



## **Relazione delle attività del GICA 2019**

Il Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti (GICA), Gruppo storico afferente alla Società Chimica Italiana, ha come scopo principale quello di avvicinare e raggruppare per interessi culturali e scientifici una serie di figure professionali legate all'attività chimica nel campo della caratterizzazione degli alimenti (ivi compresi novel foods, alimenti arricchiti, integratori alimentari, alimenti per l'infanzia...) e di tutte le sostanze/ingredienti con potenziale alimentare. La caratterizzazione della loro evoluzione durante la maturazione, durante shelf life, oltre che la definizione degli effetti delle tecnologie e del processing durante la loro trasformazione, sono altro oggetto di interesse comune. Gli affiliati al Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti nelle sue attività volte alla ricerca (affiliati afferenti a Dipartimenti Universitari, Enti di ricerca ed Enti preposti ai controlli istituzionali) da sempre sfruttano tecniche analitiche consolidate, oltre che la messa a punto di tecniche analitiche innovative e performanti. Per sua natura, il Gruppo Interdivisionale raggruppa Soci afferenti ad altre Divisioni (principalmente Divisione di Chimica Farmaceutica, Divisione di Chimica analitica, Divisione di Chimica Organica, Divisione di Spettrometria di Massa) ed intende correlare i diversi aspetti della chimica "applicata" al settore alimentare che li rappresentano.

Il Gruppo, in sintesi, si interessa della cultura degli alimenti e di tutti gli aspetti chimici correlati alla loro definizione.

### **Attività e interessi del Gruppo**

L'interesse primario del Gruppo è volto all'organizzazione di Eventi scientifici congressuali che rappresentino un'arena di discussione su questi temi, spesso in stretta correlazione con l'attività prestata da altri Gruppi o Divisioni della Società Chimica Italiana. Altri interessi sono rappresentati dalla organizzazione di Premi (in particolare dedicati a giovani ricercatori) e borse di studio finalizzate alla partecipazione di Congressi affini alle tematiche culturali del GICA. Nello scorso anno, il Gruppo ha proseguito un'attività di lobbying volta sia a consolidare i suoi rapporti a livello Nazionale, sia a consolidare la visibilità a livello internazionale (in particolare in seno alle attività dell'EuChemS, Società Chimica Europea, EuChemS, Bruxelles).

### **Assetto del Direttivo del GICA**

Il Direttivo è attualmente costituito dalle figure di un Coordinatore, un Segretario ed un Tesoriere, oltre che da altri membri eletti. Di seguito si riporta la composizione del Direttivo a data attuale.

- Coordinatore: Prof.ssa. Paola Dugo (Prof. Ordinario di Chimica degli alimenti, Università di Messina)
- Segretario: Prof.ssa Chiara Cordero (Prof. Associato di Chimica degli alimenti, Università di Torino)
- Tesoriere: Prof. Marco Arlorio (Prof. Ordinario di Chimica degli alimenti, UPO A. Avogadro)
- Membro: Prof. Gianni Galaverna (Prof. Ordinario di Chimica degli Alimenti, Università di Parma)
- Membro: Dr. Giovanni Caprioli (Ricercatore di Chimica degli alimenti, Università di Camerino)



- Membro: Dr. Michele Suman (Food Safety and Authenticity Research Manager, Barilla G.R. F.lli SpA)

- Membro: Prof. Arnaldo Dossena (Osservatore della Divisione di Chimica organica della SCI; Prof. Chimica Organica, Università di Parma).

Il Direttivo è stato rinnovato nel luglio 2019, e resterà in carica fino a dicembre 2021.

Si sottolinea che un nuovo Regolamento del GICA è stato approvato e pubblicato sul sito SCI, nella sezione dedicata al Gruppo di Chimica degli Alimenti (giorno 11 dicembre 2019).

Numero di iscritti: il numero degli iscritti al GICA (negli ultimi 8 anni mediamente attestato intorno ai 120-130 iscritti) è passato nel 2018 a 181 iscritti, e nel 2019 a 197 iscritti, anche grazie alla numerosa affiliazione di Soci Juniors. Il sensibile aumento delle iscrizioni, oltre che alla politica del GICA SCI ed alla SCI stessa, è dovuto probabilmente all'interesse interdisciplinare delle tematiche del Gruppo (qualità e sicurezza degli alimenti), fattore chiave che permette di concludere che lo "stato di salute" dello stesso sia considerabile molto buono.

