Ricerca, tecnica, innovazione e cultura enogastronomica

Museo del Calcolo – Cittadella Galileiana
2-3 dicembre, 2021

Programma

1° giorno

SESSIONE TECNICA

8:45 Registrazione

9:15 Saluti istituzionali

9:50 Introduzione Angela Zinnai

SESSIONE 1: Qualità nutrizionale tra tradizione e innovazione

10:00 Oli nutraceutici prodotti con olive e agrumi di varietà toscane: "cibi virtuosi da amare" (Interreg. Mare d'Agrumi) – Monica Macaluso (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro ambientali), Luisa Pistelli (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, Italia), Angela Zinnai.

10:20 Sviluppo di oli extravergini di oliva fortificati con agrumi: proprietà nutraceutiche sul sistema cardiovascolare - Lara Testai (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, Italia).

10:40 Aspetti salutistici del consumo di olio di oliva: trial clinici sull'uomo - Sandra Donnini (Dipartimento Scienze della vita, Università di Siena, Italia).

11:00 Strategie innovative per migliorare la sostenibilità ambientale e il benessere degli animali dell'allevamento suino. - Roxana Elena Amarie, Andrea Serra, Giuseppe Conte, Marcello Mele (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia).

11:20 Tecnologie innovative e sostenibili per la produzione e la conservazione di prodotti a lievitazione naturale: Well Bred - Isabella Taglieri, Mike F. Quartacci, Cristina Sgherri, Chiara Sanmartin, Monica Macaluso, Francesca Venturi, Angela Zinnai (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia).

Coffee break

SESSIONE Tecnologie alimentari 4.0

11:50 Funzionalizzazioni chimiche di superficie per la rivelazione di polifenoli - Mariacristina Gagliardi[1], Giorgia Tori[1], Francesco Lunardelli[1,2,3], Matteo Agostini[3], Marco Cecchini[1,2,3] ([1]NEST-CNR Istituto di neuroscienze; [2]NEST - Scuola Normale Superiore, Italia; [3]INTA System srl - Pisa).

12:10 – Sensori ad Onde Acustiche di Superfice (SAW)@NEST- Marco Cecchini[1,2,3], Matteo Agostini[3], Francesco Lunardelli[1,2,3], Mariacristina Gagliardi[1] ([1]NEST-CNR Istituto di neuroscienze; [2]NEST - Scuola Normale Superiore, Italia; [3]INTA System s.r.l. – Pisa).

12.30 Profondo rosso: indagine sui meccanismi fisici che influenzano il vino negli abissi marini - Fabrizio Palla (INFN), Piero Giorgio Verdini (INFN), Enrico Corsi (Azienda La Cura), Monica Macaluso (DiSAAA-a), Alessandro Bianchi (DiSAAA-a), Isabella Taglieri (DiSAAA-a), Chiara Sanmartin (DiSAAA-a), Francesca Venturi (DiSAAA-a), Angela Zinnai (DiSAAA-a).

12.50 Applicazioni innovative della spettroscopia laser nel food and beverage: controlli qualità non distruttivi per il monitoraggio del processo - Paolo Tondello, Gas Sensing (Application Specialist, FT System, Antares Vision Group).

13:15 Pranzo a buffet

SESSIONE Qualità sensoriale tra innovazione e tradizione

Moderatore: Fabio Mencarelli, Luigi Odello

14.30 Gastrofisica: Cibo e bevande si gustano con i 5 sensi - Charles Spence (Dipartimento di Psicologia Sperimentale, Università di Oxford, Inghilterra).

15.00 Le scienze sensoriali per la progettazione delle bevande e degli alimenti - Luigi Odello (Centro studi assaggiatori, Brescia, Italia).

15.20 I fiori commestibili freschi o essiccati migliorano la nostra dieta - Laura Pistelli, Ilaria Marchioni, Basma Najar (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia), Luisa Pistelli (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, Italia).

15:40 Dal Mali all'Italia: il viaggio del frutto del baobab tra la ricerca scientifica e l'arte del gelatiere - Con la partecipazione della gelateria De Coltelli - Marinella De Leo, Alessandra Braca (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, Italia).

16:40 Insects for food and feed: from theory to practice - Christos G. Athanassiou, Christos I. Rumbos - Insetti per alimenti e mangimi: dalla teoria alla pratica. (Dipartimento di agricoltura, produzione vegetale e ambiente rurale, Università della Tessaglia, Grecia).

17:00 Fitoalimurgiche e Nutraceutica: un antico mondo da riscoprire - Costanza Ceccanti, Luca Incrocci, Alberto Pardossi, Lucia Guidi (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia).

17:20 Contenuto residuo di lattosio nei formaggi DOP: novità per i consumatori con intolleranza al lattosio. – Maria Sole Facioni, Simona Dominici, Francesca Marescotti (AILI – Associazione Italiana Latto-Intolleranti, ELLEFREE Srl).

17:40-18:00 Spazio alle domande

19.30 Cena sociale presso il ristorante "Il Cavatappi" di Calcinaia.

Gustare la musica ascoltando il vino: l'esperienza culturale di CantinaJazz come laboratorio di indagine sul mistero della sinestesia. - Francesca Venturi, Giuseppe Ferroni, Angela Zinnai (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia), Roberto Marangoni (Dipartimento di Biologia, Università di Pisa, Italia) ed Emiliano Loconsolo.

