

26 novembre **2015**
ore **10.00**

Consiglio Nazionale delle Ricerche



FIRENZE

Tuscan Food
Quality Center



SIR^{OE}
Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali

SISEF



Consiglio Nazionale Ricerche

invitano a partecipare al workshop

IL SAPERE CHE DÀ SAPORE E BENESSERE

PRODOTTI NATURALI IN AGRICOLTURA E FORESTE

26 novembre 2015, ore 10:00÷13:00

CNR Area di Ricerca di Firenze (Aula 2, Edificio F) Via Madonna del Piano n. 10, Sesto Fiorentino - Firenze

PROGRAMMA:

L'incontro è organizzato nell'ambito del progetto "SS&B - Il Sapere che dà Sapore e Benessere", co-finanziato dalla Regione Toscana (PRAF 2015: misura A.2.6 azione d) e coordinato da Tuscan Food Quality Center, l'associazione Centro Internazionale per la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari e la Qualità dell'Alimentazione.

Il progetto mira a valorizzare il ruolo della "conoscenza" dei prodotti alimentari in termini di qualità, origine, tradizione e legame con il territorio, al fine di comprendere la connessione tra i concetti di "buono" e di "sano" con le corrette pratiche di coltivazione, trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari e della preparazione del cibo.

Il seminario, organizzato in collaborazione con CNR (IBBR, Area di Ricerca di Firenze), SISEF (Società Italiana di Selvicoltura ed Ecologia Forestale) e SIR^{OE} (Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali), è focalizzato sulle potenzialità di impiego di prodotti naturali per migliorare le qualità delle produzioni e nei metodi di lotta contro l'attacco di parassiti delle piante nel rispetto della salute umana e dei principi ecologici nei quali si muove oggi la ricerca e la politica agro-forestale nei paesi dell'Unione Europea.

10:00 Benvenuto e apertura dei lavori

Marco Michelozzi – Gruppo di Lavoro SISEF "Terpeni in Ecologia"

10:30 *Composti volatili delle resine nella difesa chimica della pianta.*

Marco Michelozzi – IBBR-CNR, Area di Ricerca di Firenze

10:45 *Acqua di distillazione di oli essenziali e lotta contro l'attacco di patogeni fungini delle piante.*

Nicola Luchi – IPSP-CNR, Area di Ricerca di Firenze

11:00 *Oli essenziali per la difesa delle piante da patogeni batterici.*

Paola Minardi e Maria Grazia Bellardi - DIMEVET e DipSA, Università degli Studi di Bologna

11:15 *Uso di biostimolanti naturali per migliorare le qualità del vino.*

Giovan Battista Mattii - DISPAA, Università degli Studi di Firenze

11:30 *Tecniche strumentali avanzate nell'analisi GC-MS di molecole volatili.*

Luca Calamai - DISPAA, Università degli Studi di Firenze

11:45 Interventi liberi

12:30 Discussione

13:00 Conclusione dei lavori