

# La ricerca nel piatto

Nuove ricette per un'industria agroalimentare sicura e sostenibile

## Research on a plate

New recipes for a safe and sustainable agri-food industry

31 GENNAIO - JANUARY 2017

Aula Magna/Main Hall

Dipartimento di Psicologia Università di Bologna /Department of Psychology University of Bologna

Piazzale Karl Marx, 180 - Cesena

9.00-13.00

Il workshop presenta i progetti afferenti al settore agroalimentare co-finanziati dalla Regione Emilia Romagna nell'ambito del programma POR FESR 2014-2020. Questi progetti, che coinvolgono 29 tra laboratori di ricerca e centri per l'innovazione e 57 imprese del settore, offrono uno spaccato delle tematiche chiave oggi al centro delle strategie di innovazione del comparto. L'evento rappresenta per le imprese agroalimentari un'opportunità per conoscere le competenze presenti in Regione e le nuove applicazioni industriali derivanti dall'attività di ricerca.

The workshop will present the agri-food research projects co-funded by Region Emilia-Romagna within the ROP-ERDF 2014-2020. These projects, which involve 29 research laboratories and innovation centres and 57 food companies, will offer a comprehensive overview on the key-topics at the core of sectoral innovation strategies. The event will represent for the agri-food companies an interesting opportunity to meet the competences which exist around the region, and the industrial applications raising from the research activity.

9.00 **REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI**  
**REGISTRATION**

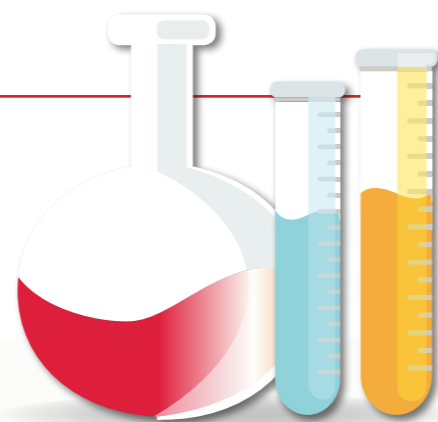
9.15 **SALUTI DI BENVENUTO**  
**WELCOME**

Rappresentante del Comune di Cesena  
Representative of Municipality of Cesena

Silvano Bertini, Region Emilia-Romagna

CHAIRMAN  
Marco Dalla Rosa, CIRI Agrofood Director

9.45 **L'ASSOCIAZIONE AGROALIMENTARE E LE VALUE CHAIN SUGLI AMBITI PRIORITARI DELLA STRATEGIA DI SPECIALIZZAZIONE REGIONALE**  
**THE AGRI-FOOD ASSOCIATION AND ITS RELATED VALUE CHAINS ON PRIORITY AREAS OF THE REGIONAL SPECIALIZATION STRATEGY**  
Enzo Bertoldi, ASTER



## GLI INGREDIENTI / THE INGREDIENTS

10.00 **AGRICOLTURA SOSTENIBILE E DI PRECISIONE**  
**SUSTAINABLE AND PRECISION FARMING**

40 MIN.

**MO.RE FARMING** Sistema di monitoraggio remoto per un'agricoltura più sostenibile  
Monitoring and remote system for a more sustainable farming  
Gian Luca Barchi, CRPV Lab

**NUTRIVIGNA** Strumenti e servizi innovativi per la nutrizione minerale di precisione del vigneto  
Innovative tools and services for vineyard's precision mineral nutrition  
Stefano Poni, CRAST

**GENBACCA** Genotipi tolleranti a stress in vite e pomodoro da industria  
Stress-resistant genotypes in grapevine and processing tomato  
Adriano Marocco, BIODNA

**ALADIN** Agroalimentare Idrointelligente  
Hydro-smart agrifood  
Renzo Valloni, CIDEA

**SOSTINNOVI** Sostenibilità e innovazione nella filiera vitivinicola  
Innovation and sustainability in wine sector  
Andrea Antonelli, BIOGEST SITEIA

10.40 **TECNOLOGIE PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA E LA SALUTE DEI CONSUMATORI**  
**TECHNOLOGIES FOR QUALITY, SAFETY AND CONSUMER HEALTH**

60 MIN.

**PARENT** Nuovi prodotti del Parmigiano Reggiano per nuovi target di consumo  
Parmigiano Reggiano new products for new consumer targets  
Elena Bortolazzo, CRPA Lab

**SMART WHEAT** Varietà di frumento a basso impatto su soggetti predisposti alla celiachia  
Wheat varieties with low impact on subjects predisposed to celiac disease  
Stefano Sforza, SITEIA Parma

**GREEN CHARCUTERIE** Tecnologie nutrigenomiche e sostenibili per la filiera suina  
Nutrigenomic and sustainable technologies for the pig industry  
Roberta Virgili, SSICA

**INNOFRUVE** Ricerca industriale e innovazione in ortofrutta  
Industrial research and innovation on fruit & veg  
Pietro Rocculi, CIRI Agro

**ECOPACKLAB** Applicazioni di tecnologie avanzate per realizzare packaging attivo ed ecosostenibile  
Application of advanced technologies to obtain active and eco-friendly packaging  
Santina Romani, CIRI Agro

**MICROEMIRO** Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare  
Regional microbial collections: biodiversity for agri-food industry  
Fausto Gardini, CIRI Agro

**NPPF** Nuovi paradigmi per la progettazione, costruzione e funzionamento di macchine e impianti per l'industria alimentare  
New paradigms for the design, manufacturing and operation of food processing and packaging equipment plants  
Alessandro Pironi, SITEIA Parma

11.40 **VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI E DEGLI SCARTI**  
**BY-PRODUCTS AND WASTE VALORISATION**

35 MIN.

**VALORIBIO** Valorizzazione dei rifiuti organici mediante insetti  
Organic waste valorisation through insects  
Lara Maistrello, BIOGEST-SITEIA

**FOOD CROSSING DISTRICT** Simbiosi industriale: nuovi alimenti e una mappa delle relative economie circolari in Emilia-Romagna  
Industrial symbiosis: new foods and a map of the related circular economy in Emilia-Romagna  
Tullia Gallina Toschi, CIRI Agro

**TERMOREF** Integrazione di processi termochimici e reforming su biomasse di scarto  
Thermochemical processes integration and reforming on waste biomasses  
Francesco Basile, CIRI EA

**VALSOVIT** Valorizzazione degli scarti della filiera vitivinicola per l'industria chimica e salutistica  
Wine waste valorisation for the chemical and health industries  
Alessandro Massi, Terra&Acqua TECH

12.15 **QUESTION TIME & CONCLUSION**

PER ISCRIVERTI CLICCA QUI