



IL CIBO ITALIANO



22 Novembre 2018, Aula Magna DiSAAA-a, via del Borghetto 80 Pisa

Saluti

- 09:00** - Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Agro-ambientali (DiSAAA-a), Prof. **Alberto Pardossi**
- Delegato del Rettore al job placement, Prof. **Rossano Massai**
- Direttore Centro Interdipartimentale di Ricerca «Nutraceutica e Alimentazione per la Salute» (NutraFood), Prof.ssa **Lucia Guidi**
- Presidente Camera di Commercio di Pisa, Dott. **Valter Tamburini**

Apertura dei lavori

Introduce

Presidente dei corsi di laurea magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti (BQA) e in Biotecnologie Vegetali e Microbiche (BVM), Prof. **Andrea Serra**

Coordinano

Prof.ssa **Annamaria Ranieri** (DiSAAA-a) e Prof.ssa **Alessandra Di Lauro** (DiSAAA-a)

09:30 Aspetti qualitativi e di sicurezza delle produzioni alimentari

Dott. **A.F. Logrieco (ISPA CNR - Bari)**

10:00 Postverità alimentari

Prof. **G. Ballarini (Università degli studi di Parma)**

10:30 Le Indicazioni Geografiche tradizione e futuro della cultura italiana

Dott. **M. Rosati - Fondazione Qualivita**

11:00 Storie di vita e design: i segreti del cibo

Dott.ssa **N. De Nunzio (IED, Istituto Europeo di Design)**

11:30 L'Italia in etichetta: quali regole?

Prof. **F. Albisinni (Università della Toscana)**

12:00 Esibizione dello Chef decoratore **C. Menconi (Istituto Alberghiero «F.lli Pieroni»)**

A seguire, degustazione di prodotti delle aziende convenzionate con il DiSAAA-a curata dall'**Istituto Alberghiero «F.lli Pieroni»** di Barga (LU)



In sala saranno esposte alcune opere di **Tatiana Mura, fotografa del cibo.**

15:00 «SE MANGI, QUELLO CHE FACCIAMO TI INTERESSA»

Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali.

Moderatore: Prof. **Angelo Canale**

La carne di qualità merita una conservazione di qualità,

Dott.ssa **Francesca Ciucci** (DiSAAA-a)

Lieviti benefici per la produzione di pani funzionali,

Dott.ssa **Michela Palla** (DiSAAA-a)

Novel Food ed il cibo italiano: le regole fra

tradizione ed innovazione,

Dott.ssa **Alessandra Giovannetti** (DiSAAA-a)

Il pane viola: un connubio tra Sapore, Salute e Sostenibilità,

Dott.ssa **Isabella Taglieri** (DiSAAA-a)

Il cinema Arsenale di Pisa e BQA e BVM presentano:

2018. L'ITALIA CELEBRA L'ANNO DEL CIBO ITALIANO. serie di tre film a tema (le proiezioni si terranno il 14, 20 e 26 novembre 2018).

Per informazioni:

<https://www.arsenalecinema.com>.

Tatiana Mura, FOTOGRAFARE IL CIBO.

Esposizione fotografica (14-26 novembre 2018)

16:30 Fine lavori

Organizzato dai corsi di laurea magistrale in

Biosicurezza e Qualità degli Alimenti



Biotecnologie Vegetali e Microbiche



COMITATO ORGANIZZATORE e SCIENTIFICO

A.M. Ranieri, A.Di Lauro, M. Agnolucci, R. Bernardi, C. Sanmartin, A. Serra (responsabile scientifico; e-mail: andrea.serra@unipi.it; tel. 0502218949). Segreteria organizzativa. R. E. Amerie; M. Santin

Gli eventi sono stati organizzati con il supporto finanziario della «Direzione per i servizi la Ricerca e il trasferimento tecnologico» dell'Università di Pisa

