

B/OPEN – PROGRAMMA CONVEGNI - 23 novembre

10.00 – 11.30

- Green Deal, la corsa al bio. Italia: da 2 a 3 milioni di ettari in 10 anni.
Policy, strumenti e sfide per il raggiungimento degli obiettivi Ue al 2030.
a cura di B/Open
- Una filiera biologica in epoca di distanziamento. La resilienza di Agricola Grains e dei suoi produttori come garanzia di tracciabilità e sicurezza alimentare
a cura di Agricola Grains

12.00 – 13.30

- Lo Standard COSMOS, *a cura di Icea*
- Agricoltura biodinamica modello per il Green Deal europeo, *a cura di Demeter Associazione Italia*

14.00 – 15.30

- Fragrance allergens: present and future labelling impact for Natural and Organic Cosmetics, *a cura di NATRUE, CCPB, ECOGRUPPO, Natural is Better*
- Biologico e Integrazione Alimentare: una Nuova Frontiera, *a cura di Federsalus*
- South Africa's Organics Sector, a selection of excellences, *a cura di Consolato Generale del Sudafrica a Milano e con il supporto di DTIC – Department of Trade Industry and Competition, SAOSO – The South African Sector Organisation e Organic & Natural Products Expo Africa*

16.00 – 17.00

- PROGETTO BIOLS.EU - Democratizzazione o specialty? L'evoluzione bio in GDO
- Ecopackaging Awards, *a cura di Tespi Mediagroup*
- B/Open laboratorio BIO: su quali pilastri costruire un nuovo orizzonte per il biologico?, *a cura di Terra e Sole*

17.00 – 17.30

- EDUCATIONAL: La figura del barman: le nuove tendenze tra modernità e conoscenze antiche a servizio del gusto e del benessere Un viaggio tra estratti e bevande fermentate, *a cura di Terra e Sole*

B/OPEN – PROGRAMMA CONVEGNI - 24 novembre

10.00 – 11.30

- PROGETTO BIOLS. EU - Bio e free from nella ristorazione
- PROGETTO BIOLS.EU - Nuovi materiali ecocompatibili per il food

12.00 – 13.30

- Oli speciali bio, conosciamoli meglio, *a cura di Cereal Docks Organic*
- Il ruolo dell'Italia nel mercato biologico internazionale, *a cura di CCPB*
- Il bio - il modello danese, *a cura di Danish Agriculture & Food Council*

14.00 – 14.30

- EDUCATIONAL: Verdure fermentate e funghi: una sorprendente strada per il gusto, il benessere e il potenziamento del sistema immunitario, *a cura di Terra e Sole*

14.00 – 15.30

- I Biodistretti e il biologico di territorio per la valorizzazione dei produttori e delle produzioni, *a cura di AIB*
- PROGETTO BIOLS.EU - Farm to fork strategy: how to balance supply and demand towards 25% organic in 2030
- Le OP come strumenti di sviluppo delle filiere bio (evento a porte chiuse), *a cura di ISMEA*

16.00 – 17.30

- PROGETTO BIOLS.EU - Le opportunità di business nel settore degli alimenti biologici: aspetti normativi, etichettatura, distribuzione in Italia e all'estero
- Strumenti digitali per la valorizzazione e il controllo della filiera di cereali e granaglie: l'esempio di RETE O.I.P., *a cura di ASS.O.CERT.BIO*
- Le certificazioni come strumento di valorizzazione delle produzioni cosmetiche, *a cura di QCertificazioni*