

EVENTO CONCLUSIVO PROGETTO INNOTIPICO

(Bando Innonetwork – aiuti a sostegno alle attività di R&S – Por Puglia Fesr-Fse 2014 -2020)

INNO TIPICO

mercoledì 27 maggio 2020 - h 16:00-17:30

Convegno On-line su piattaforma ZOOM

Presentazione dei risultati finali del progetto di ricerca INNOTIPICO.

È anche l'occasione per un **dibattito multidisciplinare** sul ruolo degli alimenti della **dieta mediterranea** nella salute dell'uomo e su come i prodotti tipici regionali possano diventare anche salutistici, senza perdere le loro caratteristiche e la loro storia.

f @INNOTIPICO

PROGRAMMA

Ore 16:00

Introduzione a cura di **Mario Maffei**

Saluti istituzionali

da parte del Presidente della Regione Puglia

Dott. Michele Emiliano

Ore 16:07

Relazione sui risultati del progetto **Dott. Andrea Minisci**
tecnologo alimentare e direttore del reparto R&S Valle Fiorita

Ore 16:15

Proiezione video INNOTIPICO

Ore 16:20

Intervento **Dott. Andrea Giomo**,
consulente della **Agriplan Srl** ed esperto Senior in analisi
sensoriale e chemiometria – *tema: La percezione dell'innovazione
dei prodotti tradizionali emersa dai consumer test*

Ore 16:25

Intervento **Prof.ssa Maria De Angelis**,
docente di Microbiologia Agraria presso l'Università di Bari,
coordinatrice del **EIT FOOD** per l'Italia – *tema: Alimentazione
funzionale e salute umana, il ruolo delle biotecnologie degli alimenti*

Ore 16:30

Relazione del **Dott. Gaetano Grasso** Project Manager
InnovaPuglia Spa sul *tema: politiche regionali per lo sviluppo
industriale del settore agroalimentare e ricerca*

Ore 16:35

Intervista alle 6 imprese. Tavola rotonda tra le imprese
produttrici di: **Puccia salentina, focaccia pugliese, ricotta forte,
capocollo di Martina Franca, burrata, pasta e pane**

Ore 16:45

Intervista al **Prof. Antonio Capurso**
Professore Ordinario di Geriatria e Gerontologia dell'Università di
Bari e Responsabile scientifico della **Fondazione Dieta
Mediterranea**, sul *tema: Dieta mediterranea, prodotti tipici
e innovazione*

Ore 16:55

Intervista al **Dott. Moreno Bellinzona** Direttore vendite
Gruppo **Megamark, Supermercati Dok, Familia, IperFamilia**
sul *tema: tipicità, innovazione e mercati – il ruolo della
distribuzione organizzata*

Ore 17:05

Risposte alle eventuali domande da parte del pubblico

Ore 17:15

Conclusione e saluti da parte del Direttore dell'**ISPA-CNR**
Dott. Antonio Logrieco responsabile scientifico del **Progetto
INNOTIPICO**

Il cluster INNOTIPICO è composto da:

Valle Fiorita (Ostuni) – Europan Sud (Taranto) – Pastificio Al Mattarello (San Vito dei Normanni) – Caseificio Ignalat (Noci) – Caseificio Gallone (Ceglie Messapica) – Salumi Martina Franca (Martina Franca) – Agriplan (Bari) – Università degli Studi di Bari, Dipartimento Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DISSPA) – Università di Foggia, Dipartimento SAFE – Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA).

PARTNER AZIENDALI



PARTNER TECNICO SCIENTIFICI

