



CONVEGNO

STRATEGIE DI VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA AGROALIMENTARE

7 dicembre 2016

Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari Agro-ambientali

Aula Magna
Via del Borghetto, 80 - Pisa

PRESENTAZIONE

Il convegno, organizzato dalla Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili, vuole dare un contributo ad una tematica di estrema attualità: lo sviluppo di forme di economia circolare nel settore agricolo come strumento di aumento dell'efficienza produttiva, miglioramento della sostenibilità dei processi e strumento di valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agroalimentare. Nella prima parte della giornata saranno illustrati i principali risultati scientifici ottenuti dalle ricerche condotte nell'ambito del progetto NUTRIFOROIL, finanziato dalla Regione Toscana e giunto a compimento nel mese di ottobre 2016. Il progetto ha sviluppato una serie di ricerche multidisciplinari, che hanno coinvolto tre atenei toscani (Pisa, Firenze e Siena), sulla valorizzazione e sul miglioramento del contenuto di polifenoli nelle olive e nelle sanse, esplorando anche interessanti aspetti di sinergia fra il settore dell'olivicoltura e quello dell'allevamento ovino da latte in Toscana. Nella seconda parte, della giornata saranno affrontati i temi della bioeconomia e della valorizzazione anche di altre tipologie di sottoprodotti dell'industria agroalimentare, con interventi del mondo della ricerca e del mondo della produzione, che porteranno interessanti esempi di applicazioni dell'economia circolare.

M. Agnolucci - *Università di Pisa*

G. Andrich - *Università di Pisa*

G. Brunori - *Università di Pisa*

A. Buccioni - *Università di Firenze*

A. Cappucci - *Università di Pisa*

T. Giordani - *Università di Pisa*

R. Gucci - *Università di Pisa*

M. Mele - *Università di Pisa*

N. Mulinacci - *Università di Firenze*

A. Ranieri - *Università di Pisa*

C. Rossi - *Università di Siena*

B. Zanoni - *Università di Firenze*

Con il patrocinio di:

**Accademia Nazionale dell'Olio e
dell'Olio, Spoleto**

Corso di Laurea Magistrale: **"Biosicurezza
e Qualità degli Alimenti"** – **Università di
Pisa**

**ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Sezione Centro-Ovest**

Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari Agro-ambientali
via del Borghetto, 80
56124 Pisa
tel. 050.571550/51
e-mail: floreti@agr.unipi.it

PROGRAMMA

Ore 9.00: Indirizzi di saluto

Filiberto Loreti

Presidente dell'Accademia dei Georgofili Sezione Centro Ovest

Alberto Pardossi

Direttore Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari Agro-ambientali .

Sessione I: Strategie di valorizzazione e di miglioramento del contenuto di polifenoli nelle olive prodotte in Toscana.

Relazioni: coordina i lavori **Filiberto Loreti**

- 09.40: **Marcello Mele** - DiSAAA- Università di Pisa

Il progetto NUTRIFOROIL: l'importanza di fare rete.

- 10.00: **Riccardo Gucci, Giovanni Caruso, Letizia Tozzini** – DiSAA, Università di Pisa

Variazioni nel contenuto fenolico della materia prima (olive) mediante la scelta del genotipo e la gestione della disponibilità idrica.

- 10.20: **Gianpaolo Andrich, Angela Zinnai, Francesca Venturi, Chiara Sanmartin, Isabella Taglieri, Anita Nari**, DiSAAA - Università di Pisa

L'impiego dell'anidride carbonica solida per promuovere l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di elevata qualità.

- 10.40: **Bruno Zanoni** - CERA, Università di Firenze.

Resa produttiva e qualità dell'olio extra vergine di oliva: approccio cinetico nella scelta di indici e di condizioni operative per l'ottimizzazione dell'operazione di gramolatura.

- 11.00: **Monica Agnolucci, Caterina Cristani, Fabio Battini, Michela Palla, Manuela Giovanetti** – DiSAAA, Università di Pisa

Selezione di microrganismi ligninolitici per la biotrasformazione di sanse ad uso mangimistico.

- 11.20: **Claudio Rossi** - Università di Siena
Caratterizzazione chimica e delle proprietà antiossidanti di oli extra vergine di oliva, delle sanse e dei frutti maturi.

- 11.40: **Arianna Buccioni, Carlo Viti** – CERA, Università di Firenze
Polifenoli dell'oliva nell'alimentazione animale: effetti sulla comunità microbica ruminale e sulle bioidrogenazioni degli acidi grassi polinsaturi.

- 12.00: **Alice Cappucci, Giuseppe Conte, Andrea Serra, Marcello Mele** – DiSAAA, Università di Pisa
Utilizzo di sanse di olive denocciolate nell'alimentazione degli ovini da latte: effetti sul metabolismo ruminale e sulla qualità del latte.

- 12.20: **Tommaso Giordani** – DiSAAA, Università di Pisa
Analisi trascrittomiche delle cellule somatiche del latte di pecora.

- 12:40: **Nadia Mulinacci** – CERA, Università di Firenze
Patè denocciolato in frantoio, uno scarto o una risorsa?

Sessione II: *Recenti acquisizioni nella valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare*

Relazioni: coordina i lavori **Marcello Mele**

15.00: **Gianluca Brunori** – DiSAAA, Università di Pisa
Dal recupero degli scarti agricoli all'economia circolare: potenzialità e limiti dei nuovi approcci alla bioeconomia.

15.30: **Annamaria Ranieri** – DiSAAA, Università di Pisa
Sottoprodotti dell'industria agro-alimentare: da scarto a risorsa sostenibile.

16.00: *Esperienze imprenditoriali sul tema della valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare*

Beniamino Tripodi – Gruppo Pieralis SpA
Tecnologia Pieralisi al servizio della sostenibilità ambientale e del recupero di valore dai sottoprodotti della filiera olearia

Francesco Peccianti - Antico Frantoio Toscano s.r.l.
Valorizzazione aziendale dei polifenoli dell'oliva

Antonio Mele - Levius Vita Foods s.r.l.
I sottoprodotti della produzione di olio extravergine d'oliva: perché dopo decenni di eccellenti risultati della ricerca scientifica questa risorsa è per la gran parte ancora uno scarto?

16.40: **Discussione**

Conclusioni

Marco Remaschi - Assessore all'Agricoltura - Regione Toscana