

REGIONE
TOSCANA



agrifood



Valorizzazione Nutraceutica di prodotti
tipici toscani in alimenti innovativi a
base di cacao
Evento di chiusura del Progetto

Mercoledì 14 Dicembre 2016

Area della Ricerca CNR di Sesto Fiorentino

Via Madonna del Piano 10



Ore 10:00 Registrazione dei Partecipanti

10:15 -10:30 Saluti ed apertura dei lavori Mauro Centritto
Direttore IVALSA Martina Brazzini, Marco Toma, Bando
Agrifood, Regione Toscana



10:30 -10:50 La produzione di cacao tra limiti e prospettive di sviluppo. Nicola Arbace (Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, Firenze).



UNIVERSITÀ DI PISA

10:50-11:10 Analisi dei composti nutraceutici nei prodotti del progetto TOSCOLATA. Luca Sebastiani, Alessandra Francini, Stefania Romeo (ISV -Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa).



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

11:10-11:30 Effetti salutistici di TOSCOLATA sulle cellule coinvolte nella riparazione del sistema cardiovascolare. Rossella Di Stefano, Francesca Felice e Ester Belardinelli (Dipartimento di Patologia Chirurgica, Medica, Molecolare e dell'Area Critica -Università di Pisa)



11.30-11:50 Tracciabilità dei prodotti e modalità di certificazione. Marco Romi e Patrizia Salusti (Dipartimento di Scienze della Vita -Università di Siena)



11:50-12:10 Valutazione organolettica dei prodotti finiti, accettabilità da parte del consumatore e note a chiusura del progetto Claudio Cantini, coordinatore scientifico progetto TOSCOLATA, (CNR IVALSA).



12:10-12:30 Intervento di Daniello Vestri produttore di TOSCOLATA, Vestri Cioccolato, Arezzo. Interventi del pubblico e Chiusura dei lavori.

Al termine dei lavori verrà offerto agli iscritti un light lunch e sarà possibile degustare i prodotti della ditta Vestri in

esposizione.

I lavori inizieranno con precisione negli orari indicati, per motivi logistici ed organizzativi si richiede a chi vuole partecipare di inviare richiesta via email a salusti@ivalsa.cnr.it o via Fax allo 0566 52356