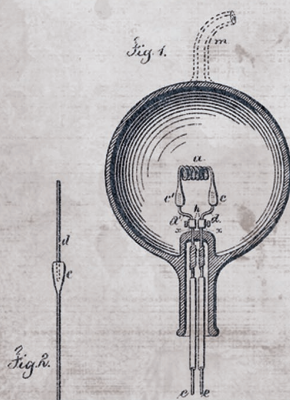


ART
LITERATURE
SCIENCE



```
main() {  
  extrn a, b, c;  
  putchar(a); putchar(b); putchar(c); putchar('\n');  
}  
a 'hell';  
b 'o, w!';  
c 'orld';
```



28 SETTEMBRE 2013
ORE 17:30

GLI STANDARD NEL SETTORE AGROALIMENTARE TRA LUCI ED OMBRE

Esperto:

Matteo Ferrari, Università di Trento, McGill University (Canada)

Provocatore:

Francesca Lotta, Dottoranda Agrisystem

Coordinatore:

Antonella Sciarrone Alibrandi, Prof. Ordinario c/o la Facoltà di scienze bancarie, finanziarie ed assicurative, Università Cattolica del Sacro Cuore (Milano)

Luogo:

Galleria Biffi Arte - P.zza S. Antonino ang. Via Chiapponi, Piacenza

Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da una capillare diffusione di standard produttivi di emanazione privata, imposti dalla Grande Distribuzione Organizzata ai propri fornitori, in modo tale da garantire ai consumatori prodotti omogenei anche se realizzati da imprese dislocate in parti diverse del globo.

Numerosi sono i problemi che ne derivano, quali la spesso carente democraticità di questi parametri e le difficoltà legate al loro rispetto da parte dei Paesi in via di sviluppo.

Il produttore non ha l'obbligo di rispettare lo standard; ma un recente studio evidenzia, inoltre, come il rispetto degli standard EuroGap abbia determinato lo sviluppo di pratiche agricole più sostenibili, determinando una drastica riduzione dell'uso dei pesticidi in agricoltura. Accanto a questi indubbi vantaggi vanno sottolineate le indubbie zone d'ombra che "l'imposizione" degli standard determina.

Presentazione dei libri:

"Mangiare mi fa crescere, non solo di statura!", di Marianna Lambiase

"Il consumatore di alimenti, tra consapevolezza e responsabilità", di Francesca Lotta

"Le Georgiche" Biffi Arte a cura di Jakob Shalmaneser



IN COLLABORAZIONE CON



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



UCSC
ExpoLAB

Piace
CIBO SANO

WWW.CAFFEXPO.COM