

LA TERRA E LE SUE PRODUZIONI

IL TIPICO PERFETTO
L'IMPRESA PERFORMANTE
IL MERCATO EVOLUTO

ORISTANO 31 GENNAIO / ORE 9.30
2014
Hostel Rodia sala convegni / Viale Repubblica



PROGETTO

I'M INNOVATION MANAGER
SARDEGNA

Fondo Sociale Europeo 2007-2013 - Asse IV



Agroindustria ed agrifood hanno ruolo fondamentale nel sistema produttivo sardo. Diversi prodotti si sono affermati su scala globale proprio per le peculiarità e le qualità non riproducibili in altri contesti e per la sostenibilità con cui vengono portate avanti le tradizioni.

Il sistema isolano, infatti, ha una forte identificazione culturale ed identitaria nonché un profondo legame biologico con i patrimoni ambientali e gastronomici in tutti gli ambiti territoriali. Il fatto che il settore primario abbia subito profonde trasformazioni negli anni passati non preclude che tante altre evoluzioni siano dietro l'angolo. La terra e le sue produzioni, dall'alta montagna al mare, passando per la campagna, hanno sulle proprie spalle una pesante responsabilità. Infatti, solo per citare i temi più caldi in tutte le agende, politiche e non, è al primario che si guarda per trovare risposte sulla sostenibilità, sulla salute e anche sul mercato del lavoro. E non incide latitudine o parallelo né fuso orario. Pur cambiando le geografie, le tipicità e le specificità e la velocità delle dinamiche globali, i mercati e i loro consumatori impongono ai territori e alle aziende che li animano di ripensare se stesse e i propri prodotti in scenari profondamente differenti, non solo rispetto a quelli tradizionali. Le attuali tendenze accompagnano le scelte di programmazione verso strategie che non possono non evidenziare la domanda d'innovazione latente che emerge con chiarezza da ogni angolo del comparto. I flussi di persone e di merci, lo slittamento delle fasce anagrafiche e, anche in questo settore, la tecnologia, modificheranno radicalmente le abitudini di vita. Dovremo fare i conti con mutate e varieghe esigenze alimentari e d'organizzazione della quotidianità, dovremo ragionare su acqua, derrate alimentari e qualità della conservazione. Dovremo dare risposte con produzioni di qualità, nella quantità necessaria e a tutte le ore del giorno, rispettando i variopinti life style che popoleranno le nostre strade e le nostre campagne. La Sardegna, forte della sua tradizione e consapevole delle sue eccellenze e tipicità, ha il dovere d'intercettare, tra i primi, i venti del cambiamento, per accompagnare le sue aziende e la sua popolazione verso produzioni, relazioni e metodologie che le consentano di modificare l'esistente per il necessario e di prepararsi per il futuro presente. Con il Convegno "La terra e le sue produzioni" il Progetto "I'M Sardegna", grazie agli spunti proposti da esperti di fama nazionale e imprenditori locali e alle proposte di tutti coloro che vorranno partecipare, si propone di contribuire al dibattito in corso su un settore strategico che potrebbe costituire una chiave di volta per il futuro sviluppo della nostra isola.

H \ 9,30

Registrazione dei partecipanti e apertura lavori

Costanza Cuncu (Coordinatrice attività Progetto I'M Sardegna - Formez PA)

Nicola Pirina (Consulente Scientifico Progetto I'M Sardegna - Formez PA)

H \ 10,00 - 13,00

Tavola Rotonda e conversazione con il pubblico

> Lo scenario del mercato alimentare, le tendenze dei consumi del mercato italiano e di quello estero. Il tipico perfetto, i criteri per la progettazione e le leve per la costruzione del mercato

Carlo Hausmann (Direttore Generale Azienda Romana Mercati - Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma)

> La costruzione delle filiere e della qualità condivisa: esempi virtuosi di riduzione degli sprechi e tecniche per il miglioramento delle performances

Eugenio Maria Cuomo (Galganogroup consulting)

> L'eccellenza italiana nel mondo, le vie per conquistare nuovi spazi nei mercati esteri anche per le piccole imprese. Garanzie di alto profilo nella qualità sensoriale: l'esempio del caffè, l'istituto italiano eccellenze, i narratori del gusto

in teleconferenza Luigi Odello (Presidente del Centro Studi e Formazione Assaggiatori di Brescia)

H \ 13,00

Lunch a buffet con menù a km zero realizzato con forni solari

H \ 14,30 - 17,00

Tavola Rotonda e conversazione con il pubblico

> Territorializzare la sostenibilità del e nel primario

Maurizio Tancredi (Libero professionista)

Le aziende sarde nel futuro del settore primario

Cesello Putzu (AD Blue Marlin S.r.l.)

> Un caso di studio e le prospettive dei GAL

Annalisa Motzo (Presidente GAL Marghine e imprenditrice)

> La prossima programmazione rurale

Elisabetta Falchi (Presidente Confagricoltura Sardegna e imprenditrice)

H \ 17,30

Conclusioni e chiusura del Convegno



Formez PA