

# **GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE**

## **CRISI MONDIALE E SICUREZZA ALIMENTARE: TERRITORI E PRODUZIONI TIPICHE COME STRUMENTI DI SVILUPPO**

**NELL'AMBITO DELL'INIZIATIVA SARÀ PRESENTATA  
LA GUIDA FAO-SINERGI  
*LINKING, PEOPLE, PLACE AND PRODUCTS***

**Parma, 30 Novembre 2009**

**Università di Parma, Ministero degli Affari Esteri,  
EFSA, Provincia di Parma, Comune di Parma,  
Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari  
- SSICA**



*Convegno*

# **SICUREZZA ALIMENTARE, SOVRANITÀ ALIMENTARE E SVILUPPO RURALE: IL RUOLO DEI PRODOTTI DI ORIGINE**

**Aula Magna - Università degli Studi di Parma  
Via Università 12  
Parma**

**9:15 - 9:30** *SALUTO DELLE AUTORITÀ*

- **Gino Ferretti**, Rettore Università di Parma
- **Fabrizio Pallini**, Delegato del Sindaco di Parma
- **Pier Luigi Ferrari**, Vice Presidente della Provincia di Parma e Assessore Agricoltura Provincia di Parma
- **Gian Paolo Gatti**, Vice Presidente Camera di Commercio di Parma

**9:35** *APERTURA DEI LAVORI*

Coordina **Alberto Spisni**, Università di Parma

**9:35 - 9:50** *Sicurezza alimentare: perché promuovere i prodotti di origine?*

Florence Tartanac (FAO)

**9:50 - 10:10** *Il contributo dei prodotti di origine allo sviluppo rurale: esperienze da SinerGI,*

Gilles Allaire (INRA/SinerGI)

**10:10 - 10:30** *La guida FAO-SinerGI per sviluppare i prodotti di origine di qualità Linking, People, Place and Products*

Emilie Vandecandelaere (FAO)

**10:30 - 10:50** *L'importanza dell'azione collettiva nella promozione delle produzioni di origine,*

Filippo Arfini (Università di Parma, Centro Universitario per la Cooperazione Internazionale e SinerGI),  
Giovanni Belletti e Andrea Marescotti (Università di Firenze/SinerGI)

**11:30 - 12:50** *NE DISCUOTONO:*

- **Tiberio Rabboni**, Assessore Agricoltura, Regione Emilia Romagna
- **Massimo Vittori**, ORIGIN
- **Leo Bertozzi**, Consorzio Parmigiano Reggiano
- **Cinzia Scaffidi**, Slow Food International
- **Marco Molino**, Stazione Sperimentale Industria Conserve - SSICA Parma
- **Francesca Bigliardi**, Kuminda - Associazione Cibo per tutti
- **Josè Mucknic**, Syal

**12:50 - 13:00** *INTERVENTI DEL PUBBLICO*

**13:10 - 13:30** *CHIUSURA DEI LAVORI:*

**Filippo Arfini** e **Alessandro Arrighetti**, Università di Parma - Centro Universitario per la Cooperazione Internazionale



***Tavola Rotonda***  
**Palazzo Soragna – Sede Unione Parmense degli  
Industriali**  
**Strada al Ponte Caprazucca, 6**  
**Parma**

**ore 15:30**

Presiede **Gino Ferretti**, Rettore dell'Università di Parma

*Introduzione:*

**Paolo Scarpis**, Prefetto di Parma e **Paolo Ducci**, Cons. Amb., Ministero degli Affari Esteri (da confermare).

*Interventi:*

**Pietro Vignali**, Sindaco di Parma

**Vincenzo Bernazzoli**, Presidente della Provincia di Parma

**Catherine Geslain-Lanéelle**, Direttrice EFSA

**Romano Marabelli**, Capo Dipartimento, Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali

**Cesare Azzali**, Direttore, Unione Parmense Industriali (UPI)

**Salvatore Matraxia**, Direttore Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari

**Carlo Cannella**, Presidente INRAN - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Professore ordinario di Scienza dell'Alimentazione, Università "La Sapienza", Roma

