



Consiglio Nazionale delle Ricerche



ITALIA
EXPO MILANO 2015

CNR EXPO



SEGUICI SU TWITTER:

#odoriesapori

#cnrxexpo

#vivaioricerca

ODORI E SAPORI: un viaggio sensoriale attraverso i prodotti alimentari

CNRxEXPO insieme a:



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI BRESCIA



26 Settembre 2015

Padiglione Italia - Milano
dalle 14.30 alle 17.30



Coordinatore: Stefano Predieri, *Istituto di Biometeorologia (IBIMET)*
Segreteria Organizzativa: Chiara Medoro, *Istituto di Biometeorologia (IBIMET)*

Perché per abbracciare un frutto comune come la mela occorrono antropologi, primatologi, esperti di varietà antiche, medici, esperti di tecniche analitiche e sensoriali? Perché più la tecnologia si sviluppa e la società si modifica, più c'è necessità di competenze diverse per esplorare le nostre relazioni con gli alimenti e far sì che il cibo sia per i consumatori fonte di soddisfazione e benessere.

EXPO 2015 offre l'occasione di comunicare come competenze apparentemente distanti, sviluppate da CNR, Università ed Enti di Ricerca, abbiano ricadute sull'alimentazione di ogni giorno, sulla nutrizione e salute di oggi e del futuro prossimo.

Si è scelto il frutto più popolare, per evidenziare come la ricerca, possa arrivare direttamente sulla nostra tavola, tutelare le nostre scelte alimentari e la nostra salute. Ogni varietà di mela che consumiamo oggi è frutto di un lavoro di ricerca. Dagli albori della civiltà si è aspirato ad un cibo migliore, ora proseguiamo con professionalità e conoscenza lo stesso obiettivo: mangiare bene per vivere meglio.

La mela è in questo percorso il simbolo, da rinvigorire, di genuinità, salubrità e cultura alimentare. La ricerca si apre nel modo più ampio alle collaborazioni interdisciplinari, come nutrimento per una scienza che non rimane chiusa nei laboratori, ma dai frutteti arriva alla tavola, alla mente, al cuore, dove l'aspettano le radici dell'EXPO: l'eccellenza della tradizione italiana di comprendere la cultura del gusto e proporla al mondo.



AGENDA

- C'era una volta una (sola) mela..
Stefano Predieri, *Istituto di Biometeorologia - IBIMET CNR, Bologna*
- Studiare i gusti delle scimmie per capire i nostri
Elisabetta Visalberghi, *Istituto di Scienze e Tecnologie della Cognizione - ISTC CNR, Roma*
- Quante storie per una Mela! (Video)
Marino Niola, *Università Suor Orsola Benincasa, Napoli*
- Riscoprire la "Casolana": mela del Boccaccio
Claudio Cantini, *Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree IVALSÀ CNR, Firenze*
- Toglie il medico di turno: aspetti medico-nutrizionali della mela
Roberto Volpe, *Servizio Prevenzione e Protezione CNR, Roma. SIPREC - Società Italiana per la prevenzione cardiovascolare*
- Tecnologie per la misura dei composti volatili: viaggio attorno al profumo della mela... e del melo
Franco Biasioli, *Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige FEM*
- I Nasi Elettronici per la mela "sicura"
Giorgio Sberveglieri, *Istituto Nazionale di Ottica INO CNR - Università degli Studi di Brescia*
- Nasce con il "film" la nuova mela snack
Veronica Sberveglieri, *Istituto Nazionale di Ottica INO CNR*
- Il Cuore della Mela
Andrea Peracino, *Fondazione Giovanni Lorenzini Medical Science Foundation. Milano-Houston*
- E adesso Mela gusto!
 Degustazione guidata da **Marta Cianciabella e Edoardo Gatti**, *Istituto di Biometeorologia - IBIMET CNR, Bologna*