

UN PROGETTO



Made in Italy

Agroalimentare

Bari e Foggia, 21-25/9/2011



REGIONE PUGLIA



PROVINCIA DI BARI



PROVINCIA DI FOGGIA



COMUNE DI BARI



COMUNE DI FOGGIA



**Consiglio Nazionale delle Ricerche - CNR
e Associazione Festival della Scienza con**

Regione Puglia, Provincia di Bari, Provincia di Foggia, Comune di Bari, Comune di Foggia, Agenzia Regionale per la Tecnologia e Innovazione - ARTI, Camera di Commercio di Bari, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Università degli Studi di Foggia, Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economicamente Sostenibile - ENEA, Cittadella Mediterranea della Scienza di Bari, Distretto Agroalimentare Regionale - D.A.Re. s.c.r.l., Masserie Didattiche di Puglia, Confindustria Bari e Barletta-Andria-Trani, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari - CIHEAM - IAMB, Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - CRA, Istituto Nazionale di Economia Agraria - INEA, Coldiretti Puglia, Società Italiana Scienze dell'Alimentazione - SISA, Gruppo Italiano per l'Entomologia Forense - GIEF, Centro di Progettazione, Design e Tecnologie dei Materiali - CETMA, Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori-LILT, Federazione Italiana Cuochi-FIC, Avvocati dei Consumatori-ADC.

Ideazione e Coordinamento

Manuela Arata
Technology Transfer Officer CNR
Presidente Associazione Festival della Scienza

Presidente CNR
Francesco Profumo

CNR - PSC
Francesca Messina
Francesca Gorini

CNR - ILO
Francesca De Leo
Massimo Ianigro
Candida Giovannelli

Associazione Festival della Scienza
Chiara Quartero
Clara Rainò
Luca Caridà

Comitato Scientifico

CNR Francesca De Leo, Angelo Visconti, Antonio Logrieco, Federico Baruzzi, Michelangelo Pascale, Paola Lavermicocca, Nunzia Cito, Francesco Serio, Vincenzo Lippolis, Nicola Cardellicchio, Giovanni Fanelli
ARTI Francesca Tondi
**Università degli Studi di Bari "Aldo Moro",
Facoltà di Agraria**, Francesco Porcelli, Pietro Santamaria, Rocco Roma, Michele Faccia, Rosanna Simeone, Barbara de Lucia, Stefania Pollastro, Giuseppe De Mastro, Maria Lisa Clodoveo.
Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria
Antonio Elia, Giulia Conversa, Luciano Beneduce

ENEA Valerio Miceli
D.A.Re. s.c.r.l. Francesca Volpe
Masserie Didattiche di Puglia Tania di Benedetto, Francesco Stasolla
INEA Tiziana Maragliano
CRA Marcello Mastroianni, Gianfranco Rana
CIHEAM - IAMB Roberto Capone, Rosanna Quagliariello, Chiara Morini
Cittadella Mediterranea della Scienza
Ida Catalano, Edoardo Andriani
Confindustria BARI-BAT Giuseppe Di Cillo, Francesco Divella, Vito Maurogiovanni, Paola Pansini, Francesco Milano, Biagio Porcelli, Milena Torti, Giuseppe Battista
Coldiretti Puglia Teresa De Petro
SISA Francesco Nicastro

Rapporti con le scuole
Biagio Filardi

Animazione

Alessia Colaiani
Concetta Lapomarda
Vincenzo Muscatello
Alessio Perniola
Nicola Pugliese
Marica Tarantino
Riccardo Serio
Rosanna Zivoli

Progettazione grafica, Immagine e Comunicazione
Studio Mirizzi, Brunetti, Associati

Ufficio Stampa Regionale
Silvia Viterbo

Si ringrazia per la partecipazione al Progetto
Divella SpA, Casillo SpA, Granoro s.r.l., Caffè Battista s.r.l., Tandoi Filippo e Adalberto Fratelli SpA, Copaim SpA, Signum s.r.l., Exprivia SpA, Safe Wheat s.r.l., Matrix SpA, Legambiente di Mola, Comune di Taranto, Centro Ittico Tarantino, Consorzio Mytilus Tarenti, Officina dell'immagine, Az. Sperimentale la Noria, Az. REHO di Racale, Azienda agricola Pellegrino Mercuri, Azienda agricola Nunzia Tinelli, Azienda agricola Vantaggiato, Oliva Service, Azienda agricola Rifino, Progeva, DPM Elettronica, Cantina Sociale Cooperativa di San Severo - L'Antica Cantina, Cantine Teanum, ONAV, Oleificio Cericola Emilia, Società Apolio srl, Azienda Farris, Azienda Gianni Gramogna, Salumificio Moreno, Azienda Agricola Bramante - Masseria Pagliacci, L'esperto in tavola, Centro Studi Lino, Lana e Lenticchie, Libreria Laterza, Scuola di Cucina di Paola Pettini, Teatro di Pulcinella.

Si ringrazia per il prezioso contributo
UnionCamere Puglia, GTS Trasporti SpA, Gruppo Italiano per l'Entomologia Forense - GIEF, Bayer SpA, Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economicamente Sostenibile - ENEA



Quando, nell'aprile 2011, abbiamo intrapreso questo lungo viaggio dedicato a '150 anni di scienza' in Italia avevamo un chiaro obiettivo: riscoprire le radici scientifiche del nostro Paese andando alla ricerca di spunti ed eccellenze proprie della nostra storia recente, e grazie a esse comprendere il contributo che la scienza e la ricerca hanno dato allo sviluppo della cultura italiana contemporanea, dal 1861 fino ad oggi. Via via che il progetto prendeva forma, attraverso gli eventi che hanno attraversato l'Italia passando da luoghi 'storici' del sapere quali Milano, Pisa, Napoli, Firenze, Bologna, abbiamo riscontrato un interesse e un'adesione sempre più forte: abbiamo incontrato ricercatori, studiosi, istituzioni e privati pronti a diventare nostri compagni di viaggio, abbiamo visto giovani, famiglie e tanto pubblico di ogni età appassionarsi alle varie esperienze proposte, abbiamo visto 'unirsi l'Italia' nel nome della Scienza. Oggi, dopo aver ripercorso il contributo che l'Italia ha dato allo sviluppo dell'informatica, dell'ottica così come delle neuroscienze e della genetica, con grande piacere accogliamo la 'tappa' dedicata alla cultura dell'agroalimentare: una ricchezza che tutto il mondo ci riconosce e che racchiude un enorme bagaglio di abilità ereditate nel tempo, know-how e innovazioni che meritano di essere valorizzate. Nell'augurare quindi il massimo successo a questa prima edizione di 'Made in Italy Agroalimentare' - evento reso possibile anche grazie a una straordinaria sinergia di idee ed azione tra le tante istituzioni scientifiche del territorio,

che spero possa consolidarsi come evento annuale - dò a tutti appuntamento a Genova per l'edizione 2011 del Festival della Scienza (www.festivalscienza.it), dove anche questa iniziativa, al pari di tutte le altre organizzate nell'ambito del progetto '150 anni di Scienza', avrà un'ulteriore vetrina.

L'obiettivo sarà ancora una volta quello di coinvolgere e appassionare un pubblico quanto più vario, dalle giovani o giovanissime generazioni - stimolando in loro quella curiosità e interesse verso le tematiche scientifiche e tecnologiche che potrà orientarne il futuro professionale - alla società nel suo insieme, perché possa vivere con uno spirito di apertura e di fiducia il 'mondo tecnologico' in cui tutti noi, sempre più, ci troviamo immersi.

Colgo l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno accettato con entusiasmo questa 'sfida' e invito tutti ad andare alla scoperta del... 'gusto della scienza' che il "Made in Italy Agroalimentare" saprà svelare!

MANUELA ARATA
Technology Transfer Officer CNR
Presidente Associazione Festival della Scienza





Il sistema agroalimentare è, per sua natura e dimensioni, di forte impatto economico, sociale ed ambientale, rappresentando il 17% del PIL Nazionale, a fronte dell'8% della popolazione impiegata. Dalla ricerca ci si aspetta un contributo decisivo per incrementare la sostenibilità delle produzioni agroalimentari nazionali. Una filiera agroalimentare integra e trasparente è poi fondamentale per una politica di promozione e garanzia per il consumatore.

L'evento Made in Italy Agroalimentare è parte del Progetto "Conoscenze Integrate per Sostenibilità ed Innovazione del Made in Italy Agroalimentare", finanziato dal Contributo a favore del CNR e dell'ENEA per lo Sviluppo del Tessuto Produttivo del Mezzogiorno, Legge 191/2009. Il progetto, grazie al background di infrastrutture e di capacità di ricerca interdisciplinare che caratterizza l'attività del CNR, si propone i seguenti obiettivi:

- Implementare, con le tecnologie più avanzate oggi disponibili, la caratterizzazione genetica-molecolare di piante, animali e microrganismi che concorrono e sono la base di specifici prodotti agroalimentari Made in Italy. Queste conoscenze saranno finalizzate allo sviluppo di azioni atte a migliorare la sostenibilità e la qualità di queste produzioni.
- Sviluppare una rete di diagnostica avanzata per il monitoraggio della qualità e sicurezza alimentare. Lo sviluppo e l'applicazione di metodologie innovative di diagnostica molecolare saranno finalizzati a dimostrare/assicurare qualità, sicurezza e tracciabilità di specifiche produzioni agroalimentari del Mezzogiorno.
- Individuare nuovi prodotti e/o processi di interesse per l'industria agroalimentare, anche in risposta alla crescente domanda di produzioni ad alto contenuto salutistico.

- Valorizzare le produzioni agroalimentari del Mezzogiorno in relazione alla natura delle tecnologie produttive impiegate ed al loro rapporto con il territorio.

Strumenti dedicati al raggiungimento di questi obiettivi sono quattro networks integrati, costituiti dagli Istituti del CNR operanti nelle Regioni/Province indicate dalla Legge 191/2009, con il loro expertise capillarmente diffuso ed interagente con il territorio. Il CNR impegna nel settore agroalimentare circa 900 persone, di cui 2/3 attive come ricercatori; di queste forze, circa il 66% opera nelle Regioni indicate dalla Legge 191/2009, dove già collabora con cluster di PMI in laboratori "pubblico-privati" ed in programmi finanziati da Ministeri, Regioni ed UE, oltre che in distretti tecnologici e/o consorzi.

Tutte le azioni progettuali sviluppate dal programma prevedono un'intensa interazione e collaborazione con le realtà produttive e/o le associazioni di categoria. Sono previste azioni integrate con alcune Università. Particolare attenzione verrà rivolta alla valorizzazione dei risultati ottenuti ed al conseguente trasferimento tecnologico, anche come indirizzo e stimolo alla creazione di nuove realtà produttive.

