



VILLA
PETRIOLO
TOSCANA

eatour
CHANGE DIET CHANGE WORLD

save the planet

COMUNICATO
VARIAZIONE DI DATA PER EVENTO
FOOD HORIZON

LA TRANSIZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Eatour, Save the Planet e Villa Petriolo comunicano la nuova data dell'evento **FOOD HORIZON**. Per scelte organizzative l'evento previsto per il 24 novembre è stato posticipato al

15 dicembre 2021 in Villa Petriolo – Cerreto Guidi (FI).

La sede e il programma resteranno invariati. Saranno regolarmente mantenute le prenotazioni già acquisite. Per coloro che hanno riservato il pranzo esperienziale e non potranno partecipare potranno ricevere immediato rimborso dall'amministrazione di Villa Petriolo.

FOOD HORIZON è un evento esperienziale e formativo dedicato alla transizione delle filiere agroalimentari. Economia, mercati, sostenibilità e neuroscienze. Un'indagine sul campo all'interno di un settore affascinante e centrale per l'economia del nostro paese e per le relazioni internazionali. Il food occupa uno spazio vasto e complesso delle attività umane, è protagonista e responsabile della vita di ognuno di noi, "vittima e carnefice" dei cambiamenti climatici in atto. Le filiere agroalimentari sono coinvolte in un processo trasformativo e affrontano sfide che richiedono un cambiamento radicale dei metodi e dei processi di produzione. Indaghiamo un pianeta che tutti pensiamo di conoscere ma che riserva infinite sorprese, in particolare quando le nostre più sincere e profonde sensazioni vengono sollecitate dal gusto e dalle informazioni di ciò che mangiamo. Del cibo sappiamo tanto, ma tendiamo a ignorare il ruolo che oggi, al centro delle questioni climatiche, la produzione e il consumo giocano nel panorama mondiale.

Nel mondo del food trova spazio l'esperienza e la convivialità, la strategia e la politica, le tradizioni e l'innovazione più profonda. E' un regno di cui non possiamo fare a meno e che necessita di uno sforzo comune e profondo per trasferirlo in un modello più sostenibile e in un quadro strategico più performante.

10:30 VILLA PETRIOLO EXPERIENCE - "Caccia al tartufo nelle tartufoie della tenuta".

13:00 NEURO LUNCH

Degustazione e sperimentazione neuroscientifica - Come il nostro cervello reagisce agli stimoli del cibo sano e quelli del cibo di bassa qualità. Si può ingannare il gusto ma non la conoscenza. **Quota di partecipazione € 40,00 (prenotazione e green pass obbligatori)**

15:00 FOOD TRANSITION HORIZON

Antonio Ponso Pellegrini - Assessore Comune di Empoli - "Il polo del riciclo del vetro. Progetti virtuosi tra Pubblico e Privato" / **Daniele Nannetti** - Founder e CEO Villa Petriolo - "Villa Petriolo - Food Sustainable case study" / **Linda Carobbi** - Manager per la logistica internazionale dell'agroalimentare - "Uno sguardo sull'export agroalimentare italiano" / **Gianmarco Boggio** - Investitore in tecnologie di telecomunicazioni - "La blockchain per il futuro delle filiere agroalimentari" / **Enrico Ammirati** - Mobilità "to Share" - "Nuove opportunità per il turismo e l'ambiente"

SENSORIAL BREAK - Esperienze con il cibo, il gusto e la conoscenza.

Andrea Succi - Destination Manager "Il food è la strategia del turismo" / **Elena Stoppioni** - Presidente Save The Planet APS - "Food Greenwashing, riconoscere e difendersi dalle frodi" / **Claudio Mollo** - Giornalista e Critico Enogastronomico - "Quello che si pensa di mangiare e quello che si mangia veramente" / **Andrea Bariselli** - Neuroscienziato, Ceo Strobilo - "Food, cosa ci dice il nostro cervello?" / **Vincent Spaccapeli** - Sustainable Hero - moderatore