



## INNOVABILE La fabbrica del cibo 4.0 per filiere a scarti zero



### CONVEGNO INTERNAZIONALE SULL'AGROALIMENTARE INNOVATIVO E SOSTENIBILE

21 ottobre 2022

Aula Magna Università di Pisa  
via del Borghetto 80, 56124 Pisa  
ore 9:00-20:00

Segreteria organizzativa

innovabilefabbricadelcibo4.0@gmail.com



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

Sessione I - ore 9:30 - 11:00

#### Sensoristica e prodotti da forno

Moderatore: Fabio Mencarelli, DiSAAA-a Università di Pisa

9:30 Le potenzialità della sensoristica veloce, non invasiva ed 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 Coltellini, Dipartimento di Ingegneria Civile ed Industriale, Università di Pisa

11:00 Coffee break

Sessione II - ore 11,30 - 12,40

#### 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., Floridia G., Gambineri F. e Tonutti P., Scuola Superiore S. Anna, Pisa

12:40 Pranzo a buffet

Sessione III - ore 14:30 - 15:50

#### Tracciabilità e innovazione di processo

Moderatore: Emiliana Carotenuto, Redazione L'Informatore Agrario

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 Skłodowska-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 Coffee break

Sessione IV - ore 16:20 - 19:30

#### 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 Floridia, 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 •