ANDREA SCALONI

Dirigente di ricerca dell'Istituto per il sistema di produzione animale in ambiente mediterraneo (Ispaam) del Cnr e Responsabile del progetto "Conoscenze integrate per sostenibilità e innovazione del Made in Italy agroalimentare"



Made in Italy Agroalimentare

Bari e Foggia, 21-25 settembre 2011



In occasione delle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia, il CNR e l'Associazione Festiva della Scienza hanno ideato e promosso un ambizioso progetto dal titolo "150 anni di scienza", organizzato come un ideale percorso da Nord a Sud per rileggere gli avanzamenti della ricerca scientifica ottenuti nel nostro Paese dal 1861 in poi.

Bari e Foggia, dal 21 al 25 Settembre 2011, saranno due tappe di questo viaggio alla scoperta della scienza. La Puglia, storicamente crocevia di popoli e civiltà antichissime, diventa luogo per esibire ad un vasto pubblico le sue antiche tradizioni agroalimentari e le innovazioni che si sono susseguite nel tempo, espressione di un'evoluzione di quelle pratiche culturali, conoscenze, abilità, saperi, rappresentazioni e tradizioni culturali, che si sintetizzano armonicamente nel concetto di Dieta Mediterranea (dal greco "diaita", dieta appunto), ora Patrimonio Comune dell'Umanità. Mostre, laboratori, conferenze, eventi speciali e spettacoli: un viaggio nel segno della curiosità per scoprire e condividere le fascino della conoscenza applicata ad una sana alimentazione.

Si è dato spazio alle realtà imprenditoriali che hanno investito per crescere e innovare, a quegli imprenditori agricoli che rischiano, si reinventano, scommettono, fanno sistema e lavorano per garantire ottima qualità delle proprie produzioni, sicurezza alimentare e tutela del paesaggio rurale. Straordinario è il partnership che ha collaborato alla progettazione dell'evento proponendo exhibit che saranno esposti nella mostra, caffè scientifici, laboratori e numerosi workshop tematici. La vocazione territoriale è spunto per evidenziare l'Unità d'Italia attraverso culture ed alimenti comuni che ci uniscono profondamente in tradizione e futuro.

FRANCESCA DE LEO
Ricercatore Istituto di Biomembrane
e Bioenergetiche (IBBE)
del CNR e Responsabile Scientifico
per *ILO - Puglia - CNR



*Progetto "Creare impresa e diffondere tecnologia a partire dalla ricerca" - Attività cofinanziata dall'Unione Europea a valere sul PO FESR 2007-2013, ASSE I, Linea di intervento 1.2, Azione 1.2.3 "Rete Regionale per il Trasferimento di Conoscenza"

21 settembre 2011 • SALA MURAT, Piazza del Ferrarese

ore 10.00

CONFERENZA INAUGURALE

ore 11.30 - 13.00

EVENTO NAZIONALE

OSCAR GREEN... TUTTA UN'ALTRA STORIA!

La tua storia può fare storia.

Un'occasione per ogni impresa agricola di essere protagonista

Un'altra storia è già cominciata. Oscar Green 2011 è l'evento annuale di Coldiretti Giovani Impresa che premia le realtà imprenditoriali, capaci di accogliere e di rilanciare le sfide di un mercato innovativo ed in costante cambiamento. E si riparte dalle storie, in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, per raccontare al Paese un'altra storia, quella degli imprenditori che rischiano, si differenziano, si reinventano, scommettono, fanno sistema, rispettano l'ambiente, valorizzano i territori e non temono sfide sempre più ambiziose.

All'evento nazionale, che si festeggerà a Bari, prenderanno parte i finalisti pugliesi del Concorso nazionale, il Segretario ed il Delegato nazionale di Giovani Impresa Coldiretti, Carmelo Troccoli e Vittorio Sangiorgio.

Evento curato da
COLDIRETTI ITALIA

ore 15.00 - 16.00

EVENTO SPECIALE

PHYSICS IN KITCHEN

CONFERENZA SPETTACOLO DI ANDREI VARLAMOV

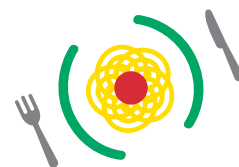
Butta la pasta!... e poi cosa succede? Perché gli spaghetti non sono più spessi e i bucatini sono bucati? Formule matematiche e fisiche che si incrociano durante la cottura per riuscire a mettere a tavola un piatto di pasta perfettamente al dente... e subito dopo il momento magico della tazzina di caffè. Ma fatto come? Moka o espresso? Con filtro o lungo? Mille modi per prepararlo, ma esiste il modo migliore o è il nostro palato a decidere? Qual è la temperatura migliore per farsi un tè? La fisica aiuta a risolvere molti problemi in cucina e anche a scoprire le truffe.

Cos'è l'NMR? e come viene applicato per la tracciabilità del vino?

Queste ed altre curiosità tra fornelli e cantina verranno discusse in questo stimolante e divertente appuntamento.

Evento curato da
SPIN CNR





La mostra, che fa parte del progetto CNR per lo sviluppo del Mezzogiorno “Conoscenze Integrate per Sostenibilità e Innovazione del Made in Italy Agroalimentare”, accompagna il visitatore in un articolato percorso, attraverso le affascinanti innovazioni connesse con la dieta mediterranea, le filiere tipiche regionali (olio, vino, lattiero-casearia, cerealicolo-pastaria, ortofrutta, ittica etc), il know-how dell’industria agroalimentare e, ancora, l’evoluzione e l’innovazione nei processi di modificazione dell’ambiente rurale e del paesaggio agricolo. Gli exhibit sono raccolti in cinque aree tematiche: il passaggio fluido e coerente dall’una all’altra esclude l’effetto “fieristico” e lascia intendere il “fil rouge” che le tiene unite, e le sfaccettature di una così complessa e ricca materia.

Il 23 settembre gli eventi di “Light 2011 turn on the light on science”, organizzato da PON - Ricerca e Competitività, CNR e Commissione Europea per la Notte dei Ricercatori offriranno al pubblico, dalle 18.00 alle 02.00, un mondo di musica, sport ed esperienze indimenticabili, dove il fantastico diventa scientifico!

Programma completo su www.eventolight.it/bari.html.





21-25 settembre 2011 • SALA MURAT, Piazza del Ferrarese



Orari di apertura

merc 21 ore 16.00 - 19.30

giovedì 22 ore 10.00 - 19.30

ven 23 ore 10.00 - 23.00

apertura prolungata
in occasione dell'evento
LIGHT 2011 per la notte
dei ricercatori

sab 24 ore 10.00 - 21.00

dom 25 ore 10.00 - 14.00

Mostra

LA DIETA MEDITERRANEA

DIMMI COSA MANGI E TI DIRÒ CHI SEI

Percorso guidato alla conoscenza
degli exhibit

Una divertente introduzione alla mostra e ai suoi exhibit a partire dalle nostre abitudini alimentari.

Attraverso un breve questionario si dà il via ad un percorso guidato agli exhibit che aiuterà i visitatori a riconoscersi in un profilo di consumatore e cittadino, svelando credenze, opinioni e atteggiamenti acquisiti e come questi incidono sulle nostre scelte, gesti e gusti alimentari.

Exhibit curato da
D.A.Re. srl, DISAAT UniBa, Exprivia
S.p.A., Signum S.r.l.

IMMATERIALE A CHI?

Le tante forme della dieta mediterranea

La dieta mediterranea, dichiarata nel 2010 Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'Unesco, rappresenta non solo un modo di nutrirsi, ma è espressione di un intero sistema culturale, improntato alla salubrità, alla qualità degli alimenti e alla loro tipicità territoriale.

Parte integrante dell'identità del Mediterraneo, si rifà a una tradizione millenaria che si tramanda di generazione in generazione.

Viene illustrata la materialità e l'immaterialità della dieta mediterranea, partendo dallo schema della piramide alimentare: un'installazione tridimensionale e dinamica per mostrare le sue varianti nei diversi Paesi che si affacciano sul "mare nostrum". Si scopre la portata "materiale" e culturale del cibo, di cui l'alimentazione italiana è orgogliosa ambasciatrice.

Exhibit curato da
IAMB - CIHEAM

UN BUON CAFFÈ, A NASO... ELETTRONICO

Come riconoscerne la qualità

Da dove arriva l'aroma del caffè? Questo profumo persistente e inconfondibile è dovuto alla presenza di particolari molecole che gli conferiscono caratteristiche e qualità uniche. Tali sostanze possono essere riconosciute mediante uno speciale strumento composto da sensori chimici la cui struttura si basa sul sistema olfattivo umano.

Gli amanti del caffè potranno sperimentare concretamente il funzionamento del "naso elettronico" e scoprire il fondamento scientifico dell'analisi sensoriale. Toccherete con mano i chicchi di caffè verde e i sacchi di juta, annuserete il caffè tostato, vedrete da vicino la pianta così come cresce nelle piantagioni dei paesi d'origine per essere in grado di riconoscere la qualità del prodotto, al bar come nella moka di casa.

Exhibit curato da
Caffè Battista, CNR - ISPA

AGRICOLTURA, SICUREZZA E QUALITÀ

LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI

Dal piatto al campo

Come reperire il luogo di produzione di un alimento? Come ricostruire gli itinerari agro-tecnici per giungere al prodotto? Qual è l'impronta ecologica che lascia un prodotto agricolo? Per rispondere a queste domande l'agronomia propone un percorso a ritroso che va dal piatto al campo. Le varie tappe sono sintetizzate in un codice a barre che contiene le informazioni fornite dall'agricoltura di precisione.

Tramite un lettore ottico collegato al computer si visualizzerà il luogo di raccolta e si individueranno tutte le tappe del processo agronomico. Inoltre si valuterà l'impronta ecologica (water e carbon footprint):

quanta acqua è stata consumata nel processo produttivo? Quanto carbonio è stato scambiato con l'atmosfera? Per far scoprire a grandi e piccini quante informazioni ci sono dietro un "semplice" codice a barre.

Exhibit curato da
CRA - SCA Bari,
Consorzio CETMA Brindisi

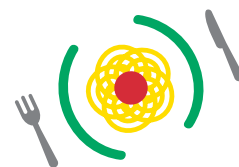
A TAVOLA CON... CEREALI SICURI

Alla scoperta dei nuovi metodi di ricerca per la sicurezza di grano, mais, pasta & co.

Alla scoperta di un mondo spesso sconosciuto: quanto è sicuro un chicco di cereale, puro o trasformato? Come si fa a prevenire la contaminazione dei cereali? Come si controlla che il prodotto sia realmente sicuro per la nostra tavola?

