



LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



12 MAGGIO 2026 / ORE 15:00

L'Italia vanta un patrimonio agroalimentare di eccezionale ricchezza e diversità, frutto di secoli di saperi locali, pratiche artigianali e adattamento ai territori. Dalle razze animali autoctone alle varietà vegetali tradizionali, dai metodi di trasformazione tramandati per generazioni ai paesaggi agrari plasmatis dalla cultura contadina, le produzioni italiane costituiscono un unicum nel panorama europeo. Questo patrimonio, tuttavia, non è un dato acquisito: in un contesto segnato dai cambiamenti climatici, dalla pressione competitiva dei mercati e da una domanda di sostenibilità sempre più strutturata, l'innovazione rappresenta una leva strategica per rafforzare le filiere produttive senza disperdere l'identità che le rende uniche.

Il webinar presenterà esperienze concrete, distribuite su tutto il territorio nazionale, dalla Sicilia al Piemonte che illustrano questo intreccio virtuoso tra tradizione e innovazione: la valorizzazione del Suino Nero di Calabria, la riscoperta della vinificazione in anfora con vitigni autoctoni, la produzione di manna da frassino, il rilancio dei grani antichi in regime biologico, l'allevamento di razze autoctone con packaging sostenibile, il riso invecchiato con brevetto industriale e la rinascita della filiera serica Made in Italy. Tre relazioni scientifiche a cura di accademici dell'Accademia dei Georgofili offriranno un inquadramento di contesto sulle principali filiere interessate.

Attraverso le testimonianze di imprese, ricercatori ed esperti, il webinar si propone di offrire un quadro aggiornato e operativo sul tema, con l'obiettivo di favorire la diffusione di esperienze replicabili e di promuovere nuove opportunità per l'agricoltura italiana.

Programma

Modera *Ivano Valmori*, Direttore AgroNotizie

15:00 Introduzione ai lavori

15:10 Relazioni

Prof. Giuseppe Bertoni - Accademia dei Georgofili, Università Cattolica del Sacro Cuore
Perché tradizione ed innovazione debbono coesistere nella filiera lattiero-casearia italiana

Prof. Amedeo Reyneri - Accademia dei Georgofili, Università degli Studi di Torino
Tradizione e innovazione nella coltivazione dei cereali per rispondere alle sfide del mercato

Prof. Massimo Tagliavini - Accademia dei Georgofili, Libera Università di Bolzano
Tradizione e innovazione nelle colture arboree: sfide e opportunità per le filiere frutticole

16:00 Presentazione delle innovazioni

Anna Madeo - Filiera Agroalimentare Madeo - 📍 San Demetrio Corone (CS)
Il Suino Nero di Calabria: tradizione norcina e innovazione di filiera

Piero Rondolino - Riso Acquerello - 📍 Livorno Ferraris (VC)
Riso Acquerello: invecchiamento, reintegrazione della gemma e brevetto industriale al servizio della tradizione risicola

Emilio Appiano - Azienda Agricola Appiano - 📍 Castelbuono (PA)
La manna da frassino: un sapere antico verso nuove prospettive

Monica Saba - Gennè Sciria - 📍 Arbus (SU)
GREEN FOOD PAKAGING, tradizione e innovazione

Silvia Ferrarini - Agricola Ferrarini - 📍 Mirandola (MO)
Grani antichi e agricoltura integrata: innovare riscoprendo la biodiversità cerealicola

Silvia Cappellozza - CREA - Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente - 📍 Padova
GO Serinnovation: la rinascita della filiera serica 100% Made in Italy

Francesco Bafaro - Archeoenologica Acroneo - 📍 Acri (CS)
Vitigni autoctoni e vinificazione in anfora: riscoprire il passato per innovare il presente

Per procedere con l'iscrizione al webinar, si prega di [cliccare qui](#).

La partecipazione al webinar dà diritto ad acquisire crediti formativi professionali per gli iscritti al Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali, al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati e al Collegio Nazionale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati.

Progetto realizzato con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale) nell'ambito delle attività previste dal Programma Rete Nazionale della PAC 2025-2027