







## investiamo nel vostro futuro



### VENERDÌ 10 OTTOBRE 2014

Sede Agroindustry Advanced Technologies S,p.A. Blocco Palma I. Zona Industriale - 95121 Catania

#### Ore 9.00-13.00

Intervengono: Giuseppe Carruba, Maria Grazia Lombardo, Cherubino Leonardi, Giuseppe Russo, Francesco Bonina, Francesco Squadrito, Mario Venticinque

#### Ore 15.00

Visita dell'azienda A.A.T. S.p.A.

#### SABATO 11 OTTOBRE 2014

Aula Rubino, DICGIM, Viale delle Scienze, Edificio 8, Piano 1°, Scala F10, Università degli studi di Palermo

#### Ore 9.00-13.00

Intervengono: Tiziano Caruso, Pier Luigi San Biagio, Claudio Leto, Giuseppe Di Miceli, Maria Brai, Girolamo Cirrincione, Sonya Vasto, Domenico Panno, Calogero Caruso Progetto PON02\_00451\_3361785 (PON02\_00667)

Di.Me.Sa. - Valorizzazione di prodotti tipici della Dieta Mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici



WORKSHOP 10-11 OTTOBRE 2014
Presentazione
dei risultati preliminari

#### **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

Tel.: 091 238 97375 - E-mail: <u>info@agrobiopesca.it</u> <u>www.agrobiopesca.it/dimesa</u>

#### **Soggetto Attuatore**

Consorzio di ricerca per l'innovazione tecnologica, Sicilia agrobio e pesca ecocompatibile S.C.a R.L.











# investiamo nel vostro futuro

## **Programma**

## VENERDÌ 10 OTTOBRE - Sede: A.A.T. S.p.A. - Blocco Palma I, zona industriale Catania

0re 9,00 - Registrazione dei partecipanti

Ore 9.30 - Presentazione del progetto Di.Me.Sa. e dello stato di avanzamento delle attività - Giuseppe Carruba, Responsabile del progetto Di.Me.Sa.

Ore 9,40 - Valorizzazione di cereali tradizionali per la produzione di pasta con caratteristiche funzionali -Maria Grazia Lombardo, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari, Università di Catania

0re 10,00 - Impiego di film di copertura innovativi e messa a punto di protocolli di produzione finalizzati alla esaltazione delle caratteristiche nutrizionali e salutistiche di ortaggi prodotti in serra - Cherubino Leonardi, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari, Università di Catania

0re 10.20 - Break

Ore 10,40 - Produzione di pasta tradizionale a elevato valore nutrizionale ottenuta da grani duri siciliani -Giuseppe Russo, Consorzio "Gian Pietro Ballatore"

Ore 11,00 - Progettazione di pasta salutistica a effetto ipocolesterolemizzante, ipoglicemizzante e dimagrante - Francesco Bonina, Dipartimento di Scienze del Farmaco, Università di Catania

Ore 11,20 - Potenziale nutraceutico (antinfiammatorio e anticancro) del pomodoro: ruolo chiave del licopene - Francesco Squadrito, Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Messina

0re 11,40 - Produzione di bevande tailored con caratteristiche di functional food da dispensare con una macchina vendina di nuova concezione - Mario Venticinaue, A.A.T. S.p.A.

Ore 12,00 - Conclusioni e discussione. Segue colazione di lavoro

Ore 15,00 - Visita dell'azienda Agroindustry Advanced Technologies - A.A.T. S.p.A.



### SABATO 11 OTTOBRE - Sede: Aula Rubino, DICGIM, Università degli studi di Palermo

0re 8,30 - Registrazione dei partecipanti

Ore 9,00 - Saluti del Presidente del Distretto Tecnologico Agrobiopesca - Mario Enea

0re 9,20 - La filiera olivicola e delle olive da mensa nel progetto Di.Me.Sa. - Tiziano Caruso, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali. Università di Palermo

Ore 9.40 - Oli extravergini siciliani: basi scientifiche, parametri biochimici del valore salutistico e nutraceutico e strategie per la promozione e commercializzazione - Pier Luigi San Biagio, CNR-IBF-PA

Ore 10,00 - Creazione di una linea di condimenti a base di oli extravergini aromatizzati con oli essenziali di piante officinali - Claudio Leto, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università di Palermo

0re 10.20 - Break

0re 10,40 - Rilancio della competitività della cerealicoltura meridionale attraverso lo sviluppo di prodotti salutistici - Giuseppe Di Miceli, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università di Palermo

Ore 11,00 - Potenziamento delle attività nutraceutiche di olio di oliva in seguito all'aggiunta di estratti di cappero di Pantelleria - Maria Brai e Antonella Lannino, Dipartimento di Fisica e Chimica, Università di Palermo

Ore 11,20 - Valorizzazione dei composti prebiotici nella pasta - Girolamo Cirrincione e Sonya Vasto, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche, Università di Palermo

Ore 11,40 - Sviluppo e produzione di paste funzionali a base di semole di grano duro - Domenico Panno, Molino e Pastificio Tomasello S.p.A.

Ore 12,00 - Validazione clinica di claims salutistici - Calogero Caruso, Dipartimento di Biopatologia e Biotecnologie Mediche e Forensi, Università di Palermo

**Ore 12,30** - Conclusioni e discussione. Segue colazione di lavoro

Si chiede cortesemente di dare conferma della partecipazione all'indirizzo e-mail:

INFO@AGROBIOPESCA.IT

