



9,30 – 10,00 - Registrazione e caffè di benvenuto

10,00 – Saluti di apertura

10,10 – Progetto Ager, Agroalimentare e Ricerca

Riccardo Loberti

10,20 – “Attraversare” una ricerca, esplorando modalità e competenze

Dario Leone

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

10,30 – Il progetto ValorVitis 2.0

Giorgia Spigno

Università Cattolica del Sacro Cuore

10,40 – Analisi di mercato e di prodotto

Mauro Massari, Francesco Fermi

Università Cattolica del Sacro Cuore

11,10 – Produzione di farine di vinaccia ad uso alimentare: ingegnerizzazione del processo

Luca Fiori

Università degli Studi di Trento

11,30 – Sviluppo e caratterizzazione di alimenti funzionalizzati con sottoprodotti enologici

Giuseppe Zeppa

Università degli Studi di Torino

11,50 – Percezione e preferenze dei consumatori per nuovi alimenti da vinacce

Luisa Torri, Agnese Conti

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

12,10 – Vinacce per nuovi alimenti “fiber-rich” e “clean-label”

Vera Lavelli

Università degli Studi di Milano

12,30 – I vincitori dei concorsi del progetto

12,45 - Discussione

13,15 – Buffet di saluto



CONVEGNO CONCLUSIVO

VALORVITIS 2.0

Ager (grant n° 2017-2201)

La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato

Lunedì 20 maggio 2019

Università Cattolica del Sacro Cuore
Residenza Gasparini
Via dell'Anselma 9 - Piacenza

www.progettoager.it
www.valorvitis2.com

ISCRIZIONI

La partecipazione al convegno è gratuita.

Per motivi organizzativi è richiesta la pre-iscrizione

(giorgia.spigno@unicatt.it)

