

## Stati Generali della **Green Economy** in Emilia-Romagna

*II edizione*

**Martedì 2 maggio 2017**

OPIFICIO GOLINELLI

Via Paolo Nanni Costa, 14 - Bologna

Dopo la prima edizione tenutasi a novembre 2015 la Regione Emilia-Romagna torna a fare il punto della situazione sul "greening" del proprio sistema industriale e territoriale.

Lo farà tramite il contributo dei principali Assessorati regionali impegnati attraverso piani e azioni a sostanziare il programma di governo della Giunta, presentato il 26 gennaio 2015 in Assemblea legislativa. Un programma che punta al ridisegno di un nuovo sistema produttivo in cui la sostenibilità ambientale sia connaturata alla sostenibilità sociale (con al centro il nuovo Patto per il lavoro), allo sviluppo dell'attrattività dei nostri insediamenti produttivi per un rilancio competitivo delle nostre aziende, senza tralasciare la messa in sicurezza del territorio e la valorizzazione delle risorse naturali.

La giornata vuole offrire una testimonianza diretta, attraverso il contributo di una serie di casi studio, di come nel territorio dell'Emilia-Romagna esistano soluzioni di riferimento per programmazione comunitaria 2014-2020, per il nuovo piano energetico regionale e relativo piano triennale degli interventi, per il futuro Piano dei trasporti oltre che prospettive legate alle linee indicate dalla nuova legge regionale su economia circolare e rifiuti.

Le attività, coordinate da ERVET e Regione Emilia-Romagna tramite greenER, l'Osservatorio Green Economy regionale, continueranno per favorire la condivisione e la diffusione di proposte e soluzioni.

### COME ARRIVARE

- **Dal centro di Bologna:** bus n.13 direzione Borgo Panigale fermata Santa Viola
- **Dalla stazione centrale:** bus n.35 direzione Ospedale Maggiore fermata Rotonda Granatieri - Avis

**PER INFORMAZIONI** [OsservatorioGreenEconomy@ervet.it](mailto:OsservatorioGreenEconomy@ervet.it)

# greenER

stati generali della green economy

## PROGRAMMA

**9.15 Registrazione dei partecipanti**

**9.30 Saluti di benvenuto**

Andrea Zanotti, Presidente della Fondazione Golinelli

### Fondazione Golinelli energetica

Videointervista a *Palma Costi*, Assessore alle attività produttive, piano energetico, economia verde e ricostruzione post-sisma, Regione Emilia-Romagna

- *Nadia Paltrinieri*, Direttore Acer Modena
- *Giorgio Giatti*, fondatore e Presidente Gruppo Termal

### Paola Gazzolo L'agricoltura sostenibile

Videointervista a *Paola Gazzolo*, Assessore alla difesa del suolo e della costa, protezione civile e politiche ambientali e della montagna, Regione Emilia-Romagna

- *Andrea Tagliavini*, Sindaco Comune di Quattro Castella
- *Silvia Serri*, Marazzi Group S.r.l.

**10.30 IL GREENING DEL SISTEMA REGIONALE**

*Chiara Giallonardo*, conduttrice della trasmissione televisiva Linea Verde dialoga con *Stefano Bonaccini*, Presidente della Regione Emilia-Romagna

**11.00 Eco innovazione in agricoltura e nelle produzioni biologiche**

Videointervista a *Simona Caselli*, Assessore all'agricoltura, caccia e pesca, Regione Emilia-Romagna

- *Franca Pastorelli*, Azienda Agricola Pastorelli
- *Pier Antonio Pelosi*, Azienda Agricola Pelosi

### Mobilità sostenibile – testimonianze dal territorio

Videointervista a *Raffaele Donini*, Assessore ai trasporti, reti infrastrutture materiali e immateriali, programmazione territoriale e agenda digitale, Regione Emilia-Romagna

- *Andrea Bottazzi*, TPER
- *Federico Caleno*, Enel

### Le opportunità green per i Comuni

Videointervista a *Daniele Manca*, presidente ANCI Emilia-Romagna

**98%() Pareri sulla green economy regionale**

*Chiara Giallonardo* intervista le parti sociali

**12.15 Chiusura dei lavori**

*Palma Costi*, coordinatrice degli Stati Generali della Green Economy

Al termine dei lavori tutti i partecipanti sono invitati ad un assaggio di Parmigiano Reggiano DOP del caseificio MODERNA, partner effettivo DEL PROGETTO PRATI-CO. Il Casaro aprirà una forma con l'arte antica del taglio a mano, che esalta la diffusione degli oltre 10 profumi e aromi unici e distintivi e... poi tante scaglie da degustare

ISCRIZIONE ONLINE