Le micotossine sono sostanze tossiche prodotte da funghi microscopici che possono attaccare le derrate alimentari, sia in campo che in fase di conservazione e trasformazione. Si moltiplicano le metodologie innovative, caratterizzate dalla rapidità:





riescono, infatti, ad individuare le contaminazioni in brevissimo tempo. Scopriremo insieme i nuovi prototipi e gli affascinanti sistemi per rilevare le micotossine, creati per assicurare un consumo sempre più sicuro dei cereali sulle nostre tavole.

Exhibit curato da
CNR - ISPA, SAFE-WHEAT S.r.l.,
MATRIX S.p.A.

ACQUA, SOLE E L'ORTO SUL BALCONE

La produzione idroponica di ortaggi da foglia

Rucola, valerianella, lattughino, spinacino, cicoria, basilico e tante altre specie da foglia di piccola taglia arricchiscono sempre più il panorama dei prodotti orticoli freschi confezionati e pronti per l'uso.

L'orto può adattarsi agli spazi esterni della casa e ai gusti del consumatore: conosceremo qui le produzioni di ortaggi da foglia realizzate senza suolo, in piccole unità di coltivazione, che possono rappresentare in miniatura le coltivazioni in serra. Pochi gli elementi necessari: le piante, i pannelli di polistirene che galleggiano su una soluzione nutritiva (acqua più elementi minerali) o, in alternativa, i vasetti con poco substrato.

Ecco come, un po' di spazio e di "pollice verde", ognuno può trasformarsi in provetto orticoltore sul balcone di casa.

Exhibit curato da
DISAAT - UniBa, CNR - ISPA, Azienda Sperimentale "La Noria"

LE FILIERE DI PRODUZIONE TIPICHE MEDITERRANEE: OLIO, CEREALICOLA - PA- STARIA, VINO, LATTICINI, PRODUZIONE ORTICOLA, PESCE, MITILI E CARNE

DALL'OLIO ALL'OLIVOTTO

Olivotto creme

I dolci tradizionali hanno un ruolo principe nei costumi gastronomici pugliesi e italiani in genere. Il segreto sta nelle ricette tramandate di generazione in generazione, che arrivano intatte o quasi dal passato al presente. Ma chi ha detto che il cambiamento e l'innovazione non possono trovare spazio nella preparazione dei piatti tipici regionali? Ecco allora un'eccezionale alternativa per la preparazione di dolci: le creme "olivotto". Una nuova ricetta per tutti gli utilizzi in pasticceria e gelateria: è l'ideale per la farcitura e per la ricopertura, glassatura e decorazione, mousse, bavaresi, torte farcite, crostate, semifreddi, corsetteria, crêpes, ottima per la preparazione di gelati alle olive nere celline. Scopriamole insieme grazie agli chef che ce le mostreranno all'opera, con la guarnizione "in diretta" di dolci e torte.

Exhibit curato da
Coldiretti Puglia

L'ANGOLO DEI SAPONI

Sapone all'olio d'oliva

Saranno realizzate in diretta le saponette all'olio extravergine di oliva e all'olio di germe di grano in un mix che rende ancora più prezioso il risultato finale.

Varie sono le forme e le profumazioni: lavanda, rosa mosqueta, muschio bianco, cedro.

Le saponette e i balsami per labbra nascono dalla volontà di realizzare prodotti idonei per la cura del corpo nel rispetto della pelle e delle sue

necessità. È importante scegliere un sapone di qualità, soprattutto per evitare fenomeni irritativi e aggressivi contro la pelle. Per questo impareremo a leggere le etichette per capire quali sono gli ingredienti di un buon sapone.

Exhibit curato da
Coldiretti Puglia, Masseria Tinelli

ACQUE DI VEGETAZIONE DA SOTTOPRODOTTO A RISORSA

Il trattamento a membrana dei reflui oleari un esempio di sviluppo sostenibile

La parola d'ordine è riciclo: perché sprecare un sottoprodotto quando può diventare risorsa?

Le acque di vegetazione derivanti dalla lavorazione dell'olio di oliva sono costituite dall'acqua contenuta nell'oliva, dalle acque di lavaggio e da quelle di processo.

Questi reflui presentano notevoli problematiche per il loro smaltimento, a causa del carico organico molto elevato e dalla presenza al loro interno di sostanze difficilmente degradabili.

Un procedimento di recupero integrale di componenti chimiche dei reflui oleari con tecnologie a membrana sarà da esempio per uno sviluppo sostenibile del settore.

Exhibit curato da
ENEA

COME UN PESCE FUOR D'ACQUA

Allevamento di pesce in mare aperto

L'allevamento di pesce in mare aperto comporta più rischi rispetto a quello in impianti chiusi e/o in aree riparate. Tuttavia, l'allevamento in mare aperto conferisce una consistenza e un sapore completamente diversi al pesce.

L'innovativo impianto dell'Azienda RHEO è studiato al fine di poter resistere all'aggressività del mare e

dotato di strutture all'avanguardia. Tutto, dai mangimi all'introduzione del pesce sul mercato alla sua trasformazione in prodotti pronti per essere cucinati sono controllati, selezionati, preparati con la massima cura: l'esposizione ci mostra proprio questo percorso dal mare al piatto, con una ricostruzione dell'ambiente di lavoro degli allevatori.

Exhibit curato da
Coldiretti Puglia, Azienda REHO
di Racale (LE)

LA MOLLUSCHICOLTURA IERI, OGGI, DOMANI

Ricerca e innovazione per l'allevamento di mitili e ostriche

Cozze e ostriche: le conosciamo tutti, spesso presenti come sono nei piatti pugliesi. Pochi, però, conoscono bene questi frutti di mare: dove vivono, di cosa si nutrono, come crescono, come sono allevate...

Per scoprirlo dovremmo immergerci e spiarle nel loro habitat naturale. Qui, invece, possiamo fare a meno di maschera e pinne: passeggiando nel vivaio sarà come nuotare tra i pergolari e immaginare le cozze che filtrano il fitoplancton dall'acqua e si ingrassano saporite.

Come una nuotata nel tempo, il nostro viaggio ci porterà indietro, a scoprire come le tecniche dei miticoltori sono cambiate negli anni, e in avanti, a capire gli sviluppi della ricerca orientata a migliorare queste produzioni tradizionali, con un occhio di riguardo per l'ambiente.

Exhibit curato da
CNR - IAMC, Comune di Taranto,
Centro Ittico Tarantino, Consorzio
Mytilus Tarenti, Officina
dell'immagine



LA MOZZARELLA BLU... TE LA MANGI TU!

Onestà verso i consumatori e remuneratività per i produttori

In Italia centro-meridionale, intorno all'anno 1000, compare la mozzarella, un formaggio destinato ad un successo mondiale. La vasta offerta di mozzarelle genera confusione nel consumatore, che finisce per confrontarle in base al prezzo e non alla qualità. È importante ricostruire i fattori di tipicità di questo formaggio: verrà illustrato il processo di produzione della mozzarella vaccina e sarà possibile vedere e toccare i diversi sieri-innesti raccolti dalle aziende del territorio. Verrà inoltre presentato il "marcatore molecolare", il primo sistema di analisi che consente di rilevare se una mozzarella vaccina è stata realmente prodotta con latte fresco o se, invece, è realizzata utilizzando cagliate congelate di dubbia provenienza.

Exhibit curato da
DISAAT - UniBa, CNR - ISPA,
COLDIRETTI

PANE AL TOPINAMBUR, TANTO DI "CAPPELLI"

Il pane per diabetici

Il matrimonio tra due prodotti agricoli che fanno bene al palato e alla salute: il grano 'Senatore Cappelli' e il topinambur, un tubero dal quale si ottiene la farina che può sostituire quella di grano nella preparazione di prodotti da forno.

Il topinambur è un alimento adatto all'alimentazione di convalescenti, anziani e bambini, oltre che di diabetici. Il grano "Senatore Cappelli" è un grano antico, che non provoca alcuno degli effetti negativi dei grani moderni, spesso alla base di intolleranze al glutine e allergie. Il pane prodotto con questi due ingredienti base conserva la sua bontà per circa 10 giorni, grazie all'utilizzo del lievito naturale: scopriamolo in un'esposizione di prodotti da forno che combinano la tradizione della cucina

pugliese con l'innovazione che nasce dalla riscoperta di ingredienti antichi e salutari.

Exhibit curato da
Coldiretti Puglia - Senatore Cappelli



LE RISORSE GENETICHE DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE E QUELLE MICROBICHE E LA LORO TRASFERIBILITÀ AL MONDO PRODUTTIVO

MICROORGANISMI BELLI E BRUTTI, LI CONSERVIAMO TUTTI

Storie di guerre, amicizie e amori tra i piccoli, ma grandi, protagonisti del nostro cibo quotidiano

Immaginate di poter osservare da vicino il mondo microscopico presente negli alimenti. Vedreste qualcosa di simile a un film di fantascienza: microbi impegnati in perpetui scontri, degni del ciak di registi come Jackson o Lucas; battendosi con le armi metaboliche, cercano di colonizzare l'ambiente nel quale sono inseriti. E, come in tutte le avventure, non possono mancare due amici per la pelle che, in un rapporto di mutuo soccorso,

debbono i nemici (batteri alterativi e patogeni) permettendoci di gustare vino, yogurt e mozzarelle. Finché, infine, le popolazioni microbiche si rigenerano e si rinnovano dall'amore tra cellule che scambiano con passione plasmidi e trasposoni. Armati di microscopio, ci addenteremo in una ricchissima collezione microbica costituita da oltre 10.000 microrganismi, isolati da alimenti tipici durante le varie fasi di lavorazione e conservazione.

Exhibit curato da
CNR - ISPA

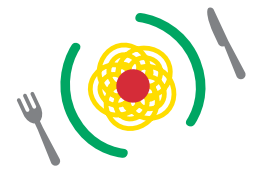
CONSERVIAMOCI BENE

Guida "microscopica" alle più comuni alterazioni dei prodotti ortofrutticoli

L'exhibit propone e spiega le principali alterazioni degli alimenti di origine vegetale, mettendo a disposizione del pubblico quattro microscopi binoculari per "guardare coi propri occhi" ed una videoproiezione. Scopriremo come la naturale evoluzione degli alimenti e dei prodotti possa essere ritardata e deviata, al fine di aumentare la shelf-life (conservabilità) del prodotto commerciale, senza l'uso di fitofarmaci.

