

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
<b>Rubrica</b>	<b>Cnr - siti web</b>			
	Adnkronos.com/IGN	18/06/2015	"LE GIORNATE DEL FRUMENTO - EVENTI DEDICATI ALLA FIGURA DI NAZARENO STRAMPELLI PADRE ITALIANO DELLA	4
	Baresinelmondo.it	18/06/2015	NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI: UNO SPETTACOLO CHE SI RINNOVA	6
	CorrierePL.It	18/06/2015	NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI: UNO SPETTACOLO CHE SI RINNOVA	8
	Ilcorrieredelweb.blogspot.it	18/06/2015	NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI: DA 10 ANNI LO SPETTACOLO DELLA SCIENZA SI RINNOVA. FRASCATI SCIENZA T	10
	Ilpiccolo.Gelocal.it	18/06/2015	TRIESTE, DUE CLASSI DELLA DIVISIONE JULIA PREMIATE ALLEXPO	13
	Meteoweb.eu	18/06/2015	ASTRONOMIA: DOMANI "OCCHI SU SATURNO", EVENTO LANCIO DELLA NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI	15
	Udite-udite.it	18/06/2015	25 SETTEMBRE 2015 - NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI - DA 10 ANNI LO SPETTACOLO DELLA SCIENZA SI RINNOVA	20
	Aifotoweb.it	17/06/2015	MEDITERRANEO: FOTOGRAFIE TRA TERRE E MARE AD ART NIGHT VENEZIA 2015	23
	Economiasicilia.com	17/06/2015	EXPO 2015. AL PADIGLIONE ITALIA IL 7 LUGLIO CONVEGNO SU PASSATO E FUTURO DELLA PESCA NEL MEDITERRANEO	25
	Giornalelirpinia.it	17/06/2015	EXPO 2015, A PIAZZA IRPINIA ESPERTI A CONFRONTO SU PROPOLI, OLIO E VINO	27
	Ilrestoquotidiano.it	17/06/2015	EXPO: IL 24 UNA GIORNATA DI ORDINARIA INNOVAZIONE	28
	Laboratorio2000.it	17/06/2015	PESCA ECO-SOSTENIBILE	29
	Meteoweb.eu	17/06/2015	NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI: LO SPETTACOLO DELLA SCIENZA SI RINNOVA IN TUTT'ITALIA	31
	Piueconomia.it	17/06/2015	PROPOLI, OLIO E VINO: IL SUPER FOOD IRPINO CHE CONQUISTA L'EXPO	34
	Siracusanews.it	17/06/2015	PACHINO, ROAD SHOW FILIERA ITTICA SICILIANA: PRIMA TAPPA A MARZAMEMI AL PALMENTO DI RUDINI'	36
	Tecnicadellascuola.it	17/06/2015	IL 25 SETTEMBRE TORNA LA "NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI"	38
	Affaritaliani.it	16/06/2015	A FIUMICINO LA VERGOGNA DELLA SANITA' PUBBLICA. RIGGIO ATTACCA: "QUARANTA GIORNI PER LE ANALISI"	40
	Agronotizie.Imagelinenetwork.com	16/06/2015	BASILICATA, ALL'EXPO UNA GIORNATA DI "ORDINARIA INNOVAZIONE"	41
	Ambiente-plus.it	16/06/2015	A ECOMONDO 2015 DEBUTTA GLOBAL WATER EXPO	43
	Ansa.it	16/06/2015	A PIAZZA IRPINIA SI PARLA DI CELIACHIA	45
	Dolcitalia.com	16/06/2015	EXPO, LA DIFESA DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO PASSA ANCHE DALLA RETE	47
	Giornalelirpinia.it	16/06/2015	PROGETTO QUINOAFELIX, ESPERTI A CONFRONTO ALL'ISA-CNR DI AVELLINO	48
	Globalpress.eu	16/06/2015	FIUMICINO: RIGGIO, SINGOLARE DOPO 40 GIORNI NO DATI SANITA'	50
	Ilfogliettodellaricerca.it	16/06/2015	SORPRESA, MA NON TROPPO, A EXPO 2015 IL CRA SI TRASFORMA IN CREA	51
	Informatutto.info	16/06/2015	A PIAZZA IRPINIA SI PARLA DI CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI	52
	Irpiniaoggi.it	16/06/2015	PROGETTO "QUINOAFELIX", COPPOLA CHIUDE IL CICLO DEI CONVEGNI	53
	Irpiniareport.it	16/06/2015	LA QUINOA IN IRPINIA, UN PROGETTO DI SUCCESSO. PRESENTATI AL CNR I RISULTATI DELLE RICERCHE	54
	Lagazzettadelmezzogiorno.it	16/06/2015	INNOVAZIONE E AGRICOLTURA ECCO LA BASILICATA ALL'EXPO	55
	LocalGenius.Eu	16/06/2015	CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI, IMPORTANTE CONVEGNO CON I RICERCATORI DEL MIT DI BOSTON A EXPO	57
	Mixerplanet.com	16/06/2015	EXPO, LA DIFESA DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO PASSA ANCHE DALLA RETE	58
	Modenatoday.it	16/06/2015	GIARDINI DEL GUSTO, IN SETTIMANA CORRADO AUGIAS E MARIO TOZZI	60

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
<b>Rubrica Cnr - siti web</b>				
	Omniroma.it	16/06/2015	"FIUMICINO, SI PUO' TORNARE ALL'80% DEI VOLI" ENAC: ANCORA NIENTE DATI SU INQUINAMENTO	64
	Ottopagine.it	16/06/2015	"QUINOAFELIX CHIUDE CON SUCCESSO	65
	PrimaPaginaNews.it	16/06/2015	PIAZZA IRPINIA, SI PARLA DI CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI	67
	Regioni.it	16/06/2015	[BASILICATA] (EXPO REGIONI) - EXPO: IL 24 UNA GIORNATA DI ORDINARIA INNOVAZIONE	68
	Regioni.it	16/06/2015	[EXPO REGIONI] - ANSA - EXPO: DA BASILICATA START-UP	69
	Sassilive.it	16/06/2015	ALL'EXPO UN VIDEO SU MODELLO ZOOTECNICO LUCANO E UNA GIORNATA DI ORDINARIA INNOVAZIONE	70
	Tech-Plus.It	16/06/2015	A ECOMONDO 2015 DEBUTTA GLOBAL WATER EXPO	73
	UnoNotizie.it	16/06/2015	EXPO MILANO 2015 / A PIAZZA IRPINIA SI PARLA DI CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI	75
	Adnkronos.com/IGN	15/06/2015	CALENDARIO EVENTI CRA FUORI EXPO LOMBARDIA 2015	76
	Esteri.it	15/06/2015	ASSUNZIONE - "L'ITALIA DEL FUTURO" ARRIVA IN PARAGUAY	78
	Expo2015Notizie.it	15/06/2015	PADIGLIONE ITALIA, IO NO CHE NON MANNOIO	79
	Giornaleirpinia.it	15/06/2015	EXPO 2015: ESPERTI A CONFRONTO A PIAZZA IRPINIA SU CