

Informazioni

La partecipazione all'evento è gratuita e libera previa registrazione, da effettuarsi entro il 25/05/2026:
<https://forms.gle/dMq9yNKnx6w3t5RX6>



Fondazione Edmund Mach
Via E. Mach, 1
I—38098 San Michele all'Adige (TN)
GPS: 46.193, 11.135
Info: comunicazione.cri@fmach.it

Evento organizzato da



FONDAZIONE
EDMUND MACH
dal 1874

In collaborazione con



Fondazione
Agrifood &
Bioeconomy^{fvgs}



Promosso da



LA BIOECONOMIA CIRCOLARE NELLE REGIONI E PROVINCE DEL NORD-EST

28 maggio 2026
Ore 08:30-13:00

Sala Conferenze PRC
Fondazione Edmund Mach
San Michele all'Adige (TN)



La Giornata Nazionale della Bioeconomia, giunta all'ottava edizione, ha l'obiettivo di sensibilizzare cittadini, imprese ed istituzioni sul valore strategico di un'economia basata sull'uso sostenibile delle risorse biologiche rinnovabili, promuovendo comportamenti e modelli produttivi orientati alla sostenibilità. La giornata è promossa e coordinata a livello nazionale dal Cluster SPRING con Assobiotec-Federchimica.

Quest'anno la Fondazione Mach, in collaborazione con alcuni partner delle regioni e province autonome del Nord-Est, intende approfondire le iniziative regionali di ricerca e sviluppo in tema di bioeconomia, con particolare attenzione alle risorse provenienti dai settori agrifood, agroforestale e rurale. Nella seconda parte della mattinata verrà data la parola ad alcune aziende che nei vari territori sono protagoniste di progetti ed interventi di attuazione della bioeconomia circolare.

Programma

08:30-09:00 Registrazione

1°parte: Il network delle regioni e province del Nord Est

09:15-09:30 Saluti istituzionali

09:30-09:45 Biorifiuti ed economia circolare: esempi di progetti di R&D sviluppati con realtà locali. Luca Fiori, UniTrento

09:45-10:00 L'importanza di quantificare la sostenibilità dei processi di valorizzazione delle biomasse residuali. Silvia Silvestri/Luca Tomasi, FEM

10:00-10:15 Generare valore dalle risorse agricole e forestali in FVG: il ruolo e le attività Agrifood FVG. Pierpaolo Rovere, Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG

10:15-10:30 Dai sottoprodotti alimentari ai prodotti funzionali: un percorso verso la bioeconomia circolare in Alto Adige. Matteo Scampicchio, UNIBZ

10:30-10:45 Il Centro di Sperimentazione Laimburg per una transizione sostenibile verso l'economia circolare in Alto Adige. Manuel Pramsohler e Lorenza Conterno, Centro di Sperimentazione Laimburg (BZ)

10:45-11:00 Strategie e progetti pilota di bioeconomia intercluster. Marco Foschini, manager Cluster – ER Agrifood Emilia-Romagna

11:00-11:15 Il ruolo della rete regionale innovativa INNOSAP nel sostegno all'innovazione in agricoltura. Stefano Marabotto, Cluster manager RIR INNOSAP, Veneto

11:15-11:45 Coffee break

2°parte: Esempi dalle regioni/province

11:45 – 12:00 "Zero Waste Factory della trota trentina: realizzazione di un impianto per il recupero integrale di oli e farine a uso food/nutraceutico". Massimo Manfrini, ASTRO (TN)

12:00 – 12:15 "Vinaccia dealcolata in distilleria: la filiera è veramente finita? Cristiano Buiese, Buiese Distillerie (UD)

12:15 – 12:30 Pane di ieri, risorsa di domani: come trasformare lo spreco in opportunità. Christian Bacci, Gruppo Volontarius, Bolzano

12:30 – 12:45 Dal campo al cantiere ed alla macchina, esperienze pilota di ri-processamento di sottoprodotti e scarti dal settore agroalimentare verso materiali da costruzione di alto profilo e materiali tessili. Giovanni Michiara. Studio MM, Parma

12:45 – 13:00 AGRIFUTURE. Economia circolare per la valorizzazione dei residui vegetali: energia per l'industria e ammendante per l'agricoltura. Aurelio Carone, Energy Manager Menz&Gasser

13:00 Chiusura lavori