

COMITATO AGRIFOOD



Carlo Hausmann - Dottore in Scienze Agrarie (Università di Perugia) è esperto in sviluppo rurale, produzioni alimentari tipiche ed agriturismo. Nato nel 1958, vive a Roma.

La sua esperienza professionale è legata alla progettazione ed alla gestione come Project Manager di programmi di sviluppo agricolo e rurale in diversi territori italiani. E' Direttore Generale di AGRO CAMERA, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma, precedentemente denominata ARM – Azienda Romana Mercati, dal 2002.

Nel gennaio 2016 al marzo 2018 è stato Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Lazio. Ha sviluppato interventi di assistenza tecnica, qualità, ricerca e formazione per le produzioni agricole, l'impresa multifunzionale e per il settore agroalimentare curando, tra l'altro, in qualità di coordinatore, il progetto della Fondazione Campagna Amica.

Ha partecipato come esperto (Commissione Nazionale) al progetto Arca del Gusto e Presidi Slow Food. Ha assistito il Ministro dell'Agricoltura nella realizzazione dell'Elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali, PAT, e ha coordinato la mappatura dei prodotti tipici per le Regioni Toscana (Agenzia Regionale Sviluppo Agricolo), Calabria e Sardegna (progetto FORMEZ)

Ha coordinato la progettazione e la realizzazione del programma di animazione agroalimentare del Lazio in occasione di Expo Milano 2015.

Ha coordinato il progetto Agrietour – Fiera Nazionale dell'Agriturismo per Arezzo Fiere dal 2001 al 2018.

Ha coordinato il gruppo di lavoro per la realizzazione della Classifica ed il Marchio Nazionale dell'Agriturismo Italiano (Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo)

Collabora in qualità di esperto con la Rete Rurale Nazionale e la Consulta Nazionale dell'Agriturismo



Francesco Maria Bucarelli - Francesco Maria Bucarelli, nato a Roma il 4 ottobre 1960, dottore in Chimica, specialista in Scienze dell’Alimentazione a indirizzo tecnologico.

Attualmente è presidente della Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione Umana.

Collabora con numerosi enti di ricerca nel settore agroambientale e, in special modo, opera nell’ambito del controllo qualità dei sistemi di produzione. Ha partecipato a gruppi di ricerca e prestato docenze presso le università della Toscana e Campus Bio Medico di Roma.

Sue principali linee di attività sono la valorizzazione dei sottoprodotti dell’industria agroalimentare per la produzione di alimenti funzionali, il monitoraggio e la prevenzione degli sprechi alimentari nelle attività di ristorazione, la valorizzazione dell’agricoltura biologica e delle filiere km0.

Dirige un’azienda di consulenza nel campo della sicurezza alimentare.



Saverio Senni - Laureatosi in Scienze Agrarie presso l’Università di Firenze è stato co-fondatore della Ong COSPE, e più recentemente di IDEA 2020, società spin-off dell’Università della Toscana.

Attualmente è professore associato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell’Università della Toscana, dove insegna Fondamenti di Economia Agraria ed Economia e politica dello sviluppo rurale.

I suoi ambiti di ricerca riguardano il ruolo dell’agricoltura nello sviluppo rurale con particolare attenzione ai percorsi di diversificazione delle imprese agricole e all’agricoltura sociale.



Francesco Capozzi - Professore Ordinario di Chimica Generale e Inorganica presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari e Direttore del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna. Coordinatore del Gruppo di Lavoro sui Sistemi Agroalimentari Sostenibili dell'Osservatorio Università-Imprese della Fondazione CRUI.

Membro dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura e dell'Accademia Italiana della Cucina. Rappresentante della CRUI nel tavolo di coordinamento nazionale MIUR per l'iniziativa europea PRIMA. Fa parte del comitato editoriale della rivista scientifica internazionale "Current Opinion in Food Science".

È nel Consiglio Scientifico della divisione "Magnetic Resonance in Food Science" nel Groupement AMPERE (Atomes et Molécules Par Études Radio-Électriques). Dal 2009 è Presidente del Comitato Scientifico del Congresso Internazionale Biennale "Foodomics". La sua ricerca si propone di sviluppare metodi di autenticazione e di tracciamento degli alimenti attraverso l'impiego di impronte molecolari spettroscopiche e di valutare lo stato nutrizionale e di benessere degli esseri viventi attraverso l'analisi dei profili metabolici registrati sui fluidi biologici.



Massimo Iannetta - Dirigente di Ricerca ENEA e Responsabile della Divisione ENEA "Biotecnologie e Agroindustria".

Esperto nominato dal MUR all'interno dello Strategic Programme Committee (ShSPC) di Horizon Europe (HE) per il Cluster "Food, Bioeconomy, Natural Resources, Agriculture and Environment". Membro dell'Accademia dei Georgofili. Membro del Multistakeholder Advisory Committee del Sustainable Food Systems Programme "One Planet" e Focal Point del Memorandum of Understanding tra la FAO e gli

EPR italiani. Membro del Gruppo di coordinamento nazionale MIUR per l'iniziativa europea PRIMA e delegato al Coordinamento delle Piattaforme Europee per il Cluster tecnologico nazionale Agri-Food C.L.AN. Membro del Comitato Tecnico-Scientifico dell'Acceleratore di start-up AgroFood BIC, promosso da Granarolo con diverse imprese di punta del Sistema agroindustriale italiano. Referee editor della rivista "Frontiers in Nutrition and Environmental Sustainability" (<http://www.frontiersin.org/nutrition/about>).

Il suo principale campo di interesse è l'applicazione di nuove metodologie e tecnologie per la sostenibilità dei modelli di produzione e consumo dei sistemi agroalimentari, in un'ottica di bioeconomia circolare.



Riccardo Maria Pulselli - PhD e docente nel corso di Agribusiness dell'Università di Siena e presidente di INDACO2 si occupa di sostenibilità ambientale e monitoraggio di filiere produttive nel settore agroalimentare. Collabora con SDSN Mediterranean per la ricerca su SDGs e la redazione annuale del Sustainable Development Report – Mediterranean Countries Edition.



Francesco Giardina - Agronomo esperto in politiche della qualità agroalimentare ed agricoltura biologica. Con l'*Azienda speciale per l'agroalimentare della Camera di Commercio di Roma*, ha sviluppato progetti di promozione territoriale ed è stato consulente della trasmissione *Geo&Geo* su Rai 3. Per oltre 10 anni ha coordinato, presso il *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*, il progetto *SINAB – Sistema di Informazione nazionale per l'Agricoltura Biologica*, occupandosi di gestione dei dati ed informatizzazione dei processi per l'agricoltura biologica. Ha partecipato

per conto del MiPAAF a diversi Comitati di gestione presso la Commissione Europea sui temi del biologico. Attualmente è il coordinatore dell'Associazione Nazionale dei produttori biologici di Coldiretti.



Nicola Pirina - Innovation strategist. Senior advisor. Dirigente d'azienda. Attualmente fondatore e CEO di www.kitzanos.com, startup studio e consulenza di direzione.

Esperto di local development and innovation management per le economie territoriali. Profondo conoscitore delle problematiche, regionali, nazionali ed internazionali, legate al mondo delle imprese, della ricerca pubblica e privata, del trasferimento tecnologico, delle startup, della pianificazione socio-economica dei territori, del marketing territoriale, degli

incubatori pubblici e privati, del mondo dei capitali di rischio vocati alla creazione di nuova impresa ad alta conoscenza, della specializzazione intelligente dei territori.

Specialista nei processi di policy making, nella ideazione, progettazione e gestione di politiche pubbliche integrate, nella pianificazione territoriale ed in progetti innovativi applicati ai territori.

Project leader con esperienza pluriennale su gestione di progetti complessi d'innovazione a caratura nazionale ed internazionale.

Advisor per venture capital.

Ha avviato diverse startup. Già Direttore Generale e CEO oltreché board member in diverse realtà.

Scrivo per passione, a volte lo pubblicano. Lavoratore, discendente da una dinastia di lavoratori sardi.

Padre, fratello, amico e, nel tempo che rimane, anche marito.



Felice Santodonato - Sono più di 20 anni che lavoro nel settore ristorativo/alberghiero ho maturato esperienze in Italia ed all'estero in alberghi, in ristoranti di diverso livello, nel mondo del banqueting e catering. Ho esperienze nel campo dell'insegnamento dove ho acquisito gran parte dei miei modi di comunicare, oltre ad aver frequentato dei training sulla comunicazione.

Svolgo tutt'ora corsi di cucina Italiana, cucina moderna e nuove tecnologie applicate alla gastronomia. Assieme al Marco Polo Study Abroad di

NY abbiamo collaborazioni aperte con diversi college USA dal Suny Schenectady county community college di NY al Atlantic Cape community college di Atlantic City. Per quanto riguarda i rapporti diplomatici invece ho diversi progetti in

collaborazione con l'ambasciata dell'Uzbekistan in Italia, e l'ambasciata Ungherese in Italia, oltre che l'ambasciata Italiana in Armenia, l'ambasciata italiana in Ungheria ed il consolato Italiano a Miami, oltre che la CCPS Cinese a Pechino.

E' proprio per la Cina infatti la terra dove nutro al momento, i miei interessi professionali dopo l'apertura di un ristorante Italiano a gennaio 2020 in qualità di consulente gastronomico, nella città di Rizhao oltre ad un progetto di import/export su cui stiamo lavorando, in questo periodo, che avrà come base la Puglia e come snodo asiatico Hong Kong e Shanghai.

Per quanto riguarda il territorio nazionale ho diverse collaborazioni con Aq International, Slow Food, Ristoworld Italy, Agrocamera e Assoittica Italia.

Attualmente lavoro all'IPSEOA Tor Carbone di Roma in qualità di docente di Enogastronomia settore cucina.

In questo stesso istituto ho avuto incarichi da circa cinque anni come responsabile eventi e progetti internazionali partecipando a diverse edizioni della settimana della cucina Italiana nel mondo, patrocinati da MIUR, MAECI e MITBAC.

Tra i nostri progetti di scambio internazionale, ricordo i più importanti; con il liceo alberghiero Gulielme Tirel di Parigi in Francia, L'istituto alberghiero delle Azzorre, l'Università tecnologica di Cancun in Messico, il Consolato Italiano a Montreal, il Ministero dell'istruzione in Kazakistan, il culinary college di Dogguan in Cina, la camera di commercio italiana in Ungheria, il culinary college di Tokyo, l'università di Stratford a Washington, il Miami dade college.