

## SCHEDA DI ADESIONE

Desidero iscrivermi al Convegno:

**“Evoluzione dei Prodotti Tipici e Tradizionali nel rispetto delle esigenze dei consumatori”.**

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Ente/Ditta \_\_\_\_\_

Settore di attività \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Socio SINU/SIMTREA/SISTAL SI

No

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

## INFORMAZIONI GENERALI

### COME ARRIVARE

**In auto:** dall'autostrada del Sole, prendere il Grande Raccordo Anulare (GRA)–direzione anti-oraria; proseguire fino all'uscita *Via del Mare* (28); procedere per *Via Ostiense*-direz. S. Paolo; girare a destra in *Via C. Frugoni*, proseguire e poi girare a sinistra nel *P.le di Val Fiorita*; proseguire per *Via di Val Fiorita* fino al *P.le F. Parri*, girare a destra in *Via U. Tupini* e proseguire fino all'incrocio con *V.le dell'Astronomia*.

**In aereo:** dall'Aeroporto Leonardo da Vinci prendere il *Treno Leonardo Express* fino alla *Stazione Ostiense*; prendere la Metropolitana – **Linea B**–direzione *Laurentina*; scendere alla fermata *EUR – Palasport* e proseguire come indicato in piantina.

**In treno:** dalla Stazione Termini prendere la **linea B** della Metropolitana – direzione *Laurentina*.

Per gli **HOTEL** consultare [//www.alberghiaroma.net](http://www.alberghiaroma.net).

**La partecipazione al Convegno è gratuita.**

**Per iscrizione e informazioni contattare:**

**Segreteria organizzativa SINU** ([www.sinu.it](http://www.sinu.it))

**Dott.ssa M. C. Schiavone** ([sinu@promoleader.com](mailto:sinu@promoleader.com))

Tel. 055/2462.271; Fax: 055/2462.270

Via della Mattonaia, 17 - 50121 Firenze (FI)

**Segreteria organizzativa SIMTREA** ([www.simtrea.org](http://www.simtrea.org))

**Dott.ssa B. Bottari** ([erasmo.neviani@unipr.it](mailto:erasmo.neviani@unipr.it))

Tel. 0521/90 54 79; Fax: 0521/90 56 04

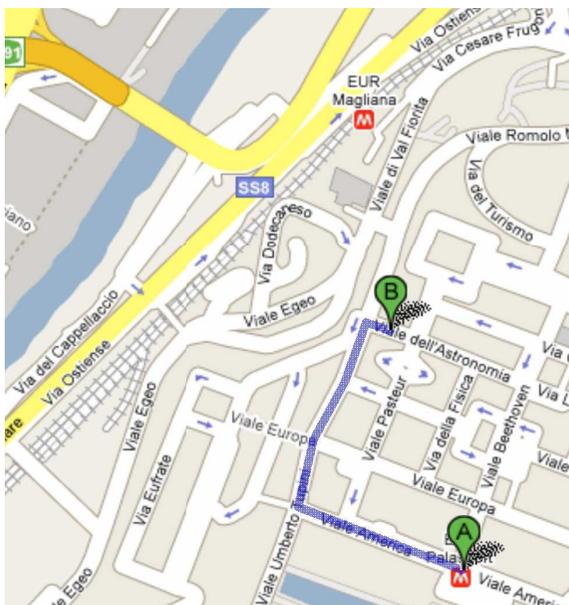
Dip. Genetica, Biologia dei Microrganismi,  
Antropologia ed Evoluzione; Università di Parma;  
Parco Area delle Scienze 11° - 43100 Parma (PR)

**Segreteria organizzativa SISTAL** ([www.sistal.org](http://www.sistal.org))

**Sig.ra G. De Caro** ([gdecaro@unina.it](mailto:gdecaro@unina.it))

Tel. 081/253 93 35; Fax 081/775 49 42

Dip. Scienza degli Alimenti; Università di Napoli -  
Federico II; Via Università 133 – Parco Gussone  
80055 Portici (NA)



