



“Innovazione enogastronomica: un approccio multidisciplinare e sinergico per valorizzare il territorio”

4 dicembre 2020

*Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali
Università di Pisa*

<https://attendee.gotowebinar.com/register/84944281570526220>

Programma

Conferenza organizzata con il contributo del “Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali” (Mipaaf).

9,00 Messaggi di Benvenuto da parte delle istituzioni

Prof. Marcello Mele (Direttore del DiSAAA-a)
Dr. Oreste Gerini – (Mipaaf)
Dr. Gennaro Giliberti (Regione Toscana)
Prof Marco Raugi (Prorettore, Università di Pisa)

10,00 Introduzione Prof. Fabio Mencarelli - (Moderatore)

Sezione 1: Innovazione nelle tecnologie alimentari: un approccio multidisciplinare.

10,10 Gastrophysics: The New Science of Eating - Charles Spence (Department of Experimental Psychology, Oxford University, UK)

10,40 La visione IASA: una rete dinamica tra il mondo accademico e la realtà aziendale come motore per l'innovazione nell'analisi sensoriale a sostegno dell'innovazione di prodotto e di processo. - Luigi Odello (Centro Studi Assaggiatori, Brescia, Italia).

11,10 Insects for food and feed: from theory to valorization. - Christos G. Athanassiou, Christos Rumbos (Department of Agriculture Crop Production and Rural Environment, University of Thessaly).

11,40 PRIMA's project FEDKITO: Fresh food sustainable packaging in the circular economy. - Barbara Conti (DiSAAA-a, Università di Pisa, Italia).

12,00 Traceability at wine industry through integrated labelling of typicality, health protection effect and organoleptic attributes. - G. Pérez (Universitat Autònoma de Barcelona, Spain), M. Puxeu (Fundació Parc Tecnològic del Vi, Spain), N. Tucci (INNOLABS Srl, Italy), A. Zinnai (DiSAAA-a, Università di Pisa, Italia), S. Berail (IPREM Université de Pau et des Pays de L'Adour, France), O. Donard (Advanced Isotopic Analysis, France), N. Gligoric (DNET Labas, Serbia), T. Popovic, University of Dunja Gorica, Montenegro), V. Maras (13 JUL PLANTAZE, Montenegro), E. Bulleri (Fattoria Uccelliera, Italia), M. Del Valle Bertolo (Instituto de Tecnología Industrial, Argentina).

12,20 Caratteristiche tecnologiche e sensoriali delle viti in Toscana: focus su *Vitis vinifera* L. subsp. *sylvestris*. - Claudio D'Onofrio (DiSAAA-a, Università di Pisa, Italia).

12,40 Identità del marchio, rapporto con il territorio e mercati internazionali per le imprese a conio
– Daniele Vergamini, Gianluca Brunori (DiSAAA-a, Università di Pisa, Italia)

13,00 5 giorni e 2.500 anni sotto il mare: rivive l'antica tecnica di vinificazione subacquea.- Attilio
Scienza (Università di Milano, Italia), Antonio Arrighi (produttore dell'Isola d'Elba, Italia),
Angela Zinnai, Francesca Venturi (DiSAAA-a, Università di Pisa, Italia).

13,20 Discussione

13,30 Pausa pranzo

Sezione 2: Nutraceutica

14,30 Intolleranza al lattosio o 'Solo' ansia? Come una dieta restrittiva può avere un impatto sulla qualità
della vita legata alla salute. – Maria Sole Facioni, PhD (speaker), Eleonora Zeni - ELLEFREE SRL
start-up innovativa.

14,50 Dieta sana con fiori commestibili: dalla tradizione al cibo nuovo. - Laura Pistelli, Ilaria
Marchioni (DiSAAA-a, Università di Pisa, Italia), Luisa Pistelli, Basma Najjar (Dipartimento
di Farmacia, Università di Pisa, Italia), Barbara Ruffoni (CREA di Sanremo, Italia).

15,10 Sviluppo di oli extravergine di oliva fortificati con agrumi: proprietà nutraceutiche e impatto
sul sistema cardiovascolare. - Lara Testai (Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa,
Italia).

15,30 Il Nutrafood Centre: la natura multidisciplinare della ricerca agroalimentare. - Lucia Guidi
(Direttore del Centro Nutrafood, DiSAAA-a, Università di Pisa, Italia).

15,45 Francesco Palumbo (Direttore Toscana Promozione Turistica): “l’innovazione e i fattori
immateriali dell’enogastronomia per favorire un turismo di qualità”

16,00 Discussione

16,15 L'evento multisensoriale Cantina Jazz e i suoi fondatori. Roberto Marangoni
(Dipartimento di Biologia, Università di Pisa, Italia) and Emiliano Loconsolo (Jazz vocalist,
Direttore Musicale). Benvenuti ai partecipanti al Convegno per “degustare la musica e
ascoltare il vino!”

Comitato organizzatore:

Angela Zinnai

Francesca Venturi

Fabio Mencarelli

Luisa Pistelli

Cristiano Nicoletta

Chiara Sanmartin

Isabella Taglieri

Monica Macaluso

Alessandro Bianchi

Giuseppe Ferroni

Mike Quartacci