National Biodiversity Future Center

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

Ministero dell'Università e della Ricerca

Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

NATIONAL BIODIVERSITY FUTURE CENTER

Biodiversità, sostenibilità ambientale e alimentazione

organizzato da Knowledge for Business

Lunedì 17 novembre 2025 • ore 11-15

Art Hotel San Francesco al Monte

Roof Garden • Corso Vittorio Emanuele, 328 Napoli

Un'occasione di dialogo tra mondo scientifico, istituzioni e imprese della filiera agroalimentare per costruire insieme percorsi concreti di innovazione sostenibile che propongano un modello alimentare che metta in relazione la salute delle persone, la qualità dell'alimentazione e la salvaguardia della biodiversità, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale lungo l'intera catena del valore agroalimentare.

Programma

modera: Nicola Saldutti, Caporedattore Economia Corriere della Sera

ore 11.00
Accoglienza ospiti

ore 11.15
Saluti istituzionali
Gaetano Manfredi, Sindaco di Napoli
Matteo Lorito, Rettore Università degli Studi di Napoli Federico II
Ettore Bellelli, Presidente Coldiretti Campania
Carmine Fusco, Commissario Cia Campania
Fabrizio Marzano, Presidente Confagricoltura Campania

ore 11.45
Sessione introduttiva
Le strategie e i servizi del National Biodiversity Future Center
Luigi Fiorentino, Presidente del National Biodiversity Future Center

National Biodiversity Future Center

ore 12.00
Sessione scientifica

Impatto sulla salute della biodiversità
Annamaria Colao, chairholder della cattedra UNESCO Federico II Educazione alla salute e allo sviluppo sostenibile

Dal mare alla tavola: la sostenibilità dei prodotti della pesca nella transizione verso un'alimentazione consapevole
Aniello Anastasio, Direttore Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Unina Federico II

ore 12.30
Premiazione dell'Hackathon Biodiversità realizzato con le scuole superiori a Innovation Village
in collaborazione con Future Food Institute

Team vincitore con la sfida biodiversità marina: "Il mare non è un menù a senso unico"
Luciano Mattia, Paesano Giovanni e Di Leva Gabriele
Docente accompagnatrice: Giuliana Selo, IPSEOA Cavalcanti di Napoli

ore 12.45
Conference Lunch: Esperienze di buone pratiche di biodiversità realizzate sul territorio campano e degustazioni piatti e prodotti

Settore pesca: Eurofish Napoli, azienda dinamica con esperienza familiare. Da dieci anni si è affacciata sul mondo della produzione con l'obiettivo di garantire la vera filiera corta con qualità e sicurezza alimentare
Mariagrazia Avolio, responsabile qualità Eurofish Napoli

Settore vitivinicolo: cantina sociale La Guardiense di Guardia Sanframondi, punto di riferimento per il Sannio Beneventano e realtà cooperativa tra le più importanti e consolidate del settore vitivinicolo italiano
Titina Pigna, responsabile ricerca e sviluppo La Guardiense

Settore ristorazione: Oasis - Sapori Antichi, ristorante situato a Vallesaccarda in provincia di Avellino, gestito dalla famiglia Fischetti, promuove un'esperienza culinaria e gastronomica dalla lunga tradizione famigliare e locale
Michelina Fischetti, chef Oasis - Sapori Antichi
Carmine Fischetti, titolare Oasis - Sapori Antichi

Settore Lattiero caseario: San Salvatore, azienda agricola di Capaccio Paestum dove tradizione, innovazione e sostenibilità, materie prime in filiera chiusa e a km 0 offrono l'espressione più sincera del Cilento, capace di parlare al mondo attraverso il gusto, la cura e la bellezza della sua identità
Antonello Ricco, direttore San Salvatore

ore 14.30
Conclusioni
Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Evento riservato su invito
Per informazioni: info@kforbusiness.it • +39 081 2138401