

La scienza e il gelato artigianale: innovazione tra gusto e benessere

LUNEDI 25 NOVEMBRE

MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale,
Longarone Fiere

Programma

- 10.00 *Intro e Saluti* - **Antonio Logrieco e Angelo Santino**, Responsabili Scientifici Progetto Nutrage
- 10.15
- *Cedro di Santa Maria del Cedro Dop: gusto e funzionalità per un gelato al top* - **Leonardo Caputo**, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari-CNR
 - *Prodotti di eccellenza e nuovi estratti di sottoprodotti: tra tradizione e innovazione per la valorizzazione delle filiere ed un futuro sostenibile* - **Morena Gabriele**, Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria-CNR
 - *Valorizzare le eccellenze regionali per un gelato ad alto valore nutrizionale e organolettico* - **Miriana Durante**, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari-CNR
 - *Frutti tradizionali fermentati: un nuovo ingrediente innovativo e funzionale per la produzione del Gelato* - **Gianluca Bleve**, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari-CNR
 - *Chlorella Vulgaris bianca: la microalga dal grande potenziale* - **Laura Pucci**, Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria-CNR
 - *La cavitazione idrodinamica, una tecnica green innovativa di estrazione per la valorizzazione delle filiere e la produzione di nuovi gelati originali e funzionalizzati* - **Francesco Meneguzzo**, Istituto per la Bioeconomia-CNR
 - *Analisi sensoriale e consumer science come mezzo di conoscenza e fidelizzazione dei consumatori* - **Stefano Predieri**, Istituto per la Bioeconomia-CNR
 - *Emozioni ed analisi sensoriale: Metodi impliciti per la caratterizzazione della risposta del consumatore agli stimoli chemosensoriali* - **Alessandro Tonacci e Lucia Billeci**, Istituto di Fisiologia Clinica-CNR
- 11.00 *Tavola Rotonda e Q&A*
- 12.00 *Conclusioni* - **Domenico Nuzzo**, Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica-CNR
- 14.00 *Panel Test e Assaggi guidati*