

Ore 9.30-12.30

Palazzo Turchi di Bagno, Aula Magna IUSS, Corso Ercole I d'Este, 32 - Ferrara

Problematiche e prospettive per la valorizzazione biotecnologica di scarti della filiera agro-alimentare.

La valorizzazione dei residui delle biomasse vegetali rappresenta una fra le sfide più rilevanti per il futuro della filiera agro alimentare. Microalghe e batteri, protagonisti silenziosi ma straordinariamente versatili, offrono oggi nuove opportunità per trasformare residui e sottoprodotti in risorse ad alto valore aggiunto. Questo incontro nasce per mettere in dialogo ricerca scientifica, quadro normativo e realtà produttive in una giornata dedicata a condividere conoscenze, riflessioni e visioni, in cui l'Università si conferma luogo di confronto aperto tra scienza e società.

PROGRAMMA

9.30 Saluti iniziali

10.00 **Valorizzazione biotecnologica di residui della filiera frutticola: potenzialità delle microalghe.**

Prof.ssa **Costanza Baldisserotto**, Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione

10.15 **Selezione e impiego di batteri per la valorizzazione di sottoprodotti della lavorazione della frutta in ottica di economia circolare.**

Prof.ssa **Noura Raddadi**, Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Ingegneria Civile, Chimica, Ambientale e dei Materiali

10.30 **Applicazione della Risonanza Magnetica per la caratterizzazione di matrici frutticole e dei prodotti derivati dalla loro valorizzazione biotecnologica mediante microrganismi.**

Dott. **Anatoly P. Sobolev**, CNR di Roma (Istituto per i Sistemi Biologici)

10.45 **La frutticoltura emiliana, nazionale ed europea di fronte alle sfide del mercato globale e della sostenibilità ambientale: quali opportunità dai residui di lavorazione?**

Prof. **Luigi Russo**, Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione

11.00 (CSO Italy, Centro Servizi Ortofrutticoli, Ferrara), to be confirmed

11.15 Considerazioni finali

11.45 Piccolo buffet