

ruralia

agroalimentare
digital
turismo

ORE **9:00*** APERTURA LAVORI

Carlo Zucca - Project Manager QualityFind
QualityFind come *hub* informativo: servizi turistici e comunicazione dell'agroalimentare tipico

Riccardo Porta - Panificio Porta 1918
Le *PAT* (prodotti agroalimentari tradizionali) di dolci e pani in Sardegna

Alessandra Guigoni - antropologa culturale
Il patrimonio materiale e immateriale agroalimentare sardo tra tradizione, innovazione e retroinnovazione

Rossella Lupo - Sin Elite group
Il turismo enogastronomico: potenzialità degli strumenti *digital*

Giuseppe Mells - Università di Cagliari - Economia e gestione dei servizi turistici
L'influenza del *digital* sui comportamenti turistici

Francesco Lai - Ordine degli Agronomi prov. di Cagliari
Digitalizzazione e PSR: una panoramica

Alberto Sanna - chef del Ristorante "il Campidano"
Conoscere le eccellenze agroalimentari di un territorio: il digital per una ristorazione che crea sviluppo

Stefano Mameli - Segretario Confartigianato Imprese Sardegna
Un importante strumento per gli artigiani delle tradizioni agroalimentari: la convenzione QualityFind/Confartigianato

* La partecipazione dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali iscritti all'ordine, darà luogo ai CFP previsti dal vigente regolamento CONAF

ORE **14:30** PROGETTAZIONE PARTECIPATA

Laboratorio di progettazione partecipata riservato a produttori dell'agroalimentare e ristoratori orientati alla qualità della produzione e dei servizi. **L'obiettivo del laboratorio è quello di analizzare e comprendere le esigenze delle imprese al fine di migliorare la comunicazione delle eccellenze e ottimizzare gli stessi servizi QualityFind.**

L'iscrizione al laboratorio prevede la compilazione dell'apposito modulo disponibile su www.qualityfind.it/ruralia

Contatti: info@qualityfind.it

 facebook.com/qualityfind

 twitter.com/qualityfind_it



HUB/SPOKE

