

FORMARE, EDUCARE, NUTRIRE

Il edizione 2020

ALIMENTI & CORONAVIRUS

Quello che studenti e consumatori vogliono e devono sapere!



Programmazione Incontri formativi:
Giovedì 18-25/06 2-9-16-23-30/07
Dalle ore 16:00 alle 18:00

Interverranno:

Stefano Bronzini Rettore Uniba
Gavino Nuzzo Direttore generale
ADISU Puglia
Domenico Otranto (Uniba)
Celano Gaetano V. Uniba
Canio Buonavoglia Uniba
Marco Lucchini Banco Alim.
Carla Brienza ex Pres. Naz.
Tecnologici alimentari
Gerardo Salvatore Vet .Reg. Bas.
Simone Aiuti (Agronomo)
Maria De Angelis (UnibA)
Nicola Decaro (Uniba)

In un mondo sempre più globalizzato anche nelle pandemie, la produzione di alimenti in ambito UE ed in particolare in Italia, ha da sempre rappresentato una grande importanza economica e politico-sociale.

Il contesto geo-territoriale, le tradizioni e la cultura delle diverse regioni come anche le conoscenze, la ricerca scientifica, le abitudini alimentari sono stati e saranno sempre sistemi di sviluppo dell'economia nel settore agroalimentare.

L'alimento quindi oltre ad essere oggetto di scambio commerciale rappresenta un veicolo delle molteplici attività sociali, culturali, economiche, di ricerca e d'innovazione che caratterizzano il sistema produttivo agroalimentare.

Gli alimenti prodotti in Italia oltre ad essere legati alle tradizioni e alla cultura del territorio, sono caratterizzati da specifici requisiti igienico-sanitari e presentano elevate proprietà salutistiche e nutraceutiche che li contraddistinguono da prodotti di altra origine. Richiesti ed apprezzati in tutto il mondo attraverso reti commerciali internazionali sono esportati e contribuiscono in maniera determinante alla crescita economica del settore.

In questo particolare momento epocale dove tutto il mondo è stato stravolto dalla pandemia da Covid-19, la Food Emergency ha trovato, in parte, argine anche grazie ad un Food Recovery. Il settore agroalimentare rimasto sempre attivo, nonostante l'emergenza sanitaria, ha dovuto incrementare la propria capacità produttiva.

È necessario quindi, adottare una strategia nella produzione di alimenti in ambito territoriale e comunitario "dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, per una crescita sostenibile e inclusiva, per migliorare la salute e la qualità della vita delle persone, prendersi cura della natura e per stimolare l'economia e lo scambio commerciale di alimenti.

Il tutto deve essere supportato dalla ricerca e dall'innovazione affiancate dalla Food and Nutrition Security e dalla Food and Nutrition Safety.

In questo contesto l'Università degli Studi di Bari rappresenta uno dei punti di forza dell'area mediterranea in quanto mezzo di comunicazione e formazione di eccellenza, per l'avvio di nuove strategie e tecnologie supportate dalla ricerca scientifica.

