



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Da un secolo, oltre.

"Le sfide dell'innovazione per alimenti più salutari e sostenibili" a cura di Sara Spinelli e Caterina Dinnella | Scuola di Agraria

È possibile creare alimenti più sani, riducendo al contempo l'impatto ambientale della produzione? Nel contesto di una crescente consapevolezza verso salute e sostenibilità, l'industria alimentare si trova di fronte a una sfida cruciale: sviluppare prodotti che rispondano alle esigenze di consumatori e consumatrici sempre più attenti al benessere e all'impatto ambientale. Questo talk guiderà alla prospettive di studio e di ricerca che stanno dietro all'innovazione dei prodotti alimentari. Infatti, il futuro degli alimenti passa attraverso un approccio integrato, che combina scienze, tecnologie e sensibilità sociale per migliorare la qualità della vita e tutelare il pianeta.