2° Giorno

SESSIONE Sostenibilità e Economia circolare

Moderatore: Leonardo Taddei

9:00 Tracciabilità nell'industria vinicola attraverso l'etichettatura integrata di tipicità, effetto di protezione della salute e attributi organolettici - G. Pérez (Universitat Autònoma de Barcelona. Spain.), M. Puxeu (Fundació Parc Tecnològic del Vi, Spain), N. Tucci (INNOLABS Srl, Italy), A. Zinnai (DISAAA-a, University of Pisa, Italy), S. Berail (IPREM Université de Pau et des Pa ys de L'Adour, Francia), O. Donard (Advanced Isotopic Analysis, Francia), N. Gligoric (DNET Labas, Serbia), T. Popovic, University of Dunja Gorica, Montenegro), V. Maras (13 JUL PLANTAZE, Montenegro), E. Bulleri (FattoriaUccelliera, Italia), M. Del Valle Bertolo (Instituto de Tecnología Industrial, Argentina).

9.20 L'identità del Brand, relazione con il territorio e mercati internazionali per le imprese familiari - Daniele Vergamini, Gianluca Brunori (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia).

9.40 Additivi alimentari di origine naturale: estrazione, stabilizzazione e applicazione - Lillian Barros (Mountain Research Center-CIMO).

10:00 Sottoprodotti delle filiere enologiche e dei frantoi per l'arricchimento dell'olio di oliva raffinato: sfide tecnologiche e caratteristiche nutraceutiche - Alessandro Bianchi, Monica Macaluso, Chiara Sanmartin, Isabella Taglieri, Francesca Venturi, Lara Testai, Lorenzo Flori, Vincenzo Calderone, Marinella De Leo, Alessandra Braca, Angela Zinnai (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia), Valerio Ciccole, Sandra Donnini (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Siena, Italia) e Luca Guidi (SALOV Spa).

10:20 Il panello di lino: co-prodotto dall'elevato valore aggiunto per l'ottenimento di alimenti innovativi e funzionali - Silvia Tavarini, Luciana G. Angelini, Chiara Sanmartin, Isabella Taglieri, Francesca, Venturi, Angela Zinnai (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia).

10:40 I residui di lavorazione dell'ortofrutta: da "scarto" a "risorsa" per il recupero di composti fitochimici naturali - Anna Mensuali, Susanna Bartolini, Alice Trivellini (Istituto di Scienze della Vita, Scuola Superiore Sant'Anna, Italia).

11.00-11:30 Pausa caffè

11:30 Il piacere del caffè: il lungo viaggio dell'aroma del caffè della foresta di Harenna, dal chicco alla tazzina - Roberta Ascrizzi, Guido Flamini (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, Italia).

11:50 Effetti del trattamento a bassa temperatura di uve da vino e olive in postraccolta/pre-processing sulla qualità del vino e dell'olio. - Stefano Brizzolara, Piero Tonutti, Margherita Modesti, Ron Shmulevitz, Mario Vendrell, (Istituto di Scienze della Vita, Scuola Superiore Sant'Anna, Italia).

12:10 Il progetto Biorangepack: packaging intelligente e innovativo, gestione post-raccolta e trasporto di agrumi biologici - Olga Cacciola, Nunzio Tuccitto (Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università degli Studi di Catania, Italia).

12:30 Nuovi composti naturali per la protezione delle derrate conservate dall'attacco degli insetti dannosi - Abenaim Linda, Mandoli Alessandro, Napolitano Elio, Bedini Stefano, Venturi Francesca, Conti Barbara (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia).

13:00 Pranzo a buffet

SESSIONE LA FABBRICA DEL CIBO: esperienze sulla costa toscana

Moderatore: Daniela Mugnai, Gianluca Brunori

14:30 Il Centro Nutrafood dell'Università di Pisa: cibo e salute - Lucia Guidi (Direttore Nutrafood, DISAAA-a Università di Pisa, Italia).

14:50 Iniziative per l'innovazione e la sostenibilità dell'agroalimentare toscano - Vincenzo Argentieri, Cristiano Nicolella, Valerio de Vitis – Tuscany Food Net (c/o Polo Tecnologico Magona, Livorno, Italia).

15:20 Strumenti di ingegneria per l'innovazione nell'industria agroalimentare - Cristiano Nicolella (Dipartimento di Ingegneria Civile e Industriale, Università di Pisa; Consorzio Polo Tecnologico Magona, Italia).

15:40 Tra scienza e mito, Nesos il vino marino: l'antica tecnica di vinificazione subacquea rivive -Attilio Scienza (Università di Milano, Italia), Antonio Arrighi (produttore di Isola d'Elba, Italia), Angela Zinnai, Francesca Venturi (DISAAA-a, Università di Pisa, Italia).

16:00 L'utilità delle filiere sostenibili nel panorama agricolo toscano. Francesca Cupelli – Cooperativa Terre dell'Etruria

16:15 Turismo Enogastronomia e digital experience – Francesco Tapinassi Toscana Promozione Turistica

16:30 Panoramica e prospettive del settore agroalimentare in Toscana - Gennaro Giliberti Regione Toscana

16:45 Prodotti agroalimentari biologici e a indicazione geografica: una panoramica nazionale - Oreste Gerini

17:00 Rappresentanti dei Comuni e delle Camere di Commercio.

Una selezione delle comunicazioni del convegno sarà pubblicata su Agrochimica, rivista internazionale indicizzata ISI-Scopus.

Per accedere al convegno e partecipare alla cena sociale è necessario esibire il Green Pass.

Per registrarsi accedere al link seguente:

https://event.gotowebinar.com/event/84fe7dac-131a-4613-95eb-e6dcf77780c2

Il convegno è stato realizzato con il contributo del MiPAAF.

mipaaf Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

IN SUPREMÆ DIGNITATIS 1343

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali Università di Pisa 180 1840-2020

NUTRA FOOD Università di Pisa

NETZSCH Proven Excellence.