

Food Innovation Conference Alto Adige

02.11.2021
8:15 – 17:00

Bad Schörgau
Pozza 24
Sarentino

UNO SGUARDO AL FUTURO DEL SETTORE

ISCRIZIONE | CONTATTO

[Iscrizione online](#)
entro il 28.10.2021

Arianna Piazzi
T +39 0471 094 208
arianna.piazzi@idm-suedtirol.com
www.idm-suedtirol.com

New food, consumer trend, plant-based eating, food waste e plastic

alternative: sono questi i temi della Food Innovation Conference di IDM, in programma il 2 novembre. Cogliete l'occasione per raccogliere nuove idee su quello che sarà il futuro del settore. Relatori internazionali offriranno spunti per la vostra azienda - perché l'innovazione inizia con la giusta mentalità.

L'Alto Adige è uno degli spazi vitali più ambiti d'Europa ed è sinonimo di prodotti alimentari sani e di elevata qualità. Per questo motivo, i **megatrend attuali come salute, sostenibilità e regionalità** aprono grandi possibilità di sviluppo alle aziende locali.

La Food Innovation Conference offre una panoramica sulle evoluzioni del mercato e dei principali cambiamenti sociali avvenuti in seguito al Coronavirus. La **sostenibilità** è un argomento che richiede già da tempo interventi concreti e per questo verrà messa sotto la lente d'ingrandimento la questione di come l'industria alimentare altoatesina possa essere resa più sostenibile. Cosa possiamo imparare dagli **impact brand**? In che modo le aziende possono diventare **regenerative leader**? L'evento si chiuderà con la presentazione di best practice locali, che mostreranno come le aziende altoatesine siano in grado di trarre profitto da questi megatrend.

Le specialità culinarie a base di alimenti fermentati rappresenteranno un altro momento imperdibile dell'evento e saranno l'occasione per fare networking.

Destinatari

Responsabili e collaboratori dell'industria alimentare e della gastronomia altoatesina nonché persone interessate all'argomento.

FOOD INNOVATION CONFERENCE ALTO ADIGE

PROGRAMMA

08:15 *Registrazione*

08:30 **Saluti**

Vera Leonardelli, Director Business Development IDM Alto Adige (IT/DE)

09:00 **The meaning of food in lives of today's consumers**

Aljan de Boer, Head of Inspiration at Trendsactive (EN)

09:45 **Mit Hilfe der Marke Nachhaltigkeit zum Erfolgsfaktor machen – von Impact Brands lernen**

Sarah Böhmer, Brand Consultant at BrandTrust (DE)

10:30 *Coffee break*

10:45 **Packaging Innovation: Nachhaltig und sicher. Ist das möglich?**

Michael Krainz, OFI Institut (DE)

11:30 **Regenerative Leadership: Inspired by the wisdom of nature**

Laura Storm, Regenerative Business & Leadership expert (EN)

12:15 *Flying Buffet con specialità fermentate di La Fuga (Laboratory for Future Gastronomy)*

14:00 **IDM Inspiration for your innovation - Services für Unternehmen**

Manuela Irsara, Head of Food & Wellness Innovation, IDM Alto Adige (DE)

14:15 **Health Food Trends: come produrre cibo buono e sano**

Dott. Silvia Soligon, Biologa e Giornalista (IT)

15:00 *Alpine Ferments Break con AHIA Ferments*

15:15 **La FuGa «Fighting Food Waste with a multidisciplinary approach»**

Diego Prado, Mattia Baroni, Peter Klosse, Sara Roversi (IT/EN)

15:45 **Taste the Waste: Foodcycling durch Fermentation**

Peter Sölva, amministratore delegato di Condito e Happystudio Events (DE)

16:00 **Ingredients Innovation - ceresAlpin: BIO-Lebensmittelfarben aus nachwachsenden BIO-Rohstoffen**

Hans-Jürgen Sopper, socio dirigente presso ceresAlpin e Gluderer Urban, fondatore di Kräuterschlössl (DE)

16:15 **„R 30 – Drhoam Garantie“: Wie können regionale Kreisläufe gestärkt und ein Wiedererkennungsmerkmal geschaffen werden?**

Sarah Gerstl, Marketing, Alpin & Relax Hotel Das Gerstl (DE)

16:30 **Wie kann Regionalität, Nachhaltigkeit und Plant-Based Hand in Hand gehen?**

Kurt & Lisa Resch, amministratori delegati di Bio und Bikehotel Steineggerhof (DE)

17:00 *Fine della manifestazione*

FOOD INNOVATION CONFERENCE ALTO ADIGE

RELATORI



Aljan De Boer | Head of Inspiration | TrendsActive | Utrecht

Aljan de Boer è Head of Inspiration presso TrendsActive, nonché membro del Consiglio della piattaforma olandese di Innovative Marketing. Aljan ha ricevuto ampi riconoscimenti in veste di speaker professionale per le sue relazioni fonte di ispirazione sulle tendenze che plasmeranno la società, le aziende e le esperienze dei clienti nei decenni a venire.



