



Titolo del LdB: GLocalFoodBiotech

Numero ore attività: 24 ore

Referente del progetto: Vittorio Capozzi

Soggetto proponente: MICROBIO4LIFE

Sede: Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

Università degli Studi di Foggia

via Napoli 25

71122 Foggia (Italia)

PROGRAMMA DEFINITIVO

-) "Slow biotechnologies for slow food": the 'Made in Italy' landscape

12 Giugno 2013 dalle 9:30 alle 11:30 - Franco Biasioli

Ricercatore del 'Research and Innovation Centre' della Fondazione Edmund Mach

Titolo: 'Alimenti, R&S e territorio'

12 Giugno 2013 dalle 11:30 alle 13:30 - Luigi Bistagnino

Professore del Politecnico di Torino, esperto di 'system design'

Titolo: 'Systems Design: progettazione e sviluppo sostenibile'

20 Giugno 2013 dalle 9:30 alle 11:30 - Cinzia Scaffidi

Direttore del Centro Studi di Slow Food e Docente di "Interdisciplinarietà della Gastronomia" presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Titolo: 'Indicazioni Geografiche: buono, pulito, giusto e in fermento'



-) GlocalOpportunitiesBiotech workshop – 9 Settembre 2013

dalle 9:00 alle 11:00 - Giusy Cannone

Ufficio Promozione della Ricerca - Servizio Innovazione at Intesa Sanpaolo

Titolo: "Nascere global: un nuovo paradigma per l'internazionalizzazione di startup e spinoff high tech"

dalle 11:00 alle 13:00 - Mario Bonaccorso

Marketing and Membership Development in Assobiotech, the Italian Association for the development of biotechnology

Titolo: 'Il settore delle biotecnologie in Italia: numeri e stakeholder. La crescita della bioeconomia made in Italy'

-) GLocalCheeseBiotech workshop – 17 Settembre 2013

dalle 9:00 alle 12:00 Fergal P. Rattray - GLOBAL

Technology Manager del settore lattiero-caseario della Christian Hansen multinazionale danese di colture starter

dalle 13:30 alle 16:30 Catherine Donnelly - LOCAL

Professoressa della 'University of Vermont', co-direttore del 'Vermont Institute for Artisan Cheese'

-) GLocalWine&BreadBiotech workshop – 20 Settembre 2013

dalle 9:00 alle 12:00 Luc De Vuyst - GLOCAL

Professore della Vrije Universiteit Brussel - Biodiversity of traditional fermented sourdough

dalle 12:00 alle 13:30 e dalle 13:30 alle 15:00 Sibylle Krieger-Weber - GLOBAL

Direttore della divisione 'Bacteria R&D' della Lallemand, multinazionale canadese di biotecnologie microbiche per l'agroalimentare

dalle 15:00 alle 17:00 Marina Bely - GLOCAL

Ricercatrice dell'Institut des sciences de la vigne et du vin' (Bordeaux) – Partner nel progetto FP7 'WildWine'