**SIMTREA AA** **SISTAL**

Società Italiana di  
Microbiologia Agro-  
Alimentare e Ambientale

SOCIETÀ  
ITALIANA  
DI SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI



S I N U

SOCIETÀ ITALIANA  
DI NUTRIZIONE UMANA  
*Associazioni senza fini di lucro*

**Evoluzione dei Prodotti  
Tipici e Tradizionali nel  
rispetto delle esigenze  
dei consumatori**

**Venerdì 15 Maggio 2009**

presso

**Confindustria**

**Sala A**

**Viale dell'Astronomia 30 - Roma**



**FEDERALIMENTARE**

Servizi s.r.l.

La grande biodiversità dei prodotti agro-alimentari italiani rappresenta un'importante risorsa economica del nostro Paese.

È, infatti, proprio nei prodotti alimentari tradizionali che si possono ritrovare quei valori e quelle differenze che caratterizzano fortemente la cultura, l'economia, la società e anche la geografia delle varie Regioni Italiane.

La diffusione nei mercati nazionali ed internazionali di prodotti alimentari tradizionali, spesso di nicchia e realizzati con metodi e tecniche tramandate di generazione in generazione, richiede ormai un approccio tecnologico innovativo. Non a caso, le normative nazionali e comunitarie richiedono, per i prodotti alimentari, il rispetto di elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare e nutrizionale che, non sempre, le tecnologie tradizionali riescono a garantire.

Per ovviare a questo problema si è da più parti intrapreso lo studio di tecnologie di produzione innovative che siano in grado, da un lato, di conservare le proprietà nutrizionali e sensoriali, che tipicizzano e caratterizzano le produzioni locali, e, dall'altro, di rispettare gli standard di sicurezza richiesti per la tutela della salute del consumatore come ben esplicitato nel nuovo concetto di *alimento tradizionale evoluto*.

Il **Convegno**, pertanto, si propone di affrontare questo tema di stretta attualità in un contesto stimolante ed appropriato, declinandolo secondo i punti di vista delle principali figure professionali coinvolte

## PROGRAMMA

**10:00** **Registrazione dei partecipanti**

**10:30** **Saluto delle Autorità**

### **Moderatori**

**G. Antonio Farris** (Presidente SIMTREA)

**Giovannangelo Oriani** (Presidente SINU)

**Mauro Moresi** (Presidente SISTAL)

**10:45** **Tendenze nei consumi alimentari e composizione dell'offerta**

**Daniele Rossi**

*Direttore Federalimentare*

**11:15** **I microrganismi nei prodotti tipici e tradizionali: ruolo e potenziale effetto delle innovazioni di prodotto e di processo**

**Erasmus Neviani, Monica Gatti**

*Università degli Studi di Parma*

**11:45** **La ricerca tecnologica per conciliare tradizionalità e competitività dei prodotti tipici del Made in Italy**

**Roberto Massini**

*Università degli Studi di Parma*

**Carla Severini**

*Università degli Studi di Foggia*

**12:15** **Cibo e salute tra innovazione e tradizione**

**Marisa Porrini**

*Università degli Studi di Milano*

**12:45** **Presentazione del Libro Bianco delle Ricerche SISTAL**

**Mauro Moresi**

*Presidente SISTAL*

**12:55** **Presentazione del Libro Bianco delle Ricerche SIMTREA**

**G. Antonio Farris**

*Presidente SIMTREA*

**13:05** **Premio Federalimentare**

**Silvio Ferrari**

*Consigliere Incaricato Federalimentare per la Ricerca*

**13:15** **Premio SISTAL 2009**

**Mauro Moresi**

*Presidente SISTAL*

**13:30** **Discussione e Conclusioni**

**15:00** **ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI SISTAL**

**18:00** **Fine Lavori**