

ROME

Maker Faire

THE EUROPEAN EDITION

PADIGLIONE 4 – AGRIFOOD – 13 OTTOBRE ORE 10.00

Mediteranean Hifood tra invenzione e tradizione

Sessione I: Cibo e Salute

Chairman: Giovanni Battista Quaglia – Agostino Macri

Ore 10.00 Introduzione ai lavori

Carlo Hausmann – Direttore Generale Agro Camera

Ore 10.30 Strategie di sviluppo di nuovi ingredienti ed alimenti funzionali

Elisabetta Lupotto direttore CREA Alimenti e Nutrizione

Ore 10.45 La valorizzazione delle proprietà bioattive dei vegetali nella composizione degli alimenti: opportunità, rischi e quadro normativo

Mauro Serafini Università degli Studi di Roma Sapienza - Working Group on Compendium dell'EFSA/Progetto BELFRIT

Ore 11.00 Nutrient and hazard Analysis of critical control point

Laura di Renzo Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Ore 11.15 Approcci green per l'analisi di molecole Bio-attive

Chiara Fanali Università Campus Bio-Medico di Roma

Ore 11.30 Le molecole antiossidanti dell'olio extravergine di oliva e dei reflui oleari: una risorsa per la salute

Cinzia Benincasa CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

Ore 11.45 Materie prime seconde delle filiera agroalimentare ad elevata potenzialità nutraceutica

Nicolò Merendino Università degli Studi della Tuscia

Ore 12.00 Probiotici e biocompetizione – nuove conoscenze e strategie di innovazione di prodotto

Alfonsina Fiore Istituto Superiore di Sanità

Ore 12.15 Le nuove frontiere dell'alimentazione - tutela del consumatore

Vincenzo Fersini ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari

Sessione 2: Conoscenza, competenza e creatività - giovani e imprese verso il futuro

Ore 13.30 Sessione Poster - Presentazione di idee progettuali di studenti, giovani ricercatori, PMI

Ore 14.00 Premiazione Poster

Sessione 3: Cibo e Ambiente

Chairman: Maurizio Boccacci Mariani, Francesco Maria Bucarelli

Ore 14.45: Introduzione ai lavori

Alessandra Pesce – Sottosegretario Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e Turismo

Salvatore Parlato – Presidente CREA

David Granieri – Presidente Agro Camera

Ore 15.00 L'economia circolare – la valorizzazione dei sottoprodotti agricoli delle PMI

Carlo Alberto Pratesi Università Roma Tre

Ore 15.20 SUPERNUT - impiego alimentare e cosmetico dei polifenili delle cuticole delle nocciole

Nicolò Merendino FOSAN Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione

Ore 15.40 SPOONTIN – innovazione nell'uso degli scarti di produzione della birra

F. Pianca, L. Maddaloni, I. Paoletti, M. Lombardi, F. Sevi, R. Gioco, G. Necci, L. Sallicano Campus Biomedico di Roma

Ore 16.00 *Utilizzo degli scarti della trasformazione degli agrumi in campo alimentare, nutraceutico ed energetico*

Simona Fabroni CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

Ore 16.20 Strategie per riqualificazione dei sottoprodotti della filiera frutta

Tiziana M. P. Cattaneo CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari

Ore 17.00 Conclusioni

Antonio Rosati – Presidente ARSIAL