Mettendo a confronto alimenti e prodotti alterati e non, dimostreremo gli effetti positivi e l'efficacia nel controllo delle alterazioni degli alimenti di mezzi fisici privi di effetti collaterali negativi.

Exhibit curato da
DIBCA - UniBa, GIEF



INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

23 settembre

STORIE DI (STRA)ORDINARIA INNOVAZIONE

Oltre la tradizione: ricercatori, inventori di brevetti e imprenditori di giovani aziende innovative dell'agroalimentare pugliese raccontano la propria storia

Pensate che il settore agroalimentare pugliese non abbia nulla di innovativo da raccontare? Credete che si tratti solo di antiche pratiche tramandate attraverso la tradizione? Vi dimostreremo il contrario. Brevetti, alimenti funzionali e nutraceutici, tracciabilità della filiera alimentare, pratiche eco-innovative, tecnologie ambientali e molto altro ancora, raccontati da chi fa l'innovazione "sul campo", per migliorare la qualità della nostra vita a tavola (e non solo). Insomma, sostenibilità ambientale, innovazione e competitività per uno dei settori principali dell'economia pugliese, spiegate ai ragazzi ed ai curiosi di tutte le età, attraverso le esperienze di studiosi, ricercatori, inventori di brevetti e giovani imprenditori di start up, spin off o aziende innovative, che sono riusciti nell'"impresa" di innovare la tradizione, anche attraverso il sostegno delle politiche regionali.

Corner desk curato da ARTI su incarico dell'Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione della Regione Puglia - Progetto ILO2 - Festival dell'Innovazione

DAI RIFIUTI DI POSIDONIA NASCONO I FIORI

Come trasformare un rifiuto in risorsa: il caso dei residui di posidonia spiaggiati

Trasformare i residui di posidonia spiaggiata in compost da utilizzare in agricoltura è oggi possibile e

conveniente. Qui sarà possibile conoscere le diverse fasi del processo industriale e toccare con mano il compost ottenuto.

In Italia, ogni anno, centinaia di migliaia di tonnellate di biomasse spiaggiate vengono raccolte e smaltite in discarica con pesanti ripercussioni sui bilanci comunali e sull'ambiente. Scopriremo invece come questi materiali di "scarto" possono essere recuperati: saranno esposti i materiali di partenza e il prodotto del compostaggio, nonché piccole produzioni in vaso su compost a base di posidonia e una mostra di tessuti artistici foggiate dal mare.

Exhibit curato da DISAAT - UniBa, CNR - ISPA, Az. Sperimentale "La Noria", Progeva, Legambiente

ECOSOSTENIBILITÀ: LA NUOVA FRONTIERA DELLA LOGISTICA

Come far andare d'accordo l'ambiente e il trasporto delle merci?

Tutti sappiamo che il trasporto delle merci è molto oneroso dal punto di vista ecologico: il quotidiano andirivieni di tir sulle autostrade ne è un indizio tangibile che nessuno di noi può aver fatto a meno di cogliere. Perché non sfruttare, allora, mezzi di trasporto alternativi?

Il gruppo Casillo ci mostra, attraverso un plastico, come il trasporto su strada ferrata consente di ottimizzare la movimentazione delle semole da Sud verso Nord e contemporaneamente di rendere eco-sostenibile il sistema di trasporto e la commercializzazione dei prodotti, con un abbattimento delle emissioni inquinanti e una sostanziale riduzione del numero di automezzi in circolo su strade e autostrade della dorsale adriatica.

Exhibit curato da Casillo S.p.A.

L'ULTIMA FRONTIERA DEL PACKAGING ALIMENTARE

Materiali, tecnologie e packaging innovativi per il settore agroalimentare

Da quando serviva solo a tutelare le merci, il packaging ne ha fatta di strada: è diventato una componente fondamentale del prodotto, è stato sviluppato, potenziato, ricreato per venire incontro ad esigenze di sicurezza, estetica, spazio, ergonomia, ecosostenibilità e così via. L'attenzione alla progettazione del packaging si rivolge tanto al suo periodo di utilizzo che alla problematica del suo smaltimento: per questo è importante anche tenere ben presente l'impatto ambientale dei materiali con cui gli imballaggi vengono fabbricati. Conosceremo alcune delle ultime novità sui materiali biodegradabili, sulle applicazioni innovative per rendere l'involucro attivo e intelligente, sulle soluzioni che migliorano l'attrattiva del prodotto. Scopriremo la sintesi di materiali innovativi e la modifica della loro proprietà intervenendo sulla struttura microscopica degli stessi.

Exhibit curato da Cittadella Mediterranea della Scienza di Bari, Matech Parco Scientifico e Tecnologico Galileo di Padova

L'AMBIENTE È SERVITO

La sostenibilità ambientale delle abitudini alimentari

Ci siamo mai fermati a riflettere su quanto pesa sull'ambiente il nostro modo di mangiare?

Partendo da un modello di interpretazione degli impatti ambientali di abitudini e stili alimentari consueti, si proporrà al visitatore un questionario che gli consentirà di valutare la sua impronta ecologica e la sua posizione rispetto a comportamenti virtuosi proposti dal modello. Un sistema informativo realizzato ad hoc consentirà la gestione di tutte le informazioni, il calcolo dell'impronta ecologica dei profili rilevati e il suo confronto con i valori standard. A tutti i visitatori verrà dato un attestato del punteggio ambientale ottenuto.

Exhibit curato da DISAAT - UniBa, D.A.Re. srl, Exprivia S.p.A., Signum S.r.l.





PER I PIÙ PICCOLI

SALA MURAT

Piazza del Ferrarese

24 settembre
ore 18.30

IL COMPLEANNO MAGICO DELLA STREGA TEODORA

spettacolo di pupazzi e attori
COMPAGNIA GRANTEATRINO

Una festa non è una festa senza una magnifica torta con i funghi e le cavallette caramellate, un cappello con i ragni e le scarpe delle grandi occasioni!

Per preparare tutto a puntino Teodora la strega tormenta i suoi poveri gatti. Ma la magia è in agguato e la vanitosa Teodora riceverà una sorpresa speciale. Gli spettacoli sono rivolti ai bambini, con l'intento di avvicinarli al mondo del teatro e sviluppare l'interesse per i libri attraverso l'animazione. Pupazzi e oggetti di scena, ideati da Nicoletta Costa, sono realizzati e animati da Valentina Vecchio e Annachiara Castellano Visaggi, due giovani artiste della Compagnia Granteatrino.

SALA MURAT

Piazza del Ferrarese

25 settembre
ore 11.30

HANSEL & GRETEL

Spettacolo di burattini e pupazzi
COMPAGNIA GRANTEATRINO

Una delle pagine più celebri della letteratura per ragazzi portato in scena con grande intensità. Uno spettacolo con atmosfere magiche che affronta temi di grande valore simbolico come la paura dell'abbandono e della solitudine. Pupazzi animati, resi unici dai colori, dalle forme morbide e variopinte e dall'inconfondibile stile dell'illustratrice Nicoletta Costa si alternano ai burattini.

PIAZZA DEL FERRARESE

21-25 settembre
Stessi orari della mostra

LISCIO COME L'OLIO

Con il minifrantoio mobile

Che cos'è l'olio extravergine di oliva? Perché è così speciale? Come viene estratto dalle olive? Qual è il suo profumo? Come si distingue l'olio fruttato dall'olio piccante? Come si capisce se un olio fa bene alla salute o se è ormai ora di buttarlo via? In mostra un mini frantoio mobile che completa tutto il ciclo lavorativo di molitura delle olive. Adulti e bambini potranno imparare i segreti per riconoscere le caratteristiche che contraddistinguono l'olio extravergine d'oliva. Attraverso il gioco "Caccia all'Intruso" i bambini, aiutandosi solo con l'olfatto, dovranno distinguere quale, tra i campioni da esaminare, sarà l'olio "profumato" che fa bene perché ricco di antiossidanti e vitamine o l'olio "puzzolente" che fa male perché rancido e ricco di radicali liberi! Ad ogni piccolo partecipante sarà rilasciato un attestato di "esperto assaggiatore in erba".

Exhibit curato da
Coldiretti Puglia, DISAAT - UniBa

PIAZZA DEL FERRARESE

21-25 settembre
ore 12.30 - 13.00
ore 19.30 - 20.00

**DRY E SEMIDRY:
NON È SPUMANTE,
SONO VEGETALI!**
Vegetali disidratati
EXHIBIT CON DEGUSTAZIONE

Prodotti vegetali essiccati al sole, ideali da utilizzare nelle ricette tradizionali, così come per la preparazione di piatti fantasiosi e gustosi. I prodotti sono proposti in pratiche confezioni, per soddisfare ogni necessità di utilizzo. Sono svariate alternative ai formati classici per soddisfare non solo il retail, ma anche l'industria, il catering, la vendita a banco o qualsiasi altra richiesta che il mercato sottopone alla nostra attenzione. Rispondono ad un ampio range di richieste di mercato, grazie all'attenzione rivolta ai propri clienti e ai consumatori finali, alla

conoscenza delle loro esigenze ed alla consapevolezza che il successo dipende dalla loro soddisfazione.

Exhibit curato da
Coldiretti Puglia

FORTINO DI SANT'ANTONIO ABATE

Lungomare Nazario Sauro

21-23 settembre
ore 10.00 - 19.00
(apertura al pubblico)
ore 10.00 - 12.30
(laboratori dedicati alle scuole)

MASSERIE DIDATTICHE

Laboratori didattici del gusto e dei mestieri
LABORATORI PER RAGAZZI

Divertenti laboratori rivolti ai giovanissimi sui temi dell'educazione agro-alimentare e delle tradizioni legate agli antichi mestieri che si svolgono ancora in masseria. I ragazzi, giocando, impareranno a fare le orecchiette, i taralli, il formaggio, le marmellate, il pane, conosceranno il mondo delle api e dei lombrichi, proveranno, usando i loro cinque sensi, a riconoscere piante spontanee, legumi e ortaggi tipici del territorio pugliese.

