



Commissario Straordinario
Ricostruzione Sisma 2016
Presidenza del Consiglio dei Ministri



Presidenza del Consiglio dei Ministri
Struttura di Missione Sisma 2009
Struttura di Missione per il coordinamento dei processi di ricostruzione
e di sviluppo dei territori colpiti dal sisma del 6 aprile 2009



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

Progetto Centro di ricerca per l'innovazione nel settore agroalimentare - Completamento del "Centro Europeo Agri-BioSERV" - Protocollo d'intesa CUP C43C21000150001 e Protocollo d'intesa aggiuntivo CUP C43C22002360001 - a valere sulla Sub misura B.4.1 del Programma Unitario di intervento per le aree del terremoto del 2009 e 2016 - PNRR/FONDO COMPLEMENTARE

PROGRAMMA UNITARIO DI INTERVENTO PER LE AREE DEL TERREMOTO DEL 2009 E 2016 (ATTUAZIONE SUB MISURA B.4.1)

Incontro Progetto di completamento del Centro di ricerca Agribioserv

Teramo - martedì 9 aprile 2024 - ore 10.15
Campus A. Saliceti - Aula Magna



Ore 10.15 **SALUTI ISTITUZIONALI**

Ore 10.30 **IL PROGETTO: STATO DELL'ARTE**
Dario Compagnone Responsabile Scientifico

Ore 10.45 **I PARTNERS ACCADEMICI**

Prodotti di scarto come fonti di composti bioattivi
e approccio nutrigenomico per il mantenimento della salute

Gianni Sagratini - Laura Alessandroni
Rosita Gabbianelli - Fatemeh Mansouri

Università di Camerino

Innovazione e sviluppo del settore agroalimentare:
il contributo delle scienze sociali e umanistiche

Pamela Lattanzi - Rosita Pretaroli Università di Macerata

Caratterizzazione dei sottoprodotti
delle filiere olivicola ed enologica per il recupero di composti funzionali
e la produzione di alimenti ad elevato valore nutrizionale

Michele Sallese - Federica Flammini Università di Chieti-Pescara

La formulazione di alimenti funzionali
utilizzando sottoprodotti di lavorazione delle industrie alimentari

Debora Pacetti Università Politecnica delle Marche

Piattaforme 2D e 3D per lo screening di composti
di derivazione agroalimentare su modelli di neurodegenerazione

Michele D'Angelo Università dell'Aquila

Soluzioni robotiche, sensori IoT, intelligenza artificiale
e image recognition per l'agricoltura di precisione

Patrizio Pelliccione Gran Sasso Science Institute

Ore 12.15 **IL CONTRIBUTO DELL'UNIVERSITÀ DI TERAMO**

Biotecnologie microbiche per la valorizzazione degli alimenti

Aldo Corsetti

Laboratorio Traslazionale: TLAB – Un nuovo strumento per l'innovazione

Valentina Russo - Nicola Bernabò

Impianto sperimentale per la filiera lattiero-casearia: ricerca e innovazione per
il miglioramento della competitività delle aziende agrozootecniche del territorio

Andrea Ianni

Cucina sostenibile e funzionale per la salute dell'uomo e del pianeta

Mauro Serafini

Sviluppo tecnologico e nuovi ingredienti per promuovere
l'innovazione e la sostenibilità delle produzioni agroalimentari

Paola Pittia

Sicurezza alimentare ed estensione della shelf life:
dalla risposta dei microrganismi alla validazione del processo

Annalisa Serio

Isolamento e purificazione macromolecole e composti bioattivi: ambiti di applicazione

Enrico Dainese

Biotecnologie enologiche innovative

Giuseppe Arfelli - Rosanna Tofalo

Sensori chimici sostenibili per il controllo di qualità degli alimenti.

Caratterizzazione e tracciabilità nel settore agroalimentare
tramite spettrometria massa ad alta risoluzione

Flavio Della Pelle - Federico Fanti

Ore 13.45 Pranzo

Ore 14.45 **DISCUSSIONE E FORMAZIONE GRUPPI DI LAVORO PER COLLABORAZIONI DI RICERCA**

Ore 15.45 **CONCLUSIONI VISITA AGLI EDIFICI/LABORATORI IN RISTRUTTURAZIONE**