

# Dare Valore ai Residui Agro-Alimentari

I partner del progetto di ricerca ReMarcForFood sono lieti di invitarvi ad un workshop di approfondimento sui temi della valorizzazione dei residui dei processi di lavorazione di vegetali per la produzione di nuovi alimenti, ingredienti e additivi per l'industria alimentare e non solo.



**27 Febbraio 2020**

Università Cattolica  
del Sacro Cuore

Residenza Gasparini  
Via dell'Anselma 9 - Piacenza



Partecipazione gratuita  
È gradita la registrazione

Per informazioni:  
[www.remarcforfood.it](http://www.remarcforfood.it)

E-mail: [giorgia.spigno@unicatt.it](mailto:giorgia.spigno@unicatt.it)  
Tel: +390523599181



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI CAGLIARI



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO

# Programma

- 9.00** Registrazione partecipanti
- 9.15** Introduzione al workshop e al progetto ReMarcForFood  
*Spigno G. - Università Cattolica del Sacro Cuore*
- 9.30** Trattamenti enzimatici di bucce di frutta  
*Fiorentini C., Alberici N., Gruppi A., Dordoni R., Spigno G. Università Cattolica del Sacro Cuore*
- 9.50** Applicazioni alimentari di by-products dalle filiere enologica e dei distillati: aspetti tecnologici, compositivi e sensoriali  
*Zeppa G., Bertolino M., Ghirardello D., Giordano M. Università degli Studi di Torino*
- 10.10** Fibre vegetali per l'industria alimentare: scenario e potenzialità  
*Tanzi L. - Prodotti Gianni S.r.l.*
- 10.30** Valutazione comparata, tramite analisi LCA, della sostenibilità ambientale di diversi scenari di utilizzo di sottoprodotti enologici  
*Oliveri S., Seminati P., Monteleone B., Spigno G., Pareglio S. Università Cattolica del Sacro Cuore*
- 10.40** Coffee-break
- 11.00** Innovazione e sostenibilità nei territori Alpini- il progetto AlpBioEco  
*La Licata B. - Environment Park S.p.A.*
- 11.20** Utilizzo di residui agro-industriali per la produzione di biomassa  
*Boi A., Civiero E., Lai N., Curreli N. - Università degli Studi di Cagliari*
- 11.40** *Pleurotus* come nuovo ingrediente per alimenti funzionali  
*Gallotti F., Proserpio C., Pedrali D., Frigerio B., Barbarito S., Casaretta F., Laureati M., Pagliarini E., Lavelli V. - Università degli Studi di Milano*
- 12.00** Valutazione sensoriale di alimenti contenenti *Pleurotus* con differenti target di consumatori  
*Proserpio C., Gallotti F., Pedrali D., Frigerio B., Barbarito S., Casaretta F., Laureati M., Pagliarini E., Lavelli V. - Università degli Studi di Milano*
- 12.20** Upcycling Mushroom Agriwaste in Food and Added-Value products: the EU Project "Prolific"  
Mushroom Revolution as Key of a perfect food Circular loop  
*Engerisser J. - Pleurette SAS France*
- 13.00** Discussione finale
- 13.30** Pranzo di saluto

