

TAVOLA ROTONDA

moderatore:

Giovanna Zappa (ENEA)

Intervengono:

Roberto Barale

Prorettore alla ricerca – UNIPI

Emanuele Rossi

Vicepresidente ordine Tecnologi Alimentari
dell'Emilia, Toscana, Marche e Umbria

Gianpaolo Andrich

presidente CdL VE - Unipi

Anna Maria Ranieri

presidente CdS BQA - Unipi

Gianluca Brunori

professore ordinario DiSAAA-a

Eleonora Sirsi

ORAAL, Pisa

Maurizio Figuccia

Rappresentante Confcommercio

Raffaele Biagio

Agenzia delle Dogane, Pisa

Coordinamento scientifico:

Angela Zinnai (angela.zinnai@unipi.it)

Francesca Venturi (francesca.venturi@unipi.it)

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Sezione Centro Ovest

Dipartimento di Scienze Agrarie,

Alimentari e Agro-ambientali

via del Borghetto, 80

56124 Pisa

tel. 050.2216134-135 fax 050.2216147

e-mail: filiberto.loreti@unipi.it



*Accademia dei Georgofili
Sezione Centro Ovest*

Giornata di Studio

***Nuove tendenze nella produzione e
distribuzione degli alimenti:
opportunità, problematiche
e sicurezza d'uso***

Pisa, 3 Ottobre 2013

Aula Magna

Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali
(DiSAAA-a)

Via del Borghetto, 80 – 56124 Pisa

PROGRAMMA

L'innovazione nel settore agro-alimentare deve essere strettamente legata ai cambiamenti socio-demografici e agli stili di vita del consumatore.

Pertanto le modalità di confezionamento e le problematiche ad esse connesse, come la migrazione di composti potenzialmente dannosi per la salute del consumatore, hanno assunto grande importanza nella rinnovata visione del cibo come sistema integrato, costituito da alimento e imballaggio, che, contribuendo ad assicurare le condizioni di conservazione più idonee al prodotto, ne può consentire la diffusione anche nei mercati più lontani.

In un contesto tanto complesso, garantire la sicurezza alimentare e il benessere della popolazione, richiede una condivisione di responsabilità di tutti coloro che gravitano intorno all'area dell'alimentazione, dai diversi professionisti del settore al consumatore, che deve diventare sempre più attento e consapevole dei benefici derivanti dalla disponibilità di prodotti sicuri e contraddistinti da un'elevata qualità sensoriale e nutrizionale.

Nella giornata di studio, organizzata dalla Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili in collaborazione con il DiSAAA-a della Università di Pisa, verranno esaminate le problematiche sopra esposte e le nuove tendenze adottate dall'industria alimentare volte a proporre eventuali soluzioni utili per i produttori e i consumatori.

*Il Presidente della Sezione
Filiberto Loreti*

Ore 9.30: Indirizzi di saluto

Prof. Filiberto Loreti Presidente della Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili
Prof. Rossano Massai Direttore DiSAAA-a

Apertura dei lavori

moderatore: Gentili Ernesto (Gruppo editoriale Espresso)

Ore 10.00: Daniele Rossi (Federalimentare)
Innovazioni per l'agroalimentare

Ore 10.20: Massimo Iannetta (ENEA)
Sviluppo e competitività del Settore Agroalimentare

Ore 10.40: Giovanna Zappa (ENEA)
Il Progetto Cluster Agrifood "Safe&Smart"

Ore 11.00: Stefano Cinelli Clombini
(Fattoria dei Barbi; C. Brunello di Montalcino)
Nuove tendenze del mercato del vino:
il vino "naturale", bio e a ridotto contenuto in SO₂

Ore 11.20: Scardina Paolo (Agilent)
Indagine chimica sul packaging alimentare
mediante tecnica FTIR

Ore 11.40: Lucia Migliore (Genetica Medica)
Effetti della migrazione di composti dal packaging alimentare sulla salute umana

Ore 12.00: Discussione

Ore 12.30: Buffet
gentilmente offerto da *Ghidi Metalli e Sarin*
Strumentazione Scientifica

Ore 14.30: Ripresa dei lavori