Laboratorio curato da
Consorzio Masserie Didattiche
Puglia

Prenotazione obbligatoria per scuole e gruppi sul sito
www.madeinitalyagroalimentare.it



CITTADELLA MEDITERRANEA DELLA SCIENZA

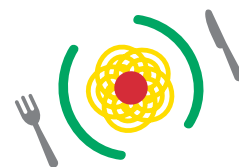
Viale Accolti Gil, Z.I., Bari

21-25 settembre
ore 10.00 - 12.45
ore 15.30 - 18.15

DAL MARE AL SALE

Alla scoperta dei segreti del sale

Come diceva Cassiodoro nel VI secolo d.C., "l'uomo può fare a meno dell'oro ma non del sale". Al di là dei molteplici significati simbolici attribuitigli, il sale da sempre è



ricosciuto come ingrediente fondamentale della dieta. Ma come si produce il sale marino? Cosa c'è in una goccia di acqua delle saline? Perché le acque madri delle vasche in cui cristallizza il cloruro di sodio sono intensamente colorate di rosso? Attraverso un affascinante itinerario tra divertenti esperimenti interattivi, scopriremo il variegato mondo dei microrganismi presenti in una goccia di acqua di salina. Con l'ausilio di un microscopio assisteremo alla nascita ed alla crescita di un cristallo di sale, osserveremo la miriade di microrganismi che favoriscono la produzione del sale, disegneremo puntando un laser verde su un liquido viola e molto altro ancora!

Laboratorio curato da
Cittadella Mediterranea della
Scienza di Bari

*Prenotazione obbligatoria sul sito
www.madeinitalyagroalimentare.it
Ingresso a pagamento,
5 euro a persona*

COLONNATO DELL'ATENEO

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Piazza Umberto I, 1

23 settembre
ore 10.30 - 13.00
ore 16.30 - 20.30
24 settembre
ore 10.30 - 12.30
25 settembre
ore 10.30 - 13.00

ALIMENTAZIONE, AMBIENTE E TERRITORIO: INSIEME SI PUÒ FARE DI PIÙ - (2A&T)

Mostra delle opere in concorso:
elaborato critico, fotografia e cortometraggio

L'esposizione delle opere che hanno partecipato ai concorsi del progetto 2A&T, nelle categorie elaborato critico, fotografia e cortometraggio, concludono un percorso annuale che ha visto l'impegno di tre Università pugliesi, numerosi Licei ed Istituti superiori regionali, Politecnico di Bari, CIHEAM, CRSA Basile Caramia, D.A.Re., AgriSette - Telenorba verde, Enti territoriali, Associazioni e cittadini.

Incontri, congressi, seminari per rivisitare criticamente i nessi tra alimentazione, ambiente e territorio, offrendo così gli strumenti per il recupero di culture ed identità locali, tradizioni e riti alimentari, antichi sapori, cultivar "perdute". Al centro delle iniziative è stata posta la sostenibilità ambientale dell'agricoltura e la questione nodale dei bisogni alimentari inappagati in ampie aree del mondo.

Mostra curata da
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

COLONNATO DELL'ATENEO

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Piazza Umberto I, 1

23 settembre
ore 10.30 - 13.00
ore 16.30 - 20.30
24 settembre
ore 10.30 - 12.30
25 settembre
ore 10.30 - 13.00

LENTICCHIA D'ITALIA

La lenticchia verde d'Altamura

C'era una volta la Lenticchia di Altamura: una tipica pianta dell'Alta Murgia che produceva un legume piacevole, gradito a grandi e piccini, con caratteri organolettici fortemente salutistici e ben augurale nella tradizione popolare.

Questa lenticchia, però, veniva aggredita da un feroce coleottero che ne divorava la parte edibile e ne faceva la Cenerentola delle produzioni locali.

Negli anni Trenta un gruppo di intraprendenti imprenditori altamurani si impegnò nella sua valorizzazione dichiarando guerra al coleottero e, con moderni processi di sterilizzazione, selezione e calibratura riuscì a

farne un prodotto che ben presto si affermò su tutti i mercati nazionali ed esteri, diventando così la regina delle produzioni locali.

Exhibit curato da
DISAAT - UniBa e Centro Studi Lino Lana e Lenticchie

EKOINÈ RI-PUB

Strada Vallisa, 79

22-24 settembre
ore 11.00 - 12.00
ore 13.00 - 14.00
ore 15.00 - 16.00

A PICCOLI PASSI E CON PICCOLE MANI...

LABORATORIO PER BAMBINI

Un laboratorio pensato per i più piccoli (6-10 anni). Dai vasi con terreno raccolti dai cassonetti è possibile recuperare il terreno con operazioni semplici. Questo, una volta ripulito, può essere riutilizzato per piccoli orti domestici in vaso. Inoltre la rivitalizzazione può avvenire attraverso il riciclo degli scarti alimentari, per poi piantarci nuova vita.

I bambini potranno cimentarsi con il recupero del vaso, del terriccio, la pulitura, la creazione di un vaso facilmente gestibile, il drenaggio, l'ossigenazione del terriccio, l'arricchimento dello stesso con gli scarti di residuo alimentare di produzione casalinga, la piantumazione dei semi di varia natura... Tutti gli attrezzi da lavoro e i vasi saranno realizzati con materiale recuperato.

Laboratorio curato da
Sergio Scarcella

SCUOLA DI CUCINA DI PAOLA PETTINI

Via Calefati, 81

21-23 settembre
ore 16.30 - 19.00

EVENTO SPECIALE

LA DIETA MEDITERRANEA IN TAVOLA

Lezioni di cucina

Mettiamo le mani in pasta!
Alla Scuola di Cucina seguiremo lezioni pratiche per imparare a preparare piatti deliziosi a partire da alcuni tra i più tradizionali ingredienti della cucina tipica meridionale e mediterranea.

Il menu prevede:

Primo: Maccheroncini al pesto di pomodori.

Secondo: Bocconcini di pesce in panure di erbe.

Contorno: Patate al limone.

Dessert: Dolce crema di ricotta.

Laboratorio curato da
Scuola di Cucina di Paola Pettini

*Prenotazione obbligatoria sul sito
www.madeinitalyagroalimentare.it*





22 settembre 2011
ore 09.30 - 13.00

PALAZZO ATENEO
Salone degli Affreschi
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Piazza Umberto I, 1

I DONI DELLA SCIENZA NELL'AGROALIMENTARE PUGLIESE

I progetti strategici e i progetti esplorativi di ricerca nell'agroalimentare si presentano alla Puglia

La natura ci regala ogni giorno doni meravigliosi, delizie per gli occhi e per il palato. Ma anche la scienza, partendo dalla natura, ci offre doni straordinari. La Regione Puglia, riconoscendo alla ricerca un ruolo prioritario per lo sviluppo e la competitività del proprio territorio, tra molte altre iniziative, ha finanziato, negli ultimi anni, 53 progetti strategici e 112 progetti esplorativi. E proprio ai doni della scienza nell'ambito dell'agroalimentare pugliese è dedicato questo seminario, in cui verranno presentati i risultati dei progetti adottati in ambito agroalimentare ed illustrate le esperienze più significative, attraverso le testimonianze degli imprenditori che hanno partecipato alla ricerca e le storie dei ricercatori coinvolti. L'obiettivo è quello di avvicinare i giovani al mondo della ricerca e di far conoscere a un pubblico più ampio i prodotti nati da queste due iniziative. Perché i doni della scienza, come quelli della natura, appartengono a tutti.

Workshop organizzato e promosso da Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione della Regione Puglia - ARTI - D.A.Re. scrI

22 settembre 2011
ore 10.00 - 13.00

CAMERA DI COMMERCIO
Sala Conferenze
Corso Cavour, 2

SICUREZZA E FUNZIONALITÀ DEI NOSTRI CIBI: ANDIAMO D'ACCORDO?

La sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari e la realizzazione di cibi funzionali alla salute

Tratteremo i temi della sicurezza alimentare con l'ausilio di un consulente esterno aziendale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento alle nuove norme comunitarie introdotte con il pacchetto igiene; guarderemo anche all'applicazione dei provvedimenti consequenziali e le relative criticità e tutele dei consumatori. Da ultimo, con l'ausilio di tecnici aziendali interni, affronteremo il tema dei nuovi prodotti funzionali che stiamo realizzando ed immettendo sul mercato, utili per il miglioramento del profilo nutrizionale e salutistico.

Workshop promosso da
Confindustria Bari-BAT
organizzato da
Divella S.p.A.



22 settembre 2011
ore 15.30 - 18.00

CAMERA DI COMMERCIO
Sala Conferenze
Corso Cavour, 2

EVENTO SPECIALE

FRUMENTO DI QUALITÀ PER UNA PASTA DI QUALITÀ

Dalla Puglia all'Australia, un viaggio per scoprire come la ricerca scientifica aiuti la produzione di pasta di qualità e sicura per il consumatore

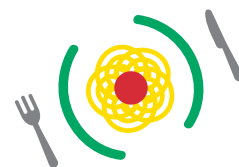
Malgrado il prodotto pasta rivesta un'importanza strategica a livello nazionale, la disponibilità della materia prima è scarsa e dipendente dalle importazioni. Difficilmente la granicoltura nazionale riesce a coprire la domanda dell'industria relativa ad un prodotto di alta qualità e al tempo stesso sicuro per il consumatore. Il concetto di qualità oggi si è progressivamente evoluto: il consumatore è sempre più attento alla qualità e sicurezza dei prodotti che il mercato offre. Ma quanto sicuri sono i nostri frumenti? E quelli d'oltreoceano? E la pasta che mangiamo quanto è "buona"? Miglioramento genetico della materia prima, sviluppo di paste funzionali e sicurezza d'uso sono alcuni dei temi che il mondo della ricerca sta affrontando, sia in ambito nazionale che internazionale, per ottenere una pasta di qualità e sicura dal punto di vista igienico-sanitario.

Interverranno: Angelo Visconti, Alba Sasso, Peter Rayner, Peter Langridge, Micheal Gilbert, Andrea Massi, Pasquale Ferraro.

A seguire la tavola rotonda: "Una ricetta di qualità per una pasta di qualità" con Divella S.p.A., San Remo Macaroni Company, Gruppo Casillo s.r.l., Molino Tandoi Pellegri-no S.p.A.

Workshop promosso da
CNR - ISPA
Organizzato da
CNR - ISPA e Confindustria Bari-BAT





23 settembre 2011
ore 09.30 - 10.30

PALAZZO ATENEO
Salone degli Affreschi
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Piazza Umberto I, 1

EVENTO SPECIALE

L'ALIMENTAZIONE COME PREVENZIONE DELLE MALATTIE TUMORALI

Lectio Magistralis

Alcuni studi dimostrano che il 30% dei tumori è dovuto al fumo di sigaretta, il 35% all'alimentazione, il 35% all'inquinamento atmosferico, ad agenti tossici, alle radiazioni, il 4% all'obesità e il 10% all'obesità associata al fumo. Tra i fattori predisponenti l'insorgenza dei tumori ricordiamo le citochine infiammatorie, i fattori di crescita cellulare, l'aumento dell'angiogenesi, i radicali liberi, il sovrappeso e lo stile di vita. Vengono indicate anche le possibili sostanze cancerogene presenti negli alimenti ed i cibi collegati ai vari tipi di tumore. Sono riportati i principi di una sana alimentazione per la prevenzione ed il sostegno alla terapia dei tumori, facendo riferimento alla dieta mediterranea e alla sua illustrazione mediante la piramide alimentare. Vengono altresì riportate le "linee guida" per una corretta alimentazione della popolazione italiana.

