



Camera di Commercio
Pisa



UNIVERSITÀ DI PISA

Crescere per competere sui mercati internazionali Business2Research

Salute, benessere, valorizzazione dei prodotti tipici: le sfide dell'agroalimentare 4.0

10 MARZO 2017

CAMERA DI COMMERCIO DI PISA

SALE MACC

PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 5 - PISA

L'innovazione dei prodotti e dei processi produttivi e di marketing è elemento chiave per competere, in particolare sui mercati internazionali, ma richiede una sempre maggiore collaborazione tra mondo imprenditoriale e della ricerca scientifica.

E' con questo obiettivo che Camera di Commercio di Pisa ed Università di Pisa organizzano un momento di incontro/confronto tra imprese e ricercatori sulle tematiche di maggiore interesse per il **settore agroalimentare**.

La giornata di lavoro prevede una **sessione introduttiva** in cui vengono affrontate le tematiche legate alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari attraverso i claims nutrizionali e salutistici, nonché le opportunità che derivano dalla protezione brevettuale.

Nelle successive **sessioni scientifiche** parallele agli imprenditori interessati vengono illustrati, in termini semplici, i risultati di ricerche universitarie sui seguenti temi:

- Qualità nutrizionale
- Tracciabilità
- Alimentazione umana
- Alimentazione animale
- Nutraceutica
- Sicurezza alimentare
- Innovazione nei processi di produzione del vino e dell'olio
- Conservazione degli alimenti

Nell'ambito delle aree tematiche, ciascuna presentazione ha la durata massima di 10 minuti. Gli interessati possono scegliere di seguire presentazioni in aree tematiche diverse.

Nel pomeriggio, per approfondire le tematiche di interesse e valutare forme concrete di collaborazione direttamente con i ricercatori, è possibile partecipare ad incontri "face to face", previa prenotazione. Un calendario degli appuntamenti verrà fornito ad ogni imprenditore e ricercatore.



Camera di Commercio
Pisa



UNIVERSITÀ DI PISA

Programma

AUDITORIUM RINO RICCI

9.00 - Registrazione

9.30- Saluti di benvenuto:

Valter Tamburini, Presidente Camera di Commercio

Marco Filippeschi, Sindaco Comune di Pisa

Paolo Mancarella, Rettore Università di Pisa

Sessione introduttiva plenaria

10.00 – 12.00 Area tematica “Comunicazione e marketing”

10.00 - Comunicazione e valorizzazione dei prodotti alimentari di qualità: il ruolo dei claims nutrizionali e salutistici – Angela Tarabella, Università di Pisa

10.20 - Claims salutistici: le frontiere porose fra alimento e medicinale - Alessandra Di Lauro, Università di Pisa

10.40 - I brevetti agroalimentari – Mario Emmi, Studio Brevetti Turinisrl

11.00 - Casi di successo: Valentino Mercati, Aboca S.s. e Cristiano Savini, Savini Tartufi srl

Sessioni scientifiche parallele

Le opportunità per le imprese derivanti dai principali risultati della ricerca scientifica: i ricercatori presentano i risultati delle proprie ricerche.

SALA ANTONIO PACINOTTI

12.00 – 13.00 Area tematica “Produzioni agroalimentari”

- Il DNA del tartufo. Tracciabilità e valorizzazione di un prodotto di eccellenza del territorio -Manuela Giovannetti, Cristiana Sbrana, Università di Pisa
- Studi nutraceutico-funzionali su cereali fermentati – Vincenzo Longo, CNR Pisa
- Utilizzo di radiazioni ultraviolette e di pellicole edibili da sottoprodotti di industrie agro-alimentari, per migliorare la qualità e prolungare la shelf-life di prodotti agricoli - Annamaria Ranieri, Università di Pisa
- Vino senza chimica aggiunta - Angela Zinnai, Francesca Venturi, Gianpaolo Andrich, Università di Pisa
- Innovazioni di processo per aumentare il valore salutistico di prodotti lievitati da forno – Manuela Giovannetti, Monica Agnolucci, Michela Palla, Università di Pisa
- Una tecnologia innovativa nell'estrazione dell'olio extravergine: l'impiego dell'anidride carbonica allo stato solido – Angela Zinnai, Francesca Venturi, Gianpaolo Andrich, Università di Pisa



SALA ALFREDO GENTILI

12.00 – 13.00 Area tematica “Produzioni animali”

