

RISG
RISG
RISG
Anniversario
100

LA
RIVISTA ITALIANA
DELLE
SOSTANZE GRASSE

15 novembre 2023
ore 9:30 – 17:00


Sostanze grasse: ricerca, innovazione e scenari futuri

ISCRIZIONE

In occasione del centenario de **La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse**, Innovhub SSI organizza una giornata per festeggiare **100 anni di ricerca, innovazione e passione**.

L'evento rappresenta un momento di aggiornamento sui temi emergenti e attuali del settore delle sostanze grasse, con un focus in ambito alimentare.

La giornata si rivolge a specialisti e studiosi che operano all'interno delle industrie produttrici di oli e grassi alimentari e industriali, delle industrie chimiche, di laboratori di enti statali, istituti di ricerca e facoltà universitarie, così come alle Associazioni di settore e alla Pubblica Amministrazione.

 Palazzo Turati – Sala Conferenze
Via Meravigli 9/b - Milano
M1 Cordusio

Partecipazione gratuita previa
ISCRIZIONE ON LINE
<https://sostanzegrasse.eventbrite.it>

Evento organizzato da:



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

nell'ambito delle attività di **Enterprise Europe Network**, la rete nata nel 2008 per volontà della Commissione Europea, per supportare l'internazionalizzazione e l'innovazione di aziende e centri di ricerca. Si avvale di 700 partner in oltre 60 paesi in tutto il mondo.



Business Support on Your Doorstep



www.innovhub-ssi.it

risg@mi.camcom.it

Sostanze grasse: ricerca, innovazione e scenari futuri

Programma

9:30	Registrazione
	Saluti e introduzione
10:00	<i>Massimo Dal Checco (Amministratore Unico Innovhub SSI)</i> <i>Andrea Carrassi (Direttore Generale Assitol)</i> <i>Andrea Marino (Direttore Generale Federolio)</i>
10:15	100 anni di RISG e di collaborazioni <i>Pierangela Rovellini (Direttore editoriale RISG, Innovhub SSI)</i>
10:30	RISG: l'importanza della Rivista Italiana Sostanze Grasse per le associazioni e le aziende di settore <i>Igor Calderari (Assitol)</i>
10:40	Lo stato di salute della comunicazione alimentare in Italia. Opportunità e criticità <i>Luigi Caricato (Olio Officina)</i>
11:00	L'unico alimento studiato dall'uomo è... <i>Francesco Visioli (Dip. Medicina Molecolare - Università di Padova)</i>
11:20	Un nuovo smart device per la filiera olivicola: tra prestazioni e sostenibilità <i>Riccardo Guidetti (Dip. Scienze Agrarie e Ambientali - Università degli Studi di Milano)</i>
11:40	<i>Domande e risposte</i> <i>Coffee break</i>
12:10	Tecniche di profilazione dei volatili a fini di screening per valutare i problemi di autenticità dell'olio extravergine di oliva <i>Michele Suman (Barilla)</i>
12:30	The MOH Paradox in Olive Pomace Oils <i>Wenceslao Moreda (Instituto de la Grasa - Consejo Superior de Investigaciones Científicas)- Intervento in lingua inglese</i>
12:50	L'epidemia di Xylella fastidiosa su olivo in Puglia a 10 anni dalla scoperta: dalle conoscenze sulla malattia allo sviluppo di germoplasma resistente <i>Pasquale Saldarelli (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR)</i>
13:10	<i>Domande e risposte</i> <i>Lunch</i>
14:20	Considerazioni generali sui residui di fitofarmaci negli oli di oliva <i>Tiziana Generali (Dipartimento di Ambiente e Salute - Istituto Superiore di Sanità)</i>
14:40	MOCA: quadro generale normativo <i>Cinzia Gesumundo / Fabiana Vanni (Dipartimento di Ambiente e Salute - Istituto Superiore di Sanità)</i>
15:00	Etichettatura alimentare: recenti aggiornamenti e prospettive future <i>Cristina Giovannini Luca (Laboratorio Chimico, Camera di Commercio di Torino)</i>
15:20	Insetti: non solo proteine <i>Laura Gasco (Dip. Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Università degli Studi di Torino)</i>
15:40	Nuove tecnologie per l'estrazione dell'olio <i>Maria Lisa Clodoveo (Dip. Interdisciplinare di Medicina - Università degli Studi di Bari)</i>
16:00	Evoluzione dei metodi di analisi: il contributo di RISG <i>Lanfranco Conte (Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse)</i>
16:20	Attributi positivi e negativi: olfatto e sostanze volatili negli oli vergini o spremuti a freddo <i>Tullia Gallina Toschi (Dip. Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - Università degli Studi di Bologna)</i>
16:40	<i>Domande e risposte e conclusione dei lavori</i>

15 novembre 2023