



# Il contributo della valutazione Life Cycle Assessment nel settore agro- alimentare

5 Dicembre, 2022

Via Celoria 2, Aula C03,  
Università degli Studi di Milano

Registrazioni al link:

<https://forms.gle/LM6S4KHUJSKZdGsG7>

IL WORKSHOP È SUPPORTATO DAL «PIANO DI  
SUPPORTO ALLA RICERCA» DEL DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE E POLITICHE AMBIENTALI DELL'UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI MILANO

L'evento partecipa al programma di formazione  
professionale continua dei Dottori Agronomi e dei  
Dottori Forestali per 0,396 CFP con riferimento al  
Regolamento CONAF n. 3/2013.

A&Q Provider presso il Consiglio Nazionale dei  
Tecnologi Alimentari - Prot. n° 53/2014 - ha  
accreditato l'iniziativa per il rilascio di 2 CFP ai  
Tecnologi Alimentari iscritti all'Albo

ORGANIZZAZIONE:

Jacopo BACENETTI - [jacopo.bacenetti@unimi.it](mailto:jacopo.bacenetti@unimi.it)  
Claudia STELLINI - [claudia.stellini@unimi.it](mailto:claudia.stellini@unimi.it)

- ## Programma
- 8.30-9.10 Registrazioni
  - 9.10-9.30 Intro&Saluti  
*A. Olper, Direttore Dip. Scienze e Politiche Ambientali, Università di Milano*  
*B. Notarnicola, Presidente Associazione Rete Italiana LCA*  
*M. Fiala, Agrifood LCA Lab, Università di Milano*
  - 9.30-9.50 Is life cycle assessment reliable? International statistical studies on food and packaging products can provide the answer.  
*A. Bortoluzzi, Quota Sette S.r.l.*
  - 9.50-10.10 Sviluppo di un database di Life Cycle Inventory dei prodotti agroalimentari italiani: implementazione nella filiera agrumicola/agrumaria.  
*G. Falcone, Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria*
  - 10.10-10.30 L'approccio dell'Ecological Footprint per la valutazione della sostenibilità nel settore agroalimentare  
*S. Franco, Università della Tuscia*
  - 10.30-10.50 The role and added value of life cycle assessment in support of Farm to Fork  
*S. Sala, European Commission Joint Research Center*
  - 10.50-11.10 BREAK
  - 11.10-11.30 Prospective LCA of food processing: a case study and some insights  
*N. Sanjuan, Universitat Politècnica de València*
  - 11.30-11.50 Eco-design delle produzioni agroalimentari: il caso del progetto Passaporto Ambientale  
*A. Manzardo, Università degli Studi di Padova*
  - 11.50-12.10 Mangiare è un atto agricolo. L'impronta ambientale delle diete  
*L. Lamastra, Università Cattolica del Sacro Cuore*
  - 12.10-12.30 Food and beverage in the International EPD System - today and tomorrow  
*G. Sandin, EPD International*
  - 12.30-12.45 Conclusioni