Sarah Böhmer | Consulente di branding | Brand Trust GmbH | Norimberga

In qualità di consulente di branding, sviluppa per le aziende strategie di marca sostenibili e ne accompagna l'attuazione. Si concentra in particolare modo sull'aspetto di come stia cambiando la rilevanza della *Corporate Social Responsibility* e di cosa significhi questo per la gestione dei marchi del futuro. Nel suo studio sui cosiddetti „*impact brand*“, esamina a fondo l'importanza di tali brand, mette in luce i cambiamenti nella società e analizza le mutate aspettative nei confronti dei marchi.



Michael Krainz | OFI | Vienna

Michael Krainz è project manager nell'ambito Imballaggi e Alimentari nonché supervisore dei test presso l'istituto di ricerca e prove austriaco OFI. Ha conseguito un diploma in tecnologie plastiche presso il TGM di Vienna, maturando successivamente 4 anni di esperienza nel settore sviluppo e realizzazione imballaggi presso Philips, sempre nella capitale austriaca. In seguito è passato a OFI, nella divisione Imballaggi e Alimentari, dove si occupa di permeazione dei materiali di imballaggio, sviluppo degli imballaggi e prova d'imballaggio. In qualità di project manager, supervisiona progetti nazionali e internazionali nel settore dell'imballaggio alimentare ed è sempre alla ricerca di soluzioni di imballaggio nuove, personalizzate e innovative.



Laura Storm | Esperta di business e leadership rigenerativi, autrice, fondatrice di Regenerators.co | Copenhagen

Laura è la fondatrice di Regenerators e ha dedicato la sua intera carriera lavorativa all'intersezione tra sostenibilità, sviluppo organizzativo, politica del cambiamento climatico e intelligenza della natura. È stata insignita del titolo di "Worldchanger" da Greenbiz e nominata tra le 30 donne leader nel campo della sostenibilità e della rigenerazione da Sustainable Brand. Inoltre, è stata selezionata dal World Economic Forum quale Young Global Leader e Sustainability Expert. Infine, è co-autrice del libro *Regenerative Leadership - the DNA of life-affirming 21st century organisations*.



Silvia Soligon | Biologa | Roma

Laureata in Scienze Biologiche, un master universitario in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Applicata e uno in Giornalismo e Comunicazione delle Scienze della Vita, divide il suo tempo fra l'attività di nutrizionista e quella di comunicatrice in ambito medico scientifico, con una particolare attenzione verso le tematiche riguardanti la nutrizione umana. Ha recentemente pubblicato il libro «Il microbiota nel controllo del peso. Manuale pratico per medici e nutrizionisti».

RELATORI



Peter Klosse | Direttore di T.A.S.T.E | Apeldoorn, Netherlands

Peter Klosse è direttore di T.A.S.T.E. (The Academy of Scientific Taste Evaluation), un istituto di ricerca focalizzato sui fondamenti dei meccanismi del gusto e delle sensazioni in bocca, associato al Future Food Institute di Bologna.

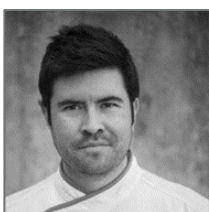
In passato è stato professore associato di Gastronomia alla Scuola di Management Alberghiero di Maastricht. Il suo obiettivo è quello di portare la gastronomia a un livello superiore attraverso la ricerca scientifica. Nell'Academy for Gastronomy, offre formazione per professionisti del cibo, chef e sommelier.



Sara Roversi | Fondatrice di Future Food Institute | Bologna

Sara Roversi è fondatrice e direttrice di Future Food, un'organizzazione che si prefigge lo scopo di favorire l'evolversi di un cambiamento positivo sulla terra promuovendo l'innovazione alimentare come elemento strategico per ottenere una crescita sostenibile e d'impatto. La sua missione è quella di portare imprenditori alimentari creativi e responsabili a un livello superiore di conseguimento degli obiettivi attraverso istruzione, progetti di ricerca ed esperienze di innovazione dirompente.

Sara è anche direttrice del "Food Innovation - Master's - Program" nonché membro di numerose organizzazioni, come G20 Young Entrepreneurs Alliance, Sustainable Food System Task Forces e Google Food Lab.



Diego Prado | Responsabile Ricerca e Sviluppo presso Alchemist Copenhagen

Chef e ricercatore sempre diviso tra scienza e cucina, lavora praticamente dall'inizio della sua carriera in dipartimenti di Ricerca e Sviluppo di università e ristoranti di fama mondiale. Attualmente è responsabile in questo settore presso Alchemist Explore, il dipartimento di ricerca e sviluppo del ristorante Alchemist (2 stelle Michelin) di Copenhagen. Si concentra in particolare su argomenti relativi a sostenibilità, analisi e arti sensoriali.



