



**Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 25 MAGGIO 2009.**

La conferma di partecipazione ([www.saluspercibus.com](http://www.saluspercibus.com)) all'evento comprende: l'ingresso all'evento, il materiale informativo e la colazione di lavoro.

Per l'ospitalità sono messe a disposizione dalla Bianconi Ospitalità tariffe assolutamente speciali in occasione dell'evento "Salus per Cibus".

Per le prenotazioni: [info@bianconi.com](mailto:info@bianconi.com) oppure telefonare allo 0743/816513.

Alberghi consigliati con trattamento di mezza pensione:

Palazzo Seneca DBL € 80,00

Hotel Grotta Azzurra DBL € 60,00

Best Western Hotel Salicone DBL € 70,00

Sporting Hotel Salicone s.r.l. - C.so Sertorio 21 - 06046 Norcia (PG)

[www.bianconi.com](http://www.bianconi.com) - [info@bianconi.com](mailto:info@bianconi.com) -

**Sicurezza Alimentare e Certificazione  
Scientifica di Qualità dei Prodotti Tipici**

NORCIA - Palazzo Seneca  
Via Cesare Battisti, 12

**5 Giugno 2009**

[www.saluspercibus.com](http://www.saluspercibus.com)

# P R O G R A M M A

Questo workshop si inserisce nel Progetto "Salus per Cibus" – la salute attraverso il cibo – promosso nella città di Norcia, famosa per la qualità degli insaccati e per l'ottima tradizione culinaria.

Il Progetto si articola in diverse iniziative, tutte tese a migliorare la salute ed il benessere dei consumatori attraverso l'impiego di materie prime alimentari di assoluta sicurezza e certificazione scientifica di qualità, documentata da esperti "super partes" del Comitato Scientifico SPC.

C'è bisogno di garanzie forti sul tema alimentazione e salute, in un mare magnum di pubblicità e disinformazione.

Si vuole proporre non soltanto piatti gustosi e raffinati quindi, ma anche rigorosamente sani, che forniscano i nutrienti fisiologici di base (proteine, grassi, carboidrati, vitamine, sali minerali, ecc...) e siano in grado di prevenire patologie largamente diffuse come il cancro, l'infarto, l'obesità la ipertensione, ecc..

Scopo del workshop è quello di analizzare, in chiave scientifica, le materie prime alimentari tipiche dell'Umbria, e i loro processi di trasformazione al fine di migliorare e riqualificare le produzioni, ed offrire al consumatore assicurazioni sulla qualità, la sicurezza alimentare e salutistica dei prodotti della Regione.

L'evento si propone infine di avviare un dialogo costruttivo fra il mondo della ricerca e le industrie alimentari umbre, affinché entrambi possano giovare delle reciproche esperienze e competenze.

## Comitato Scientifico di Salus per Cibus:

- Massimo Pizzichini: Enea (Ente per le Nuove tecnologie l'Energia e l'Ambiente)
- Luigi Rossi: Presidente FIDAF (Federazione Italiana Dottori in Agrari e Forestali)
- Alessandro Bozzini: CRA (Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura)
- Marco Molino: Direttore scientifico SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari)
- Pietro Buzzini: Università di Perugia
- Annalisa Romani: Università di Firenze
- Domenico Pietro Lo Fiego: Università Modena e Reggio Emilia
- Raffaele Sacchi: Università di Napoli Federico II

- 10:30 **Registrazione**
- 11:00 Apre e presiede **Luigi Rossi**, Presidente FIDAF (Federazione Italiana Dottori in Agraria)
- 11:15 Saluto dell'Assessore e/o Rappresentante all'Agricoltura della Regione Umbria
- 11:25 **Vincenzo Bianconi**, Presidente Associazione Albergatori Umbri  
"Il Progetto "Salus Per Cibus""
- 11:40 **Alessandro Bozzini**, Centro Ricerche Agricoltura, referente scientifico MIUR  
"Sviluppo genetico di nuove varietà di leguminose"
- 12:05 **Marco Molino**, Direttore Scientifico SSICA  
Presentazione delle Attività della SSICA
- 12:30 **Massimo Pizzichini**, Ricercatore ENEA referente scientifico MIUR e MSE  
"Applicazioni delle tecnologie di membrana nell'industria agroalimentare: caseario, enologico, oleario e *beverage*"
- 12:55 **Pietro Buzzini**, Professore di Microbiologia, Università di Perugia  
"Il ruolo dei microrganismi pro-tecnologici quale garanzia di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari fermentati"
- 13:20 **Annalisa Romani**, Professore di chimica farmacologica, Università di Firenze  
"Composti polifenolici, in specie vegetali di interesse alimentare e loro applicazione come antiossidanti"
- 13:45 **Alessandro Pinto**, Professore dell'Università di Roma 1, Dip. Fisiopatologia  
Proprietà funzionali del latte e dei suoi derivati
- 14:10 **Colazione di lavoro**
- 15:30 **Presentazione delle Aziende produttrici umbre**
- 16:30 **Domenico Pietro Lo Fiego**, Professore, Università di Modena e Reggio Emilia  
"Il concetto di "qualità" nella filiera di produzione della carne suina"
- 16:55 **Roberta Virgili**, Ricercatrice SSICA - Parma  
"Controllo della lavorazione per migliorare la qualità e la sicurezza delle carni stagionate"
- 17:20 **Ceccarelli Riccardo**, ricercatore ENEA  
"Allevamento della trota tra ambiente e qualità"

## TAVOLA ROTONDA

- 17:30 Modera **Massimo Pizzichini**, ENEA
- 18:30 **Fine dei lavori**