Interverranno: Francesco Nicastro, Pietro Migliaccio, Francesco Schittulli
Modera: Roberto De Petro

Workshop promossa da
SISA (Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione)
Organizzata da
SISA - LILT, Università degli studi di Bari "Aldo Moro"

23 settembre 2011
ore 11.00 - 12.30

PALAZZO ATENEO
Salone degli Affreschi
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Piazza Umberto I, 1

METODICA DELLA COMUNICAZIONE NELLA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Metodica della comunicazione nella scienza dell'alimentazione

La comunicazione nella Scienza dell'Alimentazione si rivolge a tutta la popolazione e pertanto a gruppi di persone diverse per età, sesso, costituzione fisica, stato di salute, dispendio energetico etc. È necessario far conoscere i principi della corretta alimentazione attraverso la diffusione delle linee guida per una sana alimentazione italiana, per cercare di fare arrivare i messaggi a tutti, soprattutto agli insegnanti, ai genitori, ed anche ai ristoratori etc. Inoltre è importante rivolgersi a tutte le persone in sovrappeso ed obese che molto spesso seguono diete alla moda, scorrette e senza validità scientifica. Per il raggiungimento degli scopi prefissati è opportuno utilizzare i giusti mezzi di comunicazione: emittenti televisive e radiofoniche nazionali e, forse soprattutto, locali, la stampa, così come importante è la comunicazione nelle scuole di tutti gli ordini e gradi, con tutte le possibili metodologie.

Interverranno: Pietro Migliaccio, Mauro Di Giandomenico, Giuseppe Licursi, Francesco Schittulli, Giacomo Giancaspro, Nico Romito
Modera: Roberto De Petro

Workshop promossa da
SISA
Organizzata da
SISA - Coldiretti - UniBa
Federconsumatori - AIC - LILT

23 settembre 2011
ore 09.00 - 14.00

CAMERA DI COMMERCIO
Sala Conferenze
Corso Cavour, 2

INNOVAZIONI PRESENTI E FUTURE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Le applicazioni della ricerca nel miglioramento della sostenibilità del sistema agricolo e della qualità delle trasformazioni alimentari

Il settore agroalimentare, una delle voci più importanti del bilancio regionale pugliese, ha intrapreso negli ultimi anni una serie di grandi innovazioni. Nuove pratiche agrarie hanno aperto altre vie di commercializzazione alle aziende agricole pugliesi. Le possibilità offerte dalla genetica e dalle biotecnologie molecolari hanno permesso la valorizzazione della biodiversità microbica dei prodotti tipici fermentati pugliesi, come pane, vino, formaggi e salumi. La ricerca ha inoltre messo a punto e portato sul mercato nuovi alimenti che abbinano alla qualità organolettica delle produzioni tipiche nuove proprietà nutraceutiche e funzionali. Il workshop tratta di questo ed altro, fino alle ultime innovazioni in materia di sicurezza.

Workshop organizzato e promosso da
CNR - ISPA

23 settembre 2011
ore 15.00 - 19.00

CAMERA DI COMMERCIO
Sala Conferenze
Corso Cavour, 2

LA RICERCA AIUTA LA VITE... E I VINI

A spasso appassionatamente tra i segreti di una ricerca per scoprire i progressi bio-tecnologici di vite&co

L'attuale tendenza del mercato vitivinicolo è diretta verso la richiesta di prodotti dotati di pregio organolettico e peculiarità tali da renderli originali ed unici. L'industria enologica pugliese, pertanto, è orientata verso una trasformazione qualitativa che mira a caratterizzare i vini per poterli inserire sul mercato come prodotti artigianali e di nicchia, dalla qualità definita e garantita. In risposta le aziende si impegnano a proporre vini di qualità, ottenuti da lavorazioni attente e mirate, in vigneto, e da applicazioni biotecnologiche avanzate, quali l'utilizzo appropriato di ceppi selezionati coinvolti nei processi fermentativi, in cantina. Il workshop vuole divulgare i risultati ottenuti in alcuni progetti regionali, nazionali ed internazionali relativi alla filiera vitivinicola (Magis, Innwine, MycoRed) che hanno permesso di raggiungere nuovi risultati attraverso l'uso di sistemi innovativi e sostenibili lungo la filiera che esaltano le caratteristiche qualitative e la sanità dei vini pugliesi. Microbiologia enologica, tracciabilità molecolare, gestione del campo a basso impatto ambientale, sono le principali tematiche che verranno affrontate da esperti, anche internazionali, del settore.

Workshop promosso da
CNR - ISPA
Organizzato da
CNR - ISPA, Bayer SpA





21 settembre 2011
ore 17.00

CAFFÈ DONA FLOR
Via Cognetti, 14
(adiacente Teatro Petruzzelli)

È L'ORA DI ASSAGGIARE
Riconoscere la tazzina di caffè

Tra i mille pensieri della giornata capita di andare a finire sempre allo stesso bar. Vi siete mai chiesti perché preferiamo un bar ad un altro? Perché l'aroma avvolgente del buon caffè ci richiama? Come si può riconoscere un buon espresso e cosa lo rende speciale? Una breve introduzione al metodo messo a punto dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Ricerca, dedizione e passione che accompagnano chi lavora tradizionalmente ma con grande cura un prodotto che accompagna tutte le nostre giornate. L'olfatto, l'analisi sensoriale, le valutazioni, il riscontro scientifico saranno i temi affrontati. La tazzina che bevete con un po' di distrazione non sarà più la stessa. Un rischio c'è: non potrete più fare a meno di giudicare un Espresso!

Caffè scientifico promosso da
CAFFÈ BATTISTA - ISPA
Organizzato da
Caffè Battista, Espresso Italiano,
IIAC, CNR - ISPA

22 settembre 2011
ore 18.00

CAFFÈ DONA FLOR
Via Cognetti, 14
(adiacente Teatro Petruzzelli)

**CON-VIVIUM:
SCIENZA E BENESSERE
MEDITERRANEO**
Quando ricerca e impresa guardano oltre: il buono della verdura, i vantaggi dei probiotici

Appuntamento per discutere di un rapporto di successo tra impresa e ricerca: idee, risultati, persone, mercati e comunicazione. La scienza utilizza i capisaldi dell'alimentazione mediterranea per dare ai consumatori prodotti più utili alla salute: Vivium, la neonata linea gastronomica probiotica, sul mercato da Luglio 2011, e Ortobiotici Pugliesi, il progetto di ricerca madre. Ne parlano una ricercatrice pugliese dell'ISPA CNR, il direttore marketing del gruppo Copaim, una giornalista scientifica, un medico, una sociologa e un rappresentante della GDO. Lo assaggiano, in un con-vivium informale, quei consumatori alla ricerca della salute nei prodotti autentici: olive e carciofi probiotici pugliesi.

Caffè scientifico promosso da
CNR - ISPA
Organizzato da
CNR - ISPA, COPAIM

23 settembre 2011
ore 18.30

OSTERIA DELLE TRAVI
Largo Chiurlia, 12

**VENDUTO PER UN PIATTO
DI LENTICCHIE**

La lenticchia di Altamura, tradizione e valorizzazione di un territorio

In questa sede racconteremo con testimonianze dirette di imprenditori coinvolti in una azione di promozione della lenticchia di Altamura, oltre che con un contributo medico, scientifico ed agronomico, l'importanza delle caratteristiche fisiche, ecologiche e culturali di un territorio nel conferire ai prodotti alimentari qualità specifiche ed uniche. Il tutto perché ad impegnarsi per la valorizzazione non siano solamente le imprese di produzione, ma anche la comunità e le istituzioni locali, i consumatori e le loro organizzazioni, garantendo ricadute sul sistema

locale di produzione e in generale sul territorio di origine del prodotto, sull'identità della popolazione e sulla cultura locale, talvolta sugli agro-ecosistemi di cui il prodotto tipico è espressione.

Caffè scientifico curato da
Giuseppe De Mastro
DISAAT - UniBa
Francesco Stasolla - Centro Studi
Lino, Lana, Lenticchie - Altamura

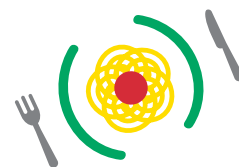
24 settembre 2011
ore 18.30

EKOINÈ RI-PUB
Strada Vallisa, 79

**LA NOSTRA
ALIMENTAZIONE IN UN
MONDO SOSTENIBILE**
Possibili scenari per la nostra tavola

Questo caffè - aperitivo vuole essere un'occasione per incontrarsi e ragionare, in modo informale, sulle questioni legate al cambiamento climatico ed al corretto uso delle risorse naturali, apparentemente lontane dal mondo dell'alimentazione ma che invece possono, oggi o in un futuro non molto lontano, influenzare le nostre abitudini a tavola. Si parlerà infatti delle possibili ricadute del cambiamento climatico sulla produzione agricola, soprattutto a livello locale, del rapporto che la produzione di energie alternative può instaurare con il territorio rurale, delle prospettive dei prodotti a km zero, delle prassi di consumo etico e solidale.

Caffè scientifico promosso da
UniBa
Organizzato da
DISAAT - UniBa, Coldiretti, CRA,
D.A.Re srl, Assessorato alle risorse
agroalimentari - Regione Puglia



21-22 settembre 2011 • FACOLTÀ DI AGRARIA, Via Napoli, 25

21 settembre 2011
ore 09.00 - 11.30

CONFERENZA INAUGURALE

Opportunità di sviluppo per il territorio e di crescita per le imprese pugliesi

FACOLTÀ DI AGRARIA

Aula Magna
Via Napoli, 25

Il Preside della Facoltà di Agraria, prof. Antonio Sevi, ed il Magnifico Rettore, prof. Giuliano Volpe, apriranno le manifestazioni di Made in Italy Agroalimentare che si terranno a Foggia dal 21 al 23 settembre. Durante la conferenza di inaugurazione saranno presentate tutte le iniziative in programma, che si concluderanno e si integreranno con l'avvio della Notte dei Ricercatori 2011. La conferenza inaugurale prevede due relazioni storico-scientifiche che presenteranno il passato, il presente ed il futuro di due ambiti di ricerca e produttivi di grande importanza per la Capitanata.

