



## **SPRECHI ALIMENTARI ED INNOVAZIONE - Una sfida per consumatori ed imprese**

**29 LUGLIO 2015, ORE 10.30**

**EXPO – SALA CONVEGNI CASCINA TRIULZA**

**Saluti: Tommaso Mario Abrate**, Presidente Fedagri Piemonte

*Introduzione al tema e motivazioni del contributo di Gest-Cooper alla pubblicazione “Sprechi alimentari: una prospettiva multidisciplinare”*

- **Stefania Buffagni**, dott.ssa in Economia ed istituzioni dell’Ambiente e del Territorio, funzionaria Confcooperative e Cultore Universitario per il Settore Scientifico Disciplinare “Scienze Merceologiche”, Dipartimento di Management.

*Lo spreco alimentare: un tema su cui riflettere. Scenario, normative, etichettatura, studi sulle abitudini del consumatore e possibili soluzioni.*

- **Erica Varese**, PhD, professore aggregato, Sezione di Scienze Merceologiche, Dipartimento di Management, Università degli Studi di Torino. Curatore della pubblicazione “Sprechi alimentari: una prospettiva multidisciplinare”.

*La ricerca interviene nell’uso di sottoprodotti agricoli e nell’innovazione in agricoltura.*

- **Barbara Garassino**, dott.ssa in Scienze Forestali, funzionaria di Confcooperative.

*Illustrazione di tre progetti di ricerca:*

- *uso dei sottoprodotti agricoli per funzionalizzare nuovi prodotti;*
- *produzioni lattiero-casearie con l’uso di caglio vegetale e produzioni lattiero-casearie arricchite in nutrienti con pasta di olive;*
- *produzioni lattiero-casearie a basso contenuto di colesterolo e produzioni lattiero-casearie arricchite di omega 3.*
- **Giuseppe Zeppa**, professore associato per il settore scientifico disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) presso il DISAFA dell’Università degli Studi di Torino.

*Esperienze delle aziende* che hanno partecipato ai progetti: Cooperativa Il Frutto Permesso di Bibiana (farine derivanti dai sottoprodotti agricoli) e l'Az. Agr. La Cerea di Pralormo (produzione di formaggi con caglio vegetale).

**Conclusioni:** Domenico Sorasio, Direttore Confcooperative Piemonte e Gest-Cooper S.C.A.

**A seguire, degustazione con prodotti nati dalla ricerca:**

- farine ottenute da sottoprodotti agricoli in visione;
- succhi di frutta al mirtillo con farine; crostata al mirtillo con farine; tortino alle pere con farine, con toma e cipolla;
- caprini con caglio vegetale;
- robiola con caglio vegetale;
- tometta con caglio vegetale;
- yogurt arricchito con olio di lino (omega 3).