



**31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021**

# PROGRAMMA CONVEGNI

## 31 AGOSTO

---

**10.45 | CONVEGNO INAUGURALE - Sala Plenaria - Pad 1**  
**AGROALIMENTARE, NUOVI MODELLI E PROSPETTIVE PER LA CRESCITA**  
**INDUSTRIA E RETAIL: LA RIPARTENZA È OMNICANALE**  
*in collaborazione con Gruppo FOOD*  
**Alla presenza di Luigi Di Maio, Ministro degli Affari Esteri**  
**e della Cooperazione Internazionale**

---

**Ore 14.30 | Sala Plenaria - Pad 1**  
**MADE IN ITALY ALIMENTARE, LA RIPARTENZA COMINCIA DA QUI**  
**ASSEMBLEA PUBBLICA DI FEDERALIMENTARE**  
*A cura di Federalimentare, Sponsored by Deloitte*  
**Alla presenza di Luigi Di Maio, Ministro degli Affari Esteri**  
**e della Cooperazione Internazionale**  
**e di Carlo Bonomi, Presidente di Confindustria**

---

**Ore 15.00 | Sala Pietro Barilla**  
**CONCORSO BIRRA DELL'ANNO 2021**  
**Cerimonia di Premiazione**  
*A cura di UNIONBIRRAI*

---

**Ore 15.00 | Sala Workshop - Pad 4**  
**BEVERFOOD INDUSTRY: SOSTENIBILITÀ E COMPETITIVITÀ**  
*A cura di The Economy Group*

---





20° SALONE INTERNAZIONALE  
DELL'ALIMENTAZIONE

**31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021**

# PROGRAMMA CONVEGNI

## 1 Settembre

---

**Ore 10.00 | Sala Workshop - Pad 4**  
**AZIENDE FOOD E STARTUP: UN MATRIMONIO POSSIBILE?**  
*(Su invito)*

*A cura di Le Village by CA Parma*

---

**Ore 10.00 | Sala Pietro Barilla**  
**IL BANCONISTA PASSIONE E PROFESSIONE**  
*A cura di Alimentando.it*

---

**Ore 10.30 | Sala Plenaria - Pad 1**  
**IL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE E LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE:  
LE STRATEGIE PER SPINGERE LA CRESCITA**  
*A cura di Food Trend Foundation*  
**Modera: Paolo De Castro, Europarlamentare - Coordinatore del Gruppo S&D**  
**Alla presenza di Stefano Patuanelli,**  
**Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**

---

**Ore 11.30 | Sala Pietro Barilla**  
**DELOITTE MARKET MONITOR: LE FRONTIERE EVOLUTIVE DEL FOOD SERVICE**  
**A seguire panel di discussione con operatori del settore | Creazione di valore: Alcuni casi concreti**  
*A cura di Deloitte*

---





**31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021**

# PROGRAMMA CONVEGNI

## 1 Settembre

---

**Ore 12.00 | Sala Workshop - Pad 4**  
**FOOD INDUSTRY MONITOR: SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE**  
**FATTORI COMPETITIVI PER LE IMPRESE**  
*A cura di Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

---

**Ore 14.00 | Sala Workshop - Pad 4**  
**LA SOSTENIBILITÀ.**  
**UNA FILOSOFIA IMPRENDITORIALE CHE GUARDA ALLA PERSONA COME BENE**  
**PRIMARIO E ALL'AMBIENTE COME EREDITÀ PER LE FUTURE GENERAZIONI.**  
*A cura di Alimentando.it*

---

**Ore 15.00 | Sala Plenaria - Pad 1**  
**L'INFORMAZIONE NUTRIZIONALE IN EUROPA FRA RISCHI E OPPORTUNITÀ**  
*A cura di Confagricoltura*

---

**Ore 16.00 | Sala Pietro Barilla**  
**FILIERA HORECA. UN CONFRONTO DIRETTO PER RISCRIVERE LE REGOLE**  
*A cura di DOLCITALIA*