Il prof. Antonio Muscio (Accademia dei Gergofili di Firenze; Università degli Studi di Foggia) relazionerà su "Agricoltura e pastorizia nella Capitanata post-unitaria tra difficoltà e pro-

spettive di sviluppo": le statistiche, l'intervento pubblico, l'economia. Il rappresentante del Centro di Ricerca per la Cerealicoltura (CRA-CER), dott. Pasquale De Vita presenterà una relazione su "Storia del miglioramento genetico del frumento duro in Capitanata": un secolo di storia e di ricerche al servizio dell'agricoltura e del territorio.

Il Prof. Antonio Michele Stanca (Accademia dei Gergofili di Firenze; Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia) terrà la relazione dal titolo "La Genomica dei Cereali e lo Sviluppo dell'Agricoltura del Terzo Millennio".

22 settembre 2011
ore 15.30 - 19.00

LA RICERCA NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE

Opportunità di sviluppo per il territorio e di crescita per le imprese pugliesi

FACOLTÀ DI AGRARIA

Aula Magna
Via Napoli, 25

Lo scopo del convegno è quello di presentare i cinque progetti di ricerca industriale presentati nell'ambito

del PON "Ricerca e Competitività" Decreto Direttoriale prot. 713/Ric. del 29 ottobre 2010.

Gli argomenti trattati saranno i processi ecosostenibili per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari pugliesi, le soluzioni innovative di packaging per il prolungamento della shelf life degli alimenti, i nuovi protocolli per la produzione di alimenti funzionali, gli strumenti per il miglioramento della sicurezza alimentare (prevenzione, controllo, correzione) e lo sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche.

Conferenza organizzata da
Università di Foggia - D.A.Re. scr1 -
Università di Bari - CNR



21 settembre 2011 • FACOLTÀ DI AGRARIA, Via Napoli, 25

ore 11.00 - 13.00

FACOLTÀ DI AGRARIA
Parco San Felice, Giardini della
Chiesa della Madonna delle Croci

GUERRILLA GARDENING ED UNITÀ D'ITALIA

Affermazioni di libertà

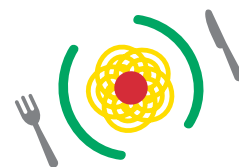
L'evento vuole simboleggiare le attività di studio e di ricerca nell'ambito della tutela del paesaggio e nella salvaguardia della biodiversità mediterranea. Gli studenti della Facoltà di Agraria saranno i "guerrilleros" verdi che planteranno specie della flora mediterranea, anche per opporsi al degrado urbano e all'abbandono di aree verdi e rurali ed di affermare il

diritto e la libertà di ogni cittadino di godere della natura.

Saranno allestite a verde aree pubbliche poco curate o abbandonate della città. La specie vegetale emblema dell'iniziativa sarà il corbezzolo che, tricolore come la bandiera, testimonierà l'importanza della ricerca scientifica nel settore delle piante ad uso alimentare ed ornamentale nei 150 anni d'Italia unita.

Performance di un gruppo di studenti della Facoltà di Agraria, organizzata da Facoltà di Agraria, UniFg
Curata da Gruppo Orticoltura e Floricoltura - Giulia Conversa





23 settembre 2011 • FACOLTÀ DI AGRARIA, Via Napoli, 25

**RILEVATORE DI
"BOLLENTI SPIRITI"**(a.k.a. *Heat Buster*)

AULA III

Partendo dalle basi fisiche del fenomeno di irraggiamento dei corpi, illustreremo le diverse ed utili applicazioni di un sistema tecnologico di rilevamento (*remote-sensing*) incentrato sull'impiego di telecamere ad infrarosso, in grado di identificare prontamente eventuali fonti anomale di calore e, attraverso l'utilizzo di un software opportunamente predisposto, attivare le procedure di pronto intervento e prevenire efficacemente gli incendi boschivi (*early-warning*). Effettueremo una dimostrazione che consentirà di apprezzarne le potenzialità, con particolare riferimento alle esigenze di salvaguardia del ricco patrimonio boschivo della nostra Provincia.

Laboratorio organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Massimo Monteleone, Istituto
Professionale "A. Pacinotti" - DPM
Elettronica, Foggia

**I MICRORGANISMI
A TAVOLA**

Alla scoperta di batteri e funghi essenziali per produrre numerosi alimenti presenti sulle nostre tavole

AULA IV

Cosa accomuna il vino, il pane, la birra, la pizza, il gorgonzola, lo yogurt, i crauti, l'aceto? Sono tutti alimenti che non esisterebbero senza l'aiuto dei microrganismi. In questo laboratorio impareremo a conoscere e riconoscere al microscopio i batteri ed i funghi protagonisti delle fermentazioni alimentari. I ricercatori del Dipartimento di Scienze degli Alimenti mostreranno alcuni prodotti alimentari fermentati e sveleranno tutti i "segreti" del mondo microbico che rende possibile la loro produzione.

Laboratorio organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Luciano Beneluze, Carmela Garofalo

I RAGGI X AGLI ALIMENTI

Scopriamo insieme come e perché è utile fare la "TAC" agli alimenti

AULA VII

Anche gli alimenti possono essere studiati con le radiografie e la "TAC". Scopriamo come, attraverso la tecnica della micro-tomografia, è possibile apprendere molte informazioni per produrre alimenti di qualità e prevenire i difetti.

Laboratorio organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Amalia Conte, Janine Laverse

**LA RETE SOTTERRANEA
INVISIBILE...
MA EFFICACE!**

La simbiosi micorrizica tra piante e funghi del sottosuolo

AULA VIII

Invisibili segnali chimici inviati dalle radici consentono a microscopici funghi che si trovano nel terreno di avvicinarsi ad esse, entrare nello strato più esterno. Dalle radici si espande una fitta rete di filamenti (ife) capaci di 'catturare' elementi nutritivi che cedono alle piante in cambio di zuccheri: è nata una simbiosi micorrizica. Le piante in simbiosi con questi funghi sono meglio nutrite e protette e necessitano poco di fertilizzanti e fitofarmaci. Entreremo nel microcosmo suolo-pianta alla scoperta di spore dei numerosissimi funghi che formano micorrize, osserveremo radici di diverse piante colonizzate da questi funghi, esamineremo arbuscoli e vescicole sedi di "scambio attivo" tra fungo e radice.

Laboratorio organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Giulia Conversa, Corrado Lazzizzera

**I MICRORGANISMI
RESPONSABILI
DEL DEPERIMENTO DI
FRUTTA E ORTAGGI**

Dal campo alla tavola

AULA IX

Alla scoperta del mondo dei microrganismi microbici (funghi, batteri e virus) in grado di alterare la qualità di un frutto o di un ortaggio sia durante la produzione in pieno campo (o in serra) che in fase di conservazione di post-raccolta: vedremo campioni vegetali (frutti e ortaggi, quali, uva, pesche, susine, pomodori, peperoni, ecc.) con chiari sintomi di alterazione e di deperimento. Esploreremo i meccanismi di attacco dei diversi microrganismi patogeni e i metodi di protezione e difesa dei prodotti

ortofrutticoli. Prepareremo vetrini da osservare al microscopio ottico per esaminare le differenze (dimensioni, morfologia e colore) dei microrganismi fungini e batterici in questione.

Laboratorio organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Antonia Carlucci, Francesco Lops

**LA COMUNICAZIONE
CHIMICA NEGLI INSETTI**

Dallo studio all'applicazione per la lotta alle specie nocive

AULA X

Gli insetti sono i principali abitanti del nostro pianeta. Ha contribuito a questo successo la loro capacità di intrattenere complesse relazioni con il mondo che li circonda, mediante sofisticate modalità di comunicazione. Tra queste, la principale è quella basata sull'uso di segnali chimici ("semiochimici") in processi fondamentali per la loro vita individuale e di relazione. Entreremo nel fantastico mondo degli "odori" degli insetti, per identificare le sostanze attive e comprenderne gli effetti sul loro comportamento, e scopremo come si possono utilizzare i semiochimici per sviluppare strategie ecosostenibili di lotta contro specie dannose a piante, animali ed alimenti.

Laboratorio organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Giacinto Salvatore Germinara,
Michele Di Cataldo,
Antonella Di Palma

Orari di apertura

ore 09.00 - 11.30
precedenza alle scuole con
prenotazione obbligatoria su
madeinitalyagroalimentare.it
ore 11.30 - 13.00
ingresso libero senza
prenotazione

23 settembre 2011 • FACOLTÀ DI ECONOMIA, Via Caggese, 1

pubblico > 18 anni

ore 17.00 - 17.30

NONSOLOSFUSO

Esempi di successo della collaborazione tra Ateneo di Foggia e vitivinicoltura di Capitanata

AULA VI

Nel 1933 nasce la Cantina Sociale Cooperativa di San Severo. In quell'anno 30 viticoltori si riunirono per dar vita ad una delle più antiche cantine di Puglia. Oggi sono circa cinquecento i soci produttori. Le Cantine Teanum prendono il loro nome da quello dell'antica ed importante città del IV sec. a.C. "Teanum Apulum", il cui territorio era noto sin da allora per la sua grande vocazione agricola e vitivinicola in particolare. Per entrambe le aziende, i vini nascono dall'intimo connubio tra natura e tecnologia. Attraverso una degustazione guidata impareremo ad apprezzare il forte legame di questi vini con la nostra terra e la passione degli uomini che contribuiscono a preservare, con la tradizione, e a valorizzare, mediante l'innovazione, questo prodotto.

Caffè scientifico organizzato da Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Scienze e Tecnologie Alimentari - Sandra Pati; Arboricoltura generale e coltivazioni arboree - Giuseppe Lopriore.
Cantina Sociale San Severo Soc. Coop. a r.l.
Cantine Teanum, San Paolo di Civitate (Fg)
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (ONAV)

ore 17.30 - 17.45

CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI QUALITÀ

Imparare assaggiando l'olio

AULA VI

L'olio extravergine di oliva è un importante protagonista della dieta Mediterranea, della storia e della cultura della Puglia. Ma siamo sicuri di conoscere questo straordinario alimento? E soprattutto siamo sicuri di saperlo riconoscere e di saperne apprezzare la qualità? Cercheremo di fare chiarezza su come assaggiare un olio extravergine di oliva, con una guida alla valutazione della bottiglia e alla lettura dell'etichetta, fino all'esame visivo, olfattivo e gustativo. Assaggeremo l'olio per capirne gli attributi positivi e quelli negativi ed infine valutarlo in funzione di possibili abbinamenti con i cibi.

Caffè scientifico organizzato da Facoltà di Agraria, Unifg - Oleificio Cericola Emilia, Borgo Incoronata (FG) Società Apolio S.r.l., Orta Nova (FG)
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Meccanica Agraria - Alessandro Leone

ore 17.45 - 18.00

PASTA PER TUTTI!

