



## **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2022 - Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la salvaguardia del pianeta**

**Webinar, 17 novembre 2022 - (9:00, ora Roma/15:00 ora Giacarta)**

Le Nazioni Unite stimano che la popolazione mondiale raggiungerà i 9,7 miliardi entro il 2050, con ampi riflessi sulla produzione agroalimentare in quanto la sicurezza alimentare e la sostenibilità sono fondamentali per nutrire una popolazione in crescita e ridurre nel contempo al minimo gli effetti del cambiamento climatico. Porre attenzione al modo in cui il cibo viene coltivato e prodotto, monitorare i tipi di alimenti che vengono consumati e quanto cibo viene sprecato può quindi avere un impatto importante sulla sostenibilità del sistema alimentare mondiale. Fornire alimenti nutrienti sostenibili per la popolazione mondiale senza danneggiare l'ambiente è divenuta una delle più grandi sfide del 21° secolo.

Le necessità alimentari di una popolazione crescente comportano un maggiore sfruttamento dei terreni agricoli, dei pascoli per il bestiame e un maggiore utilizzo di fertilizzanti e colture geneticamente modificate, con danni per l'ambiente. Affrontare il cambiamento climatico e garantire cibo nutriente per tutti sono per questo divenute importanti priorità per difendere la salute del pianeta.

L'Italia ha una lunga e ricca tradizione di produzione alimentare e negli ultimi anni si è assistito a un boom dell'innovazione poiché è aumentata la domanda di un'agricoltura più sostenibile. In un momento in cui fortificare il corpo con una corretta alimentazione è in cima all'agenda di ognuno, un approccio veramente verde all'agricoltura è più importante che mai.

Data l'importanza di questi temi, l'Italian Trade Agency - sezione commerciale dell'Ambasciata Italiana, organizza il 17 Novembre 2022 un seminario virtuale in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2022 dal tema "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della Cucina Italiana per la salute delle persone e la salvaguardia del pianeta".

L'evento, promosso dal Ministero Affari Esteri e dall'Ambasciata italiana a Giacarta, è organizzato nell'ambito della promozione integrata, in concomitanza con le iniziative dell'Istituto italiano di cultura, in collaborazione con Federalimentare, la Federazione che riunisce



e rappresenta le 13 Associazioni nazionali di categoria dell'Industria degli alimenti e delle bevande, l'Unione Italiana Food, associazione leader in Italia per la rappresentanza diretta delle categorie di prodotti alimentari, il WHAD - World Halal Development Certification Center ITALIA, il Cluster italiano Agrifood e il CIFOR, Indonesian Center for International Forestry Research - intervento della Dott.ssa Mulia Nurhasan, Scientist.

Il webinar analizzerà importanti approfondimenti sulle questioni attuali legate all'industria alimentare, alla sostenibilità e all'innovazione, nonché alla promozione dell'industria alimentare sostenibile italiana.

Rimanendo sul tema della sostenibilità, l'evento sarà occasione per dare rilievo e pubblicità alla candidatura di Roma per l'Expo Universale del 2030 (ai link <https://mediastarterkit.expo2030roma.org/media>, <https://mediastarterkit.expo2030roma.org/> il kit informativo e la possibilità di scaricare video dalla sezione audiovisivi); sull'argomento interverrà il Prof Romeo Orlandi, Inviato Speciale per l'Asia del Comitato Promotore di Roma Expo 2030.

Al webinar del 17 Novembre seguiranno incontri virtuali B2B (24 – 30 novembre) con le aziende italiane del settore alimentare che vedranno la partecipazione anche delle aziende partecipanti ad eventi fisici organizzati dall'Istituto Italiano di Cultura di Jakarta. L'Istituto ha realizzato una vetrina dei prodotti agroalimentari italiani e degustazioni di cibo, cene di gala e lezioni di cucina dello Chef Mariola, oltre all'esibizione speciale della Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli ed ad un concorso di pizzaioli.



## Programma

**17 Novembre 2022 - Seminario Virtuale dal titolo: “Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la salvaguardia del pianeta” - Lingua dei lavori: inglese**

**Fuso Orario: Giacarta (Roma:-6h)**

15:00 - 15:30 Iscrizione online per accedere alla piattaforma Zoom

15:30 - 15:35 Saluto di apertura del Cons. Giulio Marini, Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia in Indonesia a Jakarta

15:35 - 15:40 Saluto e presentazione del webinar la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2022 - del Dott. Paolo Pinto, Vice Direttore dell'ufficio ICE di Giacarta

15:40 - 15:50 intervento della Dott.ssa Maria Battaglia - Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura di Jakarta (IIC Jakarta), illustrazione del programma IIC per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

15:50 - 16:05 - Presentazione del settore alimentare italiano e dei suoi punti di forza - *“L’industria italiana degli alimenti e delle bevande tra tradizione e innovazione: sicurezza, qualità, sostenibilità e aspetti nutrizionali”* a cura di Federalimentare, la Federazione che riunisce e rappresenta le 13 Associazioni nazionali di categoria dell’Industria degli alimenti e delle bevande, intervento del Dott. Massimiliano Boccardelli - Responsabile Rapporti Parlamentari, Internazionalizzazione e Sicurezza alimentare.

16:05 – 16:15 Presentazione sui prodotti enogastronomici italiani per approfondire come la produzione tradizionale e i modelli di consumo affrontano e si adattano alle sfide della sostenibilità nel settore agroalimentare di eccellenza italiano, a cura dell’ Unione Italiana Food, intervento della Dott.ssa Eleonora Bianchi.

Promozione integrata, seminario virtuale ICE nell’ambito della Settimana della Cucina italiana 2022 - Programma Provvisorio (versione 1 Novembre 2022)



16:15 - 16:25 Presentazione a cura del Cluster Agrifood Nazionale dell'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari "frontale" ("front-of-pack label FOPL"), obiettivo cardine del Piano d'azione decennale per la strategia dell'UE "Farm to Fork" (F2F) della Commissione europea nell'ambito del Green Deal, - Intervento del Presidente Dott. Mauro Fontana.

16:25 – 16:40: Presentazione sui prodotti halal italiani, sani e sostenibili a cura del WHAD Italia, organismo di certificazione Halal, intervento del Presidente, Dr.ssa Anna Maria Aisha Tiozzo.

16:40: – 17:00 Presentazione delle opportunità future per lo sviluppo alimentare sostenibile indonesiano a cura del CIFOR, Indonesian Center for International Forestry Research - intervento della Dott.ssa Mulia Nurhasan, Scientist.

17:00-17:20 – L'approccio italiano alla sostenibilità: "Oltre i confini del Food: la candidatura di Roma all'Expo universale 2030", Prof Romeo Orlandi, Inviato Speciale per l'Asia del Comitato Promotore di Roma Expo 2030.

17: 20 – 17:30 Conclusioni e informazioni sugli incontri B2B