



INNOVABILE **La fabbrica del cibo 4.0** **per filiere a scarti zero**

21 Ottobre 2022

Aula Magna, via del Borghetto 80, 56124, Pisa

Evento realizzato con il contributo del MiPAAF

8:45 Registrazione

9:00 Saluti dalle Autorità dell'Università di Pisa

Rettore

Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a)

Presidente del Corso di Laurea Magistrale Biosicurezza e Qualità degli Alimenti, DiSAAA-a.

Moderatore: Fabio Mencarelli, DiSAAA-a Università di Pisa

Sessione I - Sensoristica e prodotti da forno

9:30 "Le potenzialità della sensoristica veloce, non invasiva e economicamente sostenibile, applicata all'ambito alimentare, con particolare riguardo all'impatto sulla tracciabilità, l'aumento della shelf-life dei prodotti e alla riduzione dello scarto" **Andromachi Tsirosu**, CERN, Ginevra.

9:50 "Monitoring e analisi intelligente dei parametri fisici in tempo reale, con tecniche non invasive, per la caratterizzazione dei processi di produzione e conservazione dei prodotti da forno" **Fabrizio Palla**, INFN, Pisa.

10:10 "Prodotti da forno: innovazione e sostenibilità nelle realtà industriali" **Corrado Ferrari**, Barilla S.p.A

10:30 "Attualità e prospettive del food packaging attivo, rinnovabile e biodegradabile (state of the art and perspectives of active, biobased and biodegradable food packaging)". **Beatrice Coltelli**, Dipartimento di Ingegneria Civile ed Industriale, Università di Pisa.

11:00-11:30 Coffee break

Sessione II - Recupero degli scarti e sostenibilità

11:30 “Integropectin: nuovi prodotti funzionali da scarti dell’industria agro-alimentare” **Lara Testai, Vincenzo Calderone**, Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa, **Francesco Meneguzzo, Lorenzo Albanese, Federica Zabini**, Istituto per la BioEconomia - Consiglio Nazionale delle Ricerche.

11:50 “Valorizzazione di antiche varietà di *Prunus avium* L. e recupero dei loro scarti industriali per mezzo dei NADES” **Alessandra Braca**, Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa.

12:10 “Evoluzione delle componenti aromatiche durante la vinificazione: ottimizzazione del processo fermentativo tramite monitoraggio dello spazio di testa attraverso micro-sensoristica MOX” **Brizzolara S., Luminare A.G., Florida G., Gambineri F. e Tonutti P.**, Scuola Superiore S. Anna, Pisa.

12.40 Pranzo a buffet

Moderatore: **Emiliana Carotenuto (Redazione L'Informatore Agrario)**

Sessione III - Tracciabilità e innovazione di processo

14:30 “Ricerca e innovazione per la sostenibilità nell’industria di processo: a case study in Salov sul processo di raffinazione di oli vegetali” **Luca Guidi e Linda Rossi**, SALOV, S.p.A, Massarosa.

14:50 “Etichettatura intelligente ed integrata nell’industria alimentare: tracciabilità e tutela dell’autenticità” **Giuseppe Paderni**, Università di Donja Gorica, Montenegro.

15:10 “I problemi di tracciabilità della filiera del vino affrontati attraverso la prospettiva della mobilità Marie Sklodowska-Curie” **Gustavo Perez Gonzalez**, Universitat Autònoma de Barcelona, Spagna.

15:30 “Prodotti senza lattosio: come il Marchio di Certificazione Lfree lega in modo indissolubile innovazione e sostenibilità” **Simona Dominici e Maria Sole Facioni**. ElleFree® s.r.l, Lucca

15:50-16:20 Coffee break

Sessione IV – Produzione e prodotti verso il futuro

16:20 “Applicazione dell’LCA nelle filiere zootecniche; limiti e opportunità” **Matteo Finocchi**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Pisa.

16:40 “Gli insetti commestibili: sostenibilità e innovazione” **Linda Abenaim e Barbara Conti**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Pisa.

17:00 “Il vino, la filiera che è già a scarti zero, può fare il passo successivo: zero chimica aggiunta” **Stefano Cinelli Colombini**, Fattoria dei Barbi, Montalcino.

17:20 “La tecnologia giusta per un nuovo modo di essere naturale (R)” **Giuseppe Florida**, Parsec s.r.l, Sesto Fiorentino.

17:40 Rappresentanti di Enti locali, Associazioni, Centri di Ricerca

Assoenologi, **Vincenza Folgheretti**

Provincia di Livorno, **Irene Nicotra**

Donne del Vino, **Maria Giulia Frova**

Bioma S.A. (Svizzera) **Maurizio De Simone**

Centro NutraFood, **Lucia Guidi**

18:30 Discussione finale e cerimonia di chiusura

19.30 Cena sociale

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** (DAFE, Università di Pisa, Italia), **Roberto Marangoni** (Dipartimento di Biologia, Università di Pisa, Italia) ed **Emiliano Loconsolo**.

Comitato organizzatore (DiSAAA-a):

Ferroni Giuseppe
Macaluso Monica
Mencarelli Fabio
Sanmartin Chiara
Taglieri Isabella
Toffanin Annita
Venturi Francesca
Zinnai Angela