### **PRINCIPALI ATTIVITA' CONGRESSUALI DEL GICA nel 2019**

- **Il Congresso Chimica degli Alimenti – Giovani Ricercatori** (Milano, 23-24 Settembre 2019)

"La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari"

Convegno organizzato e ospitato dalla Sede dell'Università di Milano in collaborazione con il GICA, mirato a stimolare la presentazione dei risultati delle ricerche effettuate dai "giovani ricercatori" afferenti al GICA. (Chairs: Chiara di Lorenzo (Università di Milano); Martina Cirlini (Università di Parma))

- **Viaggio nel mondo della nutraceutica. Integratori alimentari e functional food: alleati della salute.** (Genova, 29 ottobre 2019)

Evento organizzato nell'ambito del Festival della Scienza in collaborazione con il GICA.

- **Congresso Internazionale SCI "Chemistry meets Industry and Society"** (28-30 Agosto, 2019, Salerno). Evento internazionale innovativo organizzato da SCI, volto anche a colmare le distanze tra la ricerca scientifica accademica ed i bisogni dell'industria e della società. Il GICA, rappresentato dal Prof. Arlorio in qualità di suo Coordinatore, ha supportato una Sessione dedicata all'economia circolare ed al riutilizzo intelligente delle risorse, presentato una relazione focalizzata su esempi di valorizzazione di by-products e scarti delle filiere agro-alimentari. La stessa sessione è stata supportata dalla Food Chemistry Division di EuChemS, presso la quale il Prof. Arlorio è a data attuale Chair. Il GICA ha inoltre collaborato alla organizzazione della Sessione, indicando come invited speaker il Prof. Fabio Fava (Università di Bologna), esperto di Circular Economy, che ha portato un suo contributo riguardante le prossime possibilità di ricerca in relazione ai futuri Bandi EU (in particolare in relazione attraverso la BBI JU – Bio-Based Industry Joint Undertaking ).

### **ALTRE ATTIVITA' – Premi e Borse**

Il GICA, nella sua attività, storicamente rilascia Borse e sussidi per la partecipazione al Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti o altri eventi di rilievo per il settore, a giovani ricercatori meritevoli, selezionando i lavori più innovativi presentati come poster o comunicazione orale al Congresso. Grazie al surplus residuo dalla organizzazione del Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti 2018, svoltosi a Camerino, si è programmata l'istituzione di borse di studio da erogare nel



2020 per il Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti 2020, che si sarebbe dovuto svolgere a Marsala, ma che a causa dell'emergenza sanitaria tuttora in corso è stato rinviato al 2021. Nel 2018 è stato istituito il "Premio Pirisi", intitolato alla memoria del prof. Filippo Pirisi. Il premio viene assegnato ad un giovane ricercatore (under 40) che risulti primo autore, ultimo autore o autore corrispondente di un lavoro scientifico pubblicato su una rivista indicizzata dell'area di chimica degli alimenti, e che abbia svolto attività di ricerca principalmente in Italia. Il premio viene assegnato in coincidenza con la edizione periodica del congresso di Chimica degli Alimenti.

#### **ALTRE ATTIVITA' – Documento di indirizzo**

Il GICA (inteso come Direttivo ed altri affiliati al Gruppo interdivisionale partecipanti ad un gruppo selezionato e interdisciplinare) sta attualmente lavorando ad un Position Paper (Documento di indirizzo) sul significato ed il ruolo della Chimica degli Alimenti nel contesto attuale della ricerca e della società moderna, sia considerando la ricerca di base che quella applicata, ivi comprese le interazioni con l'industria alimentare Italiana. Il Documento, la cui pubblicazione era intesa inizialmente per metà del 2019, sarà rilasciato nel 2020, coinvolgendo oltre alla Società Chimica Italiana, altri Enti ed Associazioni di riferimento nel settore della qualità e della sicurezza degli alimenti, come pure alcune Associazioni industriali. Tale documento permetterà di identificare in modo critico le priorità del GICA nel prossimo triennio, in particolare per quanto riguarda la ricerca e le attività tecnico-scientifiche correlate, mettendo in particolare evidenza l'"offerta" scientifica e tecnica a livello nazionale in questo settore, i principali *stakeholders* ed il trasferimento tecnologico, a livello traslazionale e interdisciplinare. Il documento sarà presentato in occasione del prossimo Congresso di Chimica degli Alimenti patrocinato da GICA-SCI.