Mattia Baroni | Responsabile Ricerca e Sviluppo presso Bad Schörgau, fondatore di LaFuGa | Sarentino

Mattia Baroni è responsabile del dipartimento di Ricerca e Sviluppo presso Bad Schörgau, team leader di un progetto in questo settore incentrato sui cibi fermentati, fondatore del movimento LaFuGa e autore di un libro per chef professionisti sulla fermentazione. LaFuGa è un'associazione che riunisce a livello globale persone di idee lungimiranti provenienti da molte discipline diverse. I suoi membri sono convinti che il gusto abbia il potere di innescare la trasformazione dei sistemi alimentari; i sistemi alimentari sono complessi e la ricerca in questo campo richiede un approccio transdisciplinare. LaFuGa ha l'ambizione di fungere da collegamento tra la ricerca e il lavoro sul campo.



Hans-Jürgen Sopper | socio dirigente | ceresAlpin GmbH | Schongau

Hans-Jürgen Sopper è co-fondatore di ceresAlpin GmbH, società con sede a Schongau, in Germania. È l'inventore dei primi coloranti alimentari biologici a base di burro di cacao biologico, inoltre è titolare di un'azienda di cioccolato bio. Maestro pasticciere e bancario, possiede un master in Management ed è commodity broker e intermediario finanziario qualificato.

RELATORI



Gluderer Urban | Presidente | Kräuterschlössl GmbH landw. Ges | Coldrano

Gluderer Urban è il fondatore dell'azienda di famiglia Kräuterschlössl di Coldrano. È il produttore delle materie prime bio dei primi coloranti alimentari biologici a base di burro di cacao biologico. Gluderer è falegname, assistente sociale qualificato nonché uno dei primi coltivatori di erbe biologiche in Alto Adige (da 30 anni).



Peter Sölva | Amministratore delegato di Condito & Happystudio Events | Bolzano

Peter Sölva è responsabile dell'azienda Sölva GmbH di Bolzano, che gestisce il locale "Condito" e la società di gestione eventi/catering "Happystudio Events". Al Condito si svolgono eventi gastronomici a tema come ad es. "Quinto quarto", dove si cucinano solo frattaglie, inoltre il locale offre corsi di cucina, laboratori e servizio catering. Happystudio Events si occupa invece di organizzazione eventi, catering, noleggio attrezzature e allestimento.



Sarah Gerstl | Responsabile marketing | Alpin & Relax Hotel Das Gerstl | Val Venosta

Sarah Gerstl è la sorella di Lukas, attuale gestore dell'albergo Das Gerstl, ed è parte di questa apprezzata azienda di famiglia. Dopo aver conseguito il diploma alla Scuola Alberghiera di Kaiserhof e avere successivamente ottenuto una qualifica di trainer sanitario a Innsbruck, dirige oggi la sezione marketing dell'hotel e sta attualmente completando un corso di formazione in erboristeria. Sia l'idea del marchio sia il logo sono stati sviluppati in comunione all'interno della famiglia. Lukas e la moglie Marion sono regolarmente in viaggio attraverso l'Alta Val Venosta alla ricerca di nuovi prodotti regionali.



Kurt e Lisa Resch | Amministratori delegati | Bio und Bikehotel Steineggerhof | Collepietra

Nel 2018 la famiglia Resch ha cambiato il proprio modello aziendale in uno più vicino alla natura. Da allora la loro cucina propone menu prevalentemente vegetariani, dove la carne è servita solo come piatto principale. La famiglia raccolto con successo la grande sfida di cucinare utilizzando ingredienti quanto più possibile regionali e acquistando prodotti di qualità biologica al 100%. Dal 2021 serve piatti all'80% vegani, risparmiando in tal modo non solo vite animali ma anche denaro. Per la famiglia Resch il futuro è nell'alimentazione a base vegetale.

Team Food & Wellness Innovation, IDM Alto Adige

Manuela Irsara - Head Food & Wellness Innovation

Arianna Piazzi - Project Manager Food & Wellness Innovation

Sabine Schnarf - Project Manager Food & Wellness Innovation

Elisabeth Steger - Project Manager Food & Wellness Innovation

INFORMAZIONI E COSTI

I seminari si svolgeranno in lingua italiana, tedesca e inglese (senza traduzione simultanea).

Quota di partecipazione: 146,40 € IVA inclusa (il pranzo è compreso nel prezzo).

Per la partecipazione all'evento è necessario disporre di un Green Pass valido.

ULTERIORI INFORMAZIONI

LaFuGa summit

The innovation conference - Let's connect to transform.

Al termine della conferenza si svolgerà un ritiro di LaFuGa: "LaFuGa retreat". Si tratta di un'iniziativa privata che ha l'obiettivo di rivoluzionare la gastronomia.

LaFuga (Laboratory for Future Gastronomy) si rivolge a tutti coloro che desiderano confrontarsi con l'argomento del futuro dei generi alimentari. Nei dibattiti su base scientifica dedicati ai cambiamenti nella produzione alimentare si trascurano spesso gli aspetti culinari, eppure solo se un alimento nuovo e sano ha anche un buon sapore, è destinato ad affermarsi a lungo termine e a contribuire positivamente al cambiamento delle abitudini alimentari. Questo è solo uno dei tanti punti che verranno trattati durante l'evento.

Il ritiro avrà luogo dal 3 al 6 novembre. [Qui](#) sono disponibili maggiori informazioni.