



## **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 Tsirou**, 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