Tutte le novità sulle ultime tecnologie per produrre paste funzionali da sfarinati alternativi alla semola

AULA VI

Scopriamo come è stato possibile produrre paste funzionali con connotazioni salutistiche, partendo da materie prime non convenzionali. L'utilizzo di sfarinati alternativi alla semola tradizionale impone cambiamenti al processo produttivo tali da garantire l'ottenimento di paste

sensorialmente accettabili. Lo studio effettuato ha portato alla produzione di varie tipologie di nuove paste funzionali per soggetti diabetici.

Caffè scientifico organizzato da Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Tecnologie e confezionamento degli alimenti - Amalia Conte, Marcella Mastro-matteo con Azienda Tandoi

ore 18.00 - 18.15

VEGETALI A PORTATA DI... BOCCA

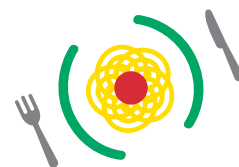
Pomodori semidry conditi che conservano il sapore naturale di vegetali appena preparati

AULA VI

Uno studio di shelf-life su pomodori semidry conditi ha permesso di definire le condizioni per la formulazione, il confezionamento e la conservazione di vegetali pronti all'uso. Molto spesso la tecnologia ricorre all'utilizzo di aceto nella conservazione con conseguente deprezzamento della qualità sensoriale. L'attività di ricerca condotta ha dimostrato che possono essere efficaci anche altre strategie di preservazione.

Caffè scientifico organizzato da Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Tecnologie e Confezionamento degli alimenti - Amalia Conte, Daniela Gammariello con Azienda Farris

Presentazione a cura del **Prof. Eugenio Del Toma** dell'Università Campus-Biomedico di Roma, specialista in Scienza della Alimentazione, in compagnia dei ricercatori della facoltà di Agraria di Foggia, con degustazione prodotti tipici ed innovativi



ore 18.15 - 18.30

ANDAR PER ERBE SPONTANEA...MENTE BUONE

Di necessità virtù!

AULA VI

La raccolta delle erbe spontanee commestibili ha rappresentato per lungo tempo nel territorio della Capitanata una fonte di sostentamento per i 'terrazzani' che vivevano della raccolta di grano rimasto al suolo dopo la bruciatura delle stoppie e della raccolta su campi incolti di una grande varietà di 'foggie a misc'. Ma cosa ci nascondono queste erbe spontanee? Un grande cultore e studioso delle specie eduli pugliesi ci guiderà tra le loro 'virtù' con storie ed aneddoti che accompagneranno la descrizione delle molteplici proprietà organolettiche e nutrizionali di questi prodotti 'poveri' della terra.

Caffè scientifico organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Orticoltura e Floricoltura - Giulia Conversa,
Vito V. Bianco - UniBa

ore 18.30 - 18.45

IL CACIOCAVALLO PODOLICO: L'ORO DEL GARGANO

Caratteristiche di qualità del Caciocavallo Podolico

AULA VI

Una mandria di vacche Podoliche al pascolo sul Gargano è uno spettacolo che non si dimentica: il profilo rettilineo, le larghe corna solenni, il mantello grigio ispirano una sacrale tranquillità. Con il latte di vacca Podolica si produce un formaggio straordinario: il Caciocavallo Podolico è un formaggio nobile da tavola con un'attitudine straordinaria alla prolungata maturazione. La lavorazione del latte per la produzione del Caciocavallo Podolico è di tipo artigianale ed è ancora oggi affidata all'esperienza dei casari custodi di antiche tradizioni e capaci di trasformare con sapiente abilità il poco latte prodotto dalle vacche Podoliche in un formaggio dai riflessi

aurei, dal sapore intenso e dal profumo di macchia Mediterranea.

Caffè scientifico organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Produzioni Animali - Antonella Santillo

ore 18.45 - 19.00

IL SUINO NERO PUGLIESE: IL MAIALE DAL GRASSO BUONO

Caratteristiche di qualità della soppressa dei Monti Dauni Meridionali

AULA VI

Con il suo mantello scuro e le piccole dimensioni, il suino nero pugliese è un'importante razza autoctona della Capitanata. Si distingue per la straordinaria qualità delle sue carni. La tipologia di allevamento all'aperto, sotto il sole e a contatto con la terra, consente al suino nero di cibarsi delle ghiande, ricche di acido oleico che, trasferendosi nel grasso dell'animale, conferisce alle sue carni delle ottime caratteristiche nutrizionali. Con la carne del maiale nero si produce la soppressa, un prodotto unico che rappresenta un elemento di tipicità in grado di valorizzare il territorio e ci offre un viaggio nella tradizione alla scoperta di antichi sapori.

Caffè scientifico organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Produzioni Animali - Rosaria Marino

ore 19.00 - 19.15

SALUMI LOW-FAT

Brevetto sulla tecnologia per produrre salami a ridotto contenuto di grasso animale

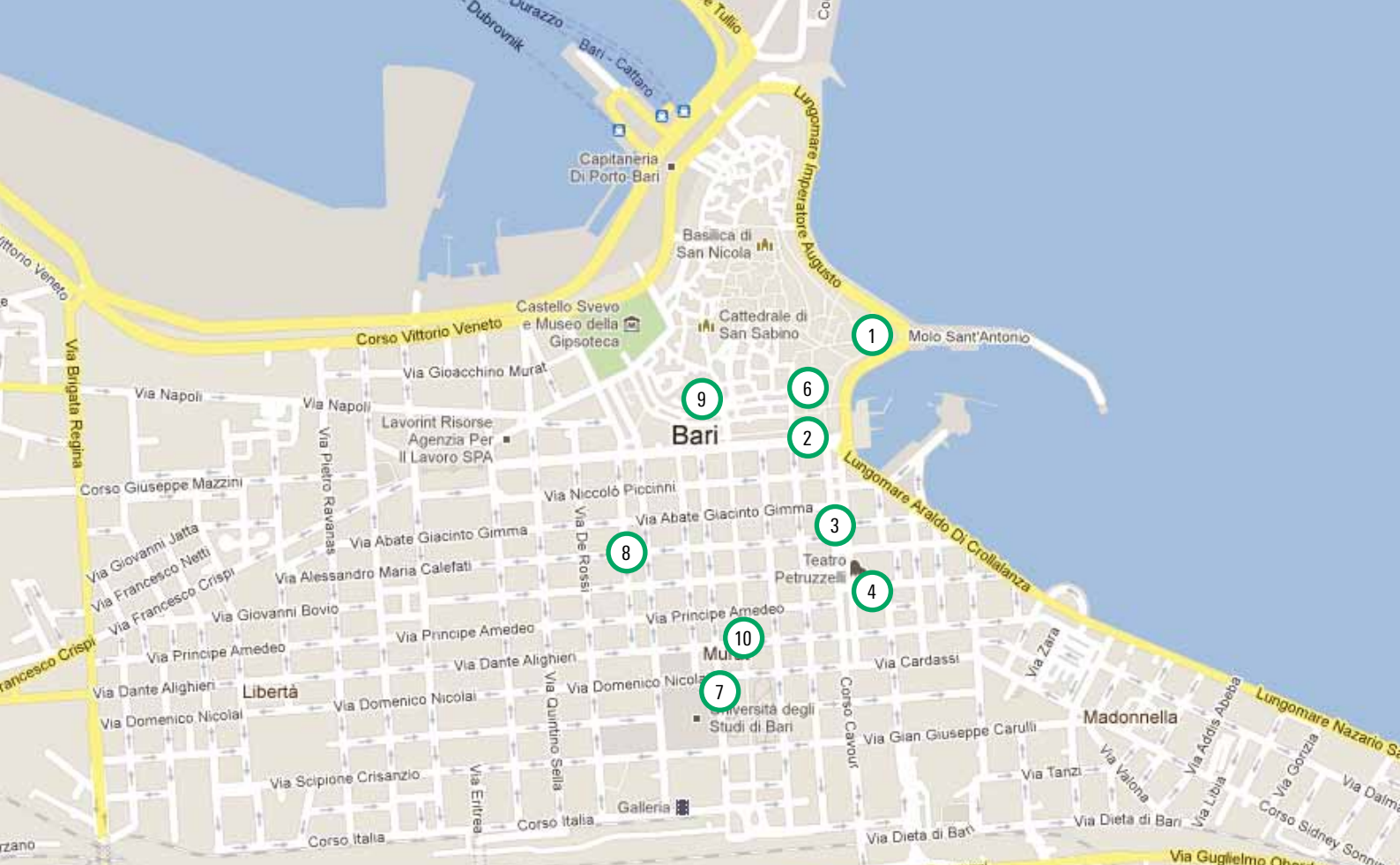
AULA VI

Presso l'Università di Foggia è stato messo a punto un salame a ridotto contenuto di grassi animali. La tecnologia di produzione del derivato carneo stagionato ricco di olio extra vergine d'oliva è stata coperta mediante il deposito di un brevetto nazionale. La novità è balzata all'attenzione di un industriale che ha colto il contenuto innovativo della proposta e le immediate ricadute economiche per il mercato del settore.

Caffè scientifico organizzato da
Facoltà di Agraria, Unifg
Curato da
Facoltà di Agraria, Gruppo Tecnologie e confezionamento degli alimenti - Amalia Conte, Marianna Mastromatteo con Azienda Gianni Gramegna

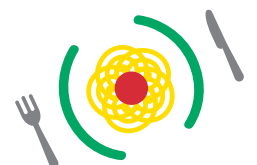






BARI, LE SEDI DELL'EVENTO

- | | |
|--|--|
| 1. FORTINO DI SANT'ANTONIO ABATE
Lungomare Nazario Sauro | 6. EKOINÈ RI-PUB
Strada Vallisa, 79 |
| 2. SALA MURAT
Piazza del Ferrarese | 7. PALAZZO ATENE0
Piazza Umberto I, 1 |
| 3. CAMERA DI COMMERCIO
Corso Cavour, 2 | 8. SCUOLA DI CUCINA
Via Calefati, 81 |
| 4. DONA FLOR
Via Cognetti, 14 | 9. OSTERIA DELLE TRAVI
Largo Chiurlia, 12 |
| 5. CITTADELLA MEDITERRANEA DELLA SCIENZA
Viale Accolti Gil, Z.I | 10. LIBRERIA LATERZA
Via Sparano da Bari, 136 |



MAIN SPONSOR



SPONSOR



SUPPORTER



www.madeinitalyagroalimentare.it

Contatti: CNR Area di Ricerca - ILO Puglia | via Amendola 122/D - 70126 - Bari
bari@madeinitalyagroalimentare.it