**Andrea Zanlari**, Presidente della Camera di Commercio Parma

**Francesco Mutti**, Capo Gruppo Conserve Vegetali, Unione Parmense Industriali (UPI)

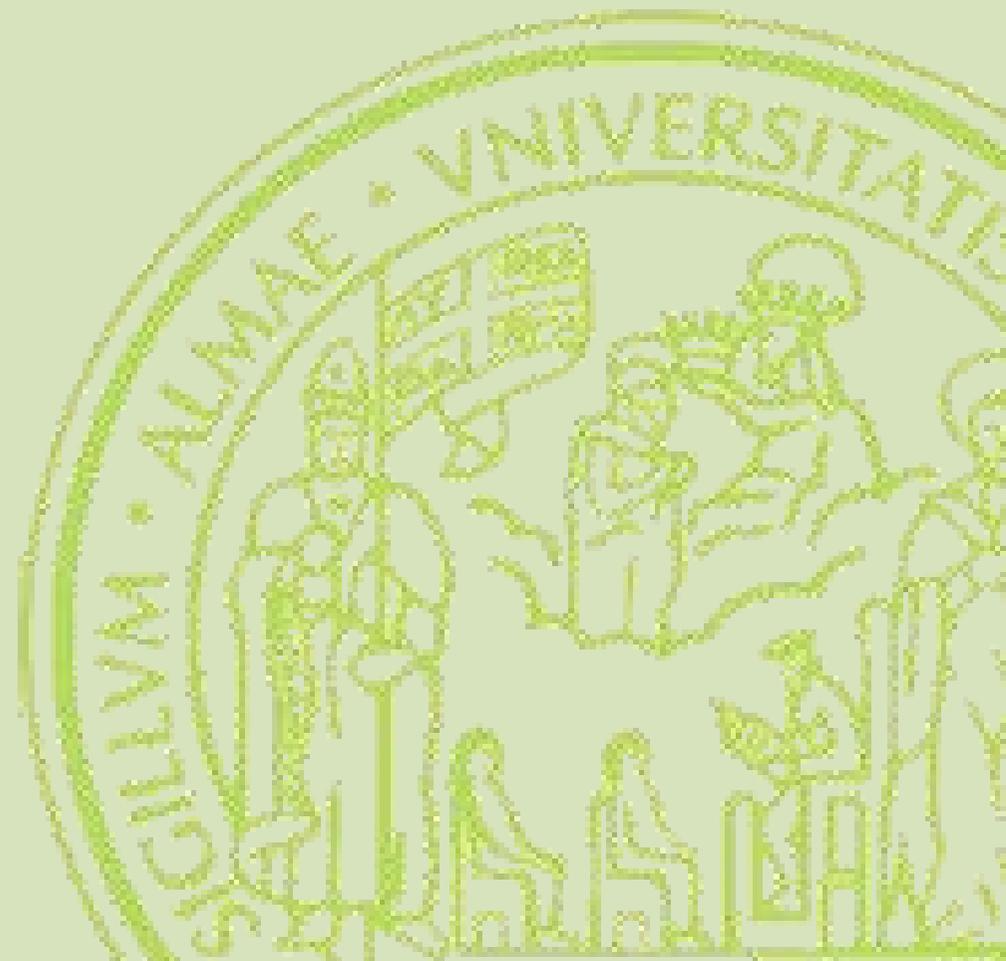
**Segreteria organizzativa:**

Servizio Comunicazione Istituzionale e URP

Telefono 0521 034006

Fax 0521 034008

Email [urp@unipr.it](mailto:urp@unipr.it)



**La Guida FAO-SinerGI può già essere scaricata dal sito**

<http://www.foodquality-origin.org/guide/guide.pdf>



The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and SinerGI (network for Strengthening International Research on Geographical Indications) are pleased to announce the publication of

**Linking people, places and products**  
**A Guide for Promoting Quality linked to Geographical Origin and Sustainable Geographical Indications**

The aim of this guide is to provide local stakeholders with a conceptual framework, concrete illustrations and methodologies for the promotion and preservation of quality products linked to geographical origin and for implementation of GIs.

[Download the English version of the guide from the www.foodquality-origin.org](http://www.foodquality-origin.org)

French and Spanish versions soon available

