



Made in Italy Agroalimentare

Bari e Foggia, 21-25 settembre 2011

La ricerca aiuta la vite e... i vini

A spasso appassionatamente tra i segreti di una ricerca per scoprire i progressi bio-tecnologici di vite&co.

Camera di Commercio - Sala Conferenze 15.00-19.00

- 15.00 La viticoltura ecosostenibile, da slogan ad opportunità economica
Prof. Attilio Scienza
Facoltà di Agraria Università di Milano
- 15.30 Lieviti del vino: patrimonio di tipicità, tradizione e biodiversità
Prof. Patrizia Romano
Facoltà di agraria UNIBAS Potenza
- 16.00 Effetti benefici del consumo moderato di vino rosso nell'uomo
Prof. Emilio Jirillo,
Facoltà di Medicina-Dipartimento di Scienze Mediche di Base, Università di Bari
- 16.30 **COFFE BREAK**
- 16.50 Progetti INNOWINE, MAGIS and MYCORED: Il futuro del vino, sano e senza misteri.
Dr. Antonio Logrieco
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Bari
- 17.10 Dall'uva al vino: la componente polifenolica nelle produzioni pugliesi di qualità.
Dr. Giovanna Giovinazzo
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Lecce
- 17.30 I polifenoli dei vini pugliesi nella prevenzione dell'aterosclerosi
Dr. Maria Carluccio
Istituto di Fisiologia Clinica, CNR, Lecce
- 17.50 Sicurezza della filiera vitivinicola: rischi e soluzioni
Dr. Giancarlo Perrone
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Bari
- 18.10 L'impronta digitale del vino tramite Naso Elettronico
Dr Simona Capone
Istituto di Microelettronica e Microsistemi, CNR, Lecce
- 18.30 Selezione di ceppi di *Oenococcus oeni* da vitigni pugliesi per applicazioni biotecnologiche
Dr Maristella Cappello
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Lecce



Consiglio Nazionale delle Ricerche



Festival della Scienza



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia



Made in Italy Agroalimentare

Bari e Foggia, 21-25 settembre 2011

18.50-19.00 *Discussione generale e chiusura dei lavori*



Consiglio Nazionale delle Ricerche



Festival della Scienza



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia



Made in Italy Agroalimentare

Bari e Foggia, 21-25/9/2011

CAMERA DI COMMERCIO - Sala Conferenze

Workshop

22 settembre 2011
ore 10.00 - 13.00

SICUREZZA E FUNZIONALITÀ DEI NOSTRI CIBI: ANDIAMO D'ACCORDO?

La sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari e la realizzazione di cibi funzionali alla salute

22 settembre 2011
ore 15.30 - 18.00

EVENTO SPECIALE

FRUMENTO DI QUALITÀ PER UNA PASTA DI QUALITÀ

Dalla Puglia all'Australia, un viaggio per scoprire come la ricerca scientifica aiuti la produzione di pasta di qualità e sicura per il consumatore

23 settembre 2011
ore 09.00 - 14.00

INNOVAZIONI PRESENTI E FUTURE A FAVORE DELLE PMI PUGLIESI DEL SETTORE AGROALIMENTARE

Le applicazioni della ricerca nel miglioramento della sostenibilità del sistema agricolo e della qualità delle trasformazioni alimentari

23 settembre 2011
ore 15.00 - 19.00

LA RICERCA AIUTA LA VITE... E I VINI

A spasso appassionatamente tra i segreti di una ricerca per scoprire i progressi bio-tecnologici di vite&co

CONTATTI

CNR Area di Ricerca - ILO Puglia, via Amendola 122/D - Bari
bari@madeinitalyagroalimentare.it



Innovazione continua
per la competitività, l'ambiente e la salute