

8 settembre 2015
ore 10.00

Incubatore
Universitario
Fiorentino



invitano a partecipare al workshop

IL SAPERE CHE DÀ SAPORE E BENESSERE

SERRE URBANE: PRODOTTI NUTRACEUTICI PER LA TERAPIA NUTRIZIONALE

8 settembre 2015, ore 10:00÷13:00

Incubatore Universitario Fiorentino - via Madonna del Piano 6, 50019 Sesto Fiorentino (FI)

PROGRAMMA

- 10:00 *Saluti*, Massimo Vincenzini, Tuscan Food Quality Center
- 10:15 *Tavola rotonda: Serre Nutraceutiche*
Moderà: Paolo Manzelli, Egocreanet
Intervengono:
- Chiara Casazza, DIDA - Università Firenze
 - Graziella Chini Zittelli, ISE - CNR Firenze
 - Antonio di Giovanni, Funghi Espresso srl
 - Manuela Giovannetti, NutraFood - Università Pisa
 - Stefano Pallanti, NEUROFARBA - Università Firenze
 - Giacomo Pietramellara, DISPAA - Università Firenze
 - Marco Sala, DIDA - Università Firenze
- 12:00 *Dibattito*
- 12:45 *Conclusioni*

L'incontro è organizzato nell'ambito del progetto "SS&B - *Il Sapere che dà Sapore e Benessere*", co-finanziato dalla Regione Toscana (PRAF 2015: misura A.2.6 azione d) e coordinato da Tuscan Food Quality Center, l'associazione Centro Internazionale per la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari e la Qualità dell'Alimentazione.

Il progetto mira a valorizzare il ruolo della "conoscenza" dei prodotti alimentari in termini di qualità, origine, tradizione e legame con il territorio, ~~al fine di comprendere la connessione tra i concetti di "buono" e di "sano"~~ con le corrette pratiche di coltivazione, trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari e della preparazione del cibo.

La giornata fa parte di un percorso rivolto a cittadini, studenti, ricercatori e imprese, per diffondere un arricchimento culturale sulla strategia dell'economia circolare nei processi di produzione, conservazione, trasformazione ed utilizzo degli alimenti.

La tavola rotonda discute gli aspetti agrari, nutrizionali, energetici e architetturelle di nuove metodiche di coltivazione in serre dedicate, per la produzione di vegetali ad elevata qualità nutraceutica, utili ad esempio alla dieta di malati o soggetti a rischio di specifiche patologie. Per realizzare la validazione sperimentale di un prototipo di tale prospettiva, viene dibattuta la presentazione di un progetto sul bando Ricerca Scientifica e Tecnologica dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze.