

CONVEGNO ORGANIZZATO DA:



IN COLLABORAZIONE CON:



CON IL PATROCINIO DI:

Dipartimento di Chimica Ugo Schiff
dell'Università degli Studi di Firenze

I SUPER-ALIMENTI e la BIO-DIVERSITÀ

Il futuro della "GREEN ECONOMY" in difesa della salute e degli ecosistemi

14 giugno 2010, ore 10.00÷18.00

Incubatore Universitario Fiorentino

Via Madonna del Piano, 10
50019 Sesto Fiorentino FI



PROGRAMMA

10.00 Apertura ed Indirizzi di Salute

Marco Bellandi, Prorettore Trasferimento Tecnologico, Università di Firenze

10.15 Introduzione

Paolo Manzelli, Presidente EGO-CreaNET

10.30 SESSIONE 1, coordina Lucio Scognamiglio, Eurosportello Confesercenti

- "Fattori ambientali e tecnologie pre e post-raccolta per prodotti frutticoli di elevata qualità nutrizionale", Pietro Tonutti, L. Sebastiani, BIO-Lab, Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa
- "Genetica e fisiologia della sintesi degli antociani in pomodoro", Pierdomenico Perata, G. Povero, S. Gonzali e L. Bassolino, Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa
- "Etnobiologia: cibi funzionali nei saperi popolari delle popolazioni albanesi della Lucania", Andrea Pieroni, Università di Scienze Gastronomiche, Bra (CN)
- "La biodiversità nell'alimentazione", Mauro Cresti, V. Autino e V. di Gregorio, Dip. Scienze Ambientali "G. Sarfatti", Università di Siena
- "Biotecnologie, biodiversità, agricoltura biologica: esiste un terreno culturale comune?", Ugo Biggeri, Presidente Banca Popolare Etica, Coordinatore Terra Futura

13.30 Pranzo

15.00 Ripresa lavori

Vincenzo Vecchio, Presidente Centro Interdipartimentale di Ricerca per la Valorizzazione degli Alimenti, Università di Firenze

14.45 SESSIONE 2, coordina Marcello Traversi, TINNOVA

- "Il supercybus nella Cultura Alimentare Mediterranea", Nicola A. Uccella, IRESMO Foundation, Institute for Research in Europe on Molecular Science, c/o Dipartimento di Chimica, Università di Calabria, Arcavacata, Rende (CS)
- "I bioattivi nel supercybus della CAM: dal gusto e dal talento, il benessere e la salute", Gianni Parise, Marilù Vulnera e Nicola A. Uccella, IRESMO Foundation Group, Università della Calabria, Rende
- "L'ape e la biodiversità", Prof. Stefano Turillazzi, Entomologia, Dipartimento di Biologia Evoluzionistica, Università di Firenze
- "Nutraceutica e società", Massimo Pregnotato, direttore Quantum BioLab, Dipartimento di Chimica Farmaceutica, Università di Pavia
- "Formulazioni nutraceutiche innovative nella prevenzione moderna", Mauro Miceli, Eurodream srl, Corso Laurea Tecnici Lab Biomedico Università Firenze
- "Dalle spezie alle terapie del dolore", Pierangelo Geppetti, Dipartimento di Farmacologia Preclinica e Clinica, Università di Firenze
- "La divulgazione scientifica: etica, mezzi, competenze", Guido Stecchi, Presidente Accademia delle 5T, Treviso

18.00 Conclusioni

Prof.ssa Elisabetta Cerbai, Prorettore alla Ricerca, Università di Firenze

L'incontro, organizzato nell'Anno Internazionale della Biodiversità, si propone di valorizzare la relazione tra la produzione di "Super Alimenti" e le strategie per il miglioramento dell'ecosistema ed il sostegno alla Biodiversità, analizzando vari aspetti:

- utilizzare le Biotecnologie Verdi nella produzione di alimenti funzionali al fine di favorire la crescita della biodiversità, senza creare un impatto negativo sull'ecosistema;
- favorire una nuova visione per creare ecosistemi sani e fornire vantaggi tangibili nella attuale trasformazione economica, sociale e culturale tra società industriale e società della conoscenza;
- promuovere sinergie tra le dinamiche della biodiversità e la ricerca alimentare basata sulla nutrigenomica e l'arricchimento nutraceutico degli alimenti;
- valorizzare la Ricerca Scientifica e Innovazione "Green" verso le PMI nel quadro dello sviluppo della Knowledge Based Bio Economy (KBBE).

L'incontro è rivolto a ricercatori e imprenditori per valorizzare i risultati della ricerca applicata e trasferirli all'industria, sviluppando nuovi processi e nuovi prodotti e stimolando la crescita di nuova imprenditorialità.

Ulteriori informazioni:

Paolo Manzelli
EGO-CreaNET
pmanzelli@gmail.com
055/4573135
335/6760004