---

**Ore 16.30 | Sala Workshop - Pad 4**  
**LA FILIERA DELLE BEVANDE ANALCOLICHE RISCHI ED OPPORTUNITÀ**  
*A cura di Assobibe in collaborazione con Confagricoltura*

---





**31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021**

# PROGRAMMA CONVEGNI

## 2 Settembre

---

**Ore 10.30 | Sala Plenaria - Pad 1**  
**FARM TO FORK: FOOD WASTE AND SUSTAINABILITY IN EUROPE**  
*A cura di Plug and Play Italy*

---

**Ore 10.30 | Sala Workshop - Pad 4**  
**L'EFFICIENZA ENERGETICA NELLA CATENA DEL FREDDO.  
BENEFICI E PROSPETTIVE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE  
IL PROGETTO EUROPEO ICCEE**  
Corso di Formazione (ad invito)  
*A cura di Federalimentare*

---

**Ore 11.00 | Spazio 2 - Pad 2 (1° Piano)**  
**IFS GLOBAL MARKETS: UNA GRANDE OPPORTUNITÀ' PER LE PMI**  
*A cura di GRUPPO GELATI*

---

**Ore 12.00 | Sala Pietro Barilla**  
**PNRR: STRUMENTI PER I GIOVANI IMPRENDITORI DELL'AGROALIMENTARE**  
*A cura gruppo Giovani Imprenditori Federalimentare e Confagricoltura*

---

**Ore 14.00 | Sala Plenaria - Pad 1**  
**TESPI AWARDS**  
*A cura di TESPI GROUP*

---

**Ore 14.30 | Sala Pietro Barilla**  
**MUTTI E L'AMBIENTE. RIFLESSIONI SU PRESENTE E FUTURO**  
*A cura di MUTTI SPA*





20° SALONE INTERNAZIONALE  
DELL'ALIMENTAZIONE

**31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021**

# PROGRAMMA CONVEGNI

## 2 Settembre

---

**Ore 15.00 | Sala Workshop - Pad 4  
AGRICOLTURA 100**

*A cura Confagricoltura & Reale Mutua*

---

**Ore 16.30 | Sala Pietro Barilla**

**FILIERA DEL MADE IN ITALY: ORIGINE, QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ**

*A cura di Grande Impero in collaborazione con Confagricoltura*

---

**Ore 16.30 | Sala Workshop - Pad 4**

**LA RIPARTENZA DEL SETTORE CROCIERISTICO POST PANDEMIA,  
COME RIENTRARE NELLA NUOVA NORMALITÀ:  
OPPORTUNITÀ E PROSPETTIVE FUTURE**

*A cura di MSC F&B Division*

---



# PROGRAMMA CONVEGNI

## 3 Settembre

---

**Ore 10.00 | Sala Plenaria - Pad 1**  
**WORLD FOOD FORUM**

Le sfide delle transizioni climatiche, digitali, sociali le risorse finanziarie previste:  
l'impatto per le aziende - Focus Italia  
**Alla presenza di Giancarlo Giorgetti, Ministro dello Sviluppo Economico**

---

**Ore 10.00 | Sala Pietro Barilla**  
**UNIVERSITÀ DI PARMA E SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE**  
Ricerca, didattica e formazione imprenditoriale a supporto del food system

---

**Ore 10.00 | Sala Workshop**  
**MICROBIOTA INTESTINALI E NUTRIGENETICA: ALLEATI PREZIOSI PER IL BENESSERE**  
*A cura di Lifebrain*

---

**Ore 10.45 | Sala Pietro Barilla**  
**INNOVARE O DECRESCERE? QUALE STRADA IMBOCCARE  
PER LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE?**  
*A cura di Università di Parma e Le Village by CA Parma,  
in collaborazione con Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale,  
CE Agenzia, ARTER, Federalimentare.*  
*Partner dell'iniziativa Food Innovation Start Up @ Cibus 2021*