



## 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  
innovabilelafabbricadelcibo4.0@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 Tsirosu, 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 Coltelli, 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

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.

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