

## IL RUOLO DEL CHIMICO NELL'AMBITO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE IN FVG

**Trieste, 26 settembre 2017**

***Aula 1A - Campus Universitario di Piazzale Europa***

La Sezione Friuli Venezia Giulia della Società Chimica Italiana, con la collaborazione dell'Ordine dei Chimici della provincia di Trieste, dell'Ordine Interprovinciale dei Chimici delle Province di Gorizia, Pordenone e Udine, e delle due Università Regionali di Trieste ed Udine organizzano una giornata di discussione sul ruolo che un laureato in chimica ha, o può avere, nella filiera agroalimentare in particolare nella nostra Regione. Si tratta della prima giornata di una serie nell'ambito di una iniziativa che mira non solo a far conoscere i diversi ambiti professionali in cui opera un laureato in chimica, ma anche a contribuire alla diffusione corretta della cultura chimica soprattutto fra i giovani e ad indicare interessanti strade professionali. Infatti spesso la chimica è guardata con sospetto specie in campo alimentare confondendo la natura scientifica e culturale della disciplina con l'utilizzo azzardato che a volte se ne fa.

### Programma

**Ore 8,30 Saluti di benvenuto da organizzatori e istituzioni**

**Ore 9,00 – 11,00: I sessione**

9.00 – 9,25 **Lucia Gardossi** – Univ. Trieste, Cluster Tecnologico Nazionale Chimica Verde - SPRING  
(*Integrazione della chimica con il settore agro-alimentare per una Bioeconomia Europea e Regionale*)

9,25 – 9,50 **Branka Mozetič Vodopivec** - School for Viticulture and Enology, University of Nova Gorica,  
Slovenia (*Food production: wastes as potential source of bioactive compounds*)

9,50 – 10,15 **Clorinda Del Bianco** – ARPA (*Sicurezza Alimentare: Il ruolo del chimico nei "laboratori ufficiali"*)

10,15 – 10,40 **Paolo Lucci** – UNIUD (*Il ruolo della chimica degli alimenti nella sicurezza e qualità agroalimentare e nella difesa del consumatore*)

10,40 – 11,00 discussione generale

Ore 11,00 – 11,20: coffee break

**Ore 11,20 – 13,00: Il sessione**

11,20 – 11,45 [Paolo Posocco](#) – “Roberto Alimentare” (*Cucina & chimica: la complicata semplicità del pane*)

11,45 – 12,10 [Silvia Colomban](#)- Aromalab –Ricerca e Innovazione illycaffè, Trieste (*la chimica del caffè dal chicco alla tazzina*)

12,10 – 12,25 [Pierpaolo Rovere](#) - Cluster Agroalimentare FVG Agrifood&Bioeconomy Cluster Agency (*Il Cluster Regionale, una sfida collegata alla realtà*).

12,25 – 12,50 discussione generale

**12,50 - 13,00 – chiusura del convegno.**