- "Dimmi cosa dai da mangiare agli animali e ti dirò cosa produci": la ricerca in alimentazione per la qualità dei prodotti –Sara Minieri, Università di Pisa
- Quando i batteri sono "buoni": esempi di ricerche al servizio della qualità degli alimenti di origine animale –Barbara Turchi, Università di Pisa
- Quando i batteri sono "cattivi": esempi di ricerche per la sicurezza alimentare –Roberta Nuvoloni, Università di Pisa
- Innovazioni di processo e di prodotto per il miglioramento della qualità nutrizionale degli alimenti di origine animale - Marcello Mele, Andrea Serra, Giuseppe Conte, Università di Pisa
- Polline d'api: l'integratore perfetto nell'alimentazione umana? - Angelo Canale, Università di Pisa
- Proprietà nutraceutiche di carne bovina da agricoltura simbiotica – Vincenzo Longo CNR Pisa

SALA UMBERTO VIALE

12.00 – 13.00 Area tematica “Medicina”

- Obesità e disfunzioni motorie intestinali: quale possibile aiuto dalla supplementazione dietetica con flavonoidi? - Luca Antonioli, Università di Pisa
- Integratori alimentari a base di probiotici e prebiotici nella prevenzione del danno intestinale indotto da farmaci anti-infiammatori non steroidei - Matteo Fornai, Università di Pisa
- Trattare il decadimento cognitivo con integratori alimentari: la nostra esperienza con Aboca - Matteo Fornai, Università di Pisa
- Il diabete mellito: insieme per combatterlo - Piero Marchetti, Università di Pisa
- Dalla natura per proteggere le cellule beta - Marco Bugliani, Università di Pisa

SALONE BORSA MERCI

13.00 - 14.30 Pausa pranzo con prodotti del territorio

SALONE BORSA MERCI

14.30 – 18.30 BtoR tra ricercatori ed imprese

Incontri “face to face” su calendario prefissato, ogni incontro massimo 20 minuti.



Ricerche/Ambiti proposti alle imprese per BtoR (incontri su prenotazione)
Area tematica “Comunicazione e marketing”
Comunicazione e valorizzazione dei prodotti alimentari di qualità: il ruolo dei claims nutrizionali e salutistici – Angela Tarabella
Claims salutistici: le frontiere porose fra alimento e medicinale - Alessandra Di Lauro
I brevetti agroalimentari – Mario Emmi - Studio Brevetti Turini srl
Area tematica “Produzioni agroalimentari”
Una tecnologia innovativa nell'estrazione dell'olio extravergine: l'impiego dell'anidride carbonica allo stato solido – Angela Zinnai, Francesca Venturi, Gianpaolo Andrich
Il DNA del tartufo. Tracciabilità e valorizzazione di un prodotto di eccellenza del territorio - Manuela Giovannetti, Cristiana Sbrana
Innovazioni di processo per aumentare il valore salutistico di prodotti lievitati da forno - Manuela Giovannetti, Monica Agnolucci, Michela Palla
Utilizzo di radiazioni ultraviolette e di pellicole edibili da sottoprodotti di industrie agro-alimentari, per migliorare la qualità e prolungare la shelf-life di prodotti agricoli - Annamaria Ranieri
Studi nutraceutico-funzionali su cereali fermentati – Vincenzo Longo
Vino senza chimica aggiunta – Angela Zinnai, Francesca Venturi, Gianpaolo Andrich
Area tematica “Produzioni animali”
"Dimmi cosa dai da mangiare agli animali e ti dirò cosa produci": la ricerca in alimentazione per la qualità dei prodotti – Sara Minieri
Quando i batteri sono "buoni": esempi di ricerche al servizio della qualità degli alimenti di origine animale – Barbara Turchi
Quando i batteri sono "cattivi": esempi di ricerche per la sicurezza alimentare – Roberta Nuvoloni
Proprietà nutraceutiche di carne bovina da agricoltura simbiotica – Vincenzo Longo
Polline d'api: l'integratore perfetto nell'alimentazione umana? - Angelo Canale
Innovazioni di processo e di prodotto per il miglioramento della qualità nutrizionale degli alimenti di origine animale - Marcello Mele, Andrea Serra, Giuseppe Conte
Area tematica “Medicina”
Obesità e disfunzioni motorie intestinali: quale possibile aiuto dalla supplementazione dietetica con flavonoidi? - Luca Antonioli
Integratori alimentari a base di probiotici e prebiotici nella prevenzione del danno intestinale indotto da farmaci anti-infiammatori non steroidei - Matteo Fornai
Trattare il decadimento cognitivo con integratori alimentari: la nostra esperienza con Aboca - Matteo Fornai
Il diabete mellito: insieme per combatterlo - Piero Marchetti
Dalla natura per proteggere le cellule beta - Marco Bugliani