

CNR - Istituto per i Sistemi Biologici



# Nanotecnologie nel Settore Agro-Alimentare

26 -27 ottobre  
dalle 9:50 alle 13:00



Comitato scientifico:  
Marco Mazzona  
Maya Dimova Lambreva  
Giovanna Mancini

*Grafica a cura di Alessandro Tozzi*

**26 OTTOBRE 2022**

**9:50** Apertura del Workshop

**Dott.ssa Giovanna Mancini, Direttore di ISB-CNR**

**10:00** Il nano può essere grande: il potenziale delle nanotecnologie nel settore agroalimentare

**Dott.ssa Cecilia Bartolucci, IC-CNR**

**10:30** Nanotecnologie e agricoltura sostenibile: miglioramento dell'efficienza d'uso dei fertilizzanti

**Prof. Luca Marchiol, Università degli Studi di Udine**

**11:00** Impiego in agricoltura di nanoparticelle di idrossiapatite modificate con urea: dal laboratorio al pieno campo

**Prof. Youry Pii, Libera Università di Bolzano**

**11:30** Economia circolare e nanotecnologie organiche per la protezione delle coltivazioni agrarie

**Dott.ssa Sara Francesconi, Università degli Studi della Toscana**

**12:00** Nanotecnologie chimiche ed economia circolare per lo sviluppo di nuovi prodotti per l'agrifood

**Prof. Giuseppe Ciccarella e Dott.ssa Francesca Baldassarre, Università del Salento e NANOTEC-CNR**

**12:30** Sviluppo e applicazione di nanocarrier naturali per il controllo della dispersione in ambiente degli erbicidi

**Prof.ssa Tiziana Anna Elisabetta Tosco, Politecnico di Torino**

**27 OTTOBRE 2022**

**9:50** Apertura della piattaforma online

**10:00** Nanotecnologie e settore agroalimentare: l'Unione Europea tra volontà di controllo dei rischi e propensione alla deregolamentazione

**Prof.ssa Valeria Sodano, Università degli Studi di Napoli Federico II**

**10:30** Sistemi nanometrici per l'incapsulamento e la veicolazione di composti bioattivi per la funzionalizzazione di alimenti

**Prof. Francesco Donsì, Università degli Studi di Salerno**

**11:00** Applicazioni delle nanotecnologie nel settore del food packaging

**Prof. Stefano Farris, Università degli Studi di Milano**

**11:30** Biosensori elettrochimici e nanomateriali per la sicurezza alimentare

**Dott.ssa Antonella Curulli, ISMN-CNR**

**12:00** Nanosensori resistivi e gradiente termico: sinergia per l'agroalimentare di nuova generazione

**Dott. Matteo Tonezzer, IMEM-CNR**

**12:30** Dispositivi e sensori nanostrutturati per il controllo di qualità e sicurezza degli alimenti: dalla sostenibilità alla robustezza analitica

**Prof. Dario Compagnone, Università degli Studi di Teramo**

La partecipazione è gratuita, ma è necessaria la registrazione compilando il modulo:

<https://forms.gle/2JdKRq2t7vaSKwfq8>.