

LA FILIERA DELL' ALIMENTAZIONE VEGANA IN ITALIA, TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Quali opportunità per l'agricoltura italiana?

20 maggio 2015

INEA, via Nomentana 41, 00161 Roma

Negli ultimi decenni sono sempre più presenti nel comparto alimentare italiano offerte di prodotti che rispondono a specifiche esigenze nutrizionali. Un esempio significativo è dato da tutti quegli alimenti rivolti a consumatori che escludono ingredienti e sostanze di origine animale. Si tratta di un fenomeno relativamente nuovo e poco indagato nel nostro Paese, ma che registra un aumento sia in termini di consumi sia in termini di attenzione.

In particolare, i vegani rappresentano un segmento di consumatori particolarmente esigente, guidato da scelte radicali non solo nell'alimentazione (totale assenza di componenti di derivazione animale) ma anche negli altri ambiti della vita quotidiana (abbigliamento, arredamento, medicina, ecc.), per i quali aumenta la richiesta di precise garanzie che ha portato negli ultimi anni alla nascita di certificazioni specifiche. Secondo alcune componenti del settore agro-alimentare questi nuovi modelli alimentari potrebbero rappresentare una minaccia per le produzioni zootecniche, secondo altri, invece, potrebbero costituire un'opportunità per il settore agricolo italiano e consentire anche il recupero di tradizioni e culture locali.

L'INEA, nell'ambito del progetto "Promozione della cultura contadina", organizza un seminario per indagare e capire questo fenomeno con il contributo degli operatori del settore ed esperti di diverse discipline.



PROGRAMMA

9.30 **Registrazione**

10.00 INTRODUZIONE, MARIA CARMELA MACRÌ, CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA - INEA

10.20 **La cultura della tavola nella società contemporanea**
LUCIO MEGLIO, UNIVERSITÀ DI CASSINO

10.40 **Le motivazioni alla base del consumo di prodotti vegani**
CATERINA LOMBARDO, SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA

11.00 **Stato di nutrizione e dieta con particolare riguardo alle scelte alimentari vegetariane e vegane**
ANGELA POLITO, CRA- NUT

11.20 **Azienda TOFU BIO OTANI**
FABIO MARONGIU

11.40 **Azienda BIOLAB**
MASSIMO SANTINELLI

12.00 **VeganOK: La certificazione Vegan, il cambiamento in atto, il ruolo del volontariato**
RENATA BALDUCCI, FONDATRICE DELLA CERTIFICAZIONE ETICA VEGANOK,
PRESIDENTE ASSOCIAZIONE VEGANI ITALIANI ONLUS

12.20 **Le certificazioni di parte terza**
ALESSANDRO PULGA, ICEA

12.40 **Discussione**

13.00 **Chiusura dei lavori**

COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE:

MARIA CARMELA MACRÌ E MANUELA SCORNAIENGI

SEGRETERIA:

MARIA GIGLIO

E-MAIL: GIGLIO@INEA.IT

TEL.: 06 47856405