



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI TRENTO



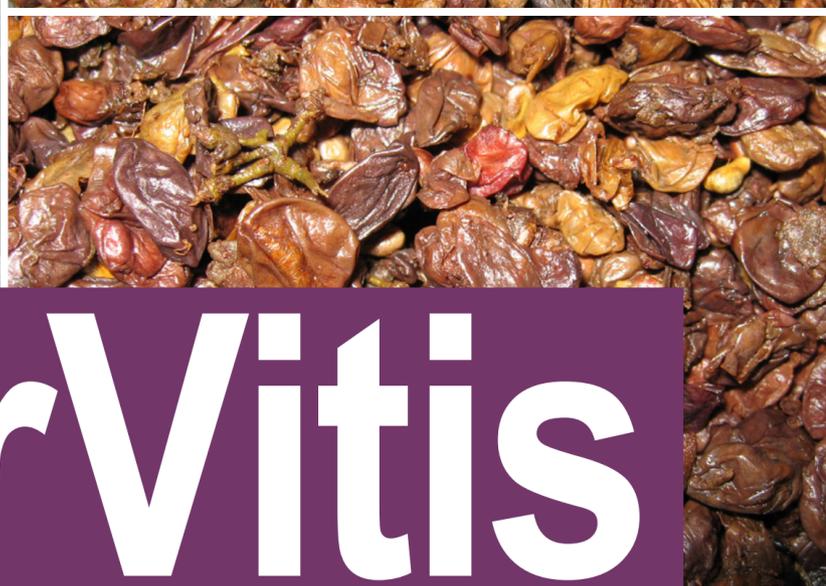
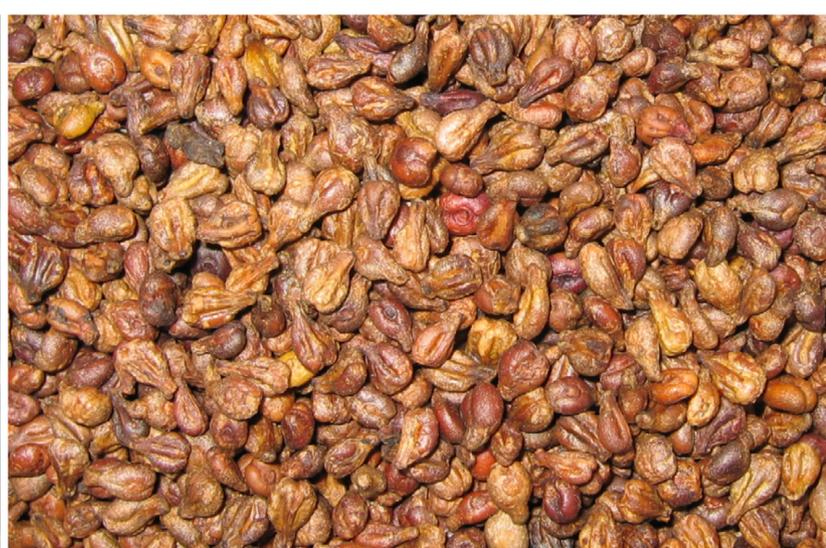
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



ValorVitis

**Valorizzazione dei sottoprodotti
della filiera vitivinicola
per la produzione di composti
ad alto valore aggiunto**

12 Dicembre 2014

**Aula Conferenze del DICAM
via Mesiano 77, Trento**

Programma

13.30 - 14.00: Registrazione dei partecipanti

14.00 - 14.15: Saluti Istituzionali

Marco Tubino (Direttore del Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica)

14.15 - 14.45: *I progetti AGER ed il progetto Valorvitis*

Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza)

14.45 - 15.00: *Valorizzazione di raspi e bucce non solo per il settore alimentare*

Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza)

15.00 - 15.20: *Applicazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola in prodotti lattiero-caseari*

Giuseppe Zeppa (Università degli Studi di Torino)

15.20 - 15.50: Coffee break

15.50 - 16.10: *Applicazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola in prodotti a base frutta*

Vera Lavelli (Università degli Studi di Milano)

16.10 - 16.30: *Olio di vinacciolo: proprietà e metodiche di estrazione tradizionali e innovative*

Luca Fiori (Università degli Studi di Trento)

16.30 - 16.50: *Caratterizzazione e accettabilità sensoriale di prodotti alimentari funzionali ottenuti mediante l'aggiunta di bucce d'uva*

Luisa Torri (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo)

16.50 - 17.20: Discussione

17.20 - 17.30: Chiusura dei lavori

Organizzatore Scientifico

Ing. Luca Fiori
luca.fiori@unitn.it

Segreteria Organizzativa

Miriam Stettermayer
comunicazione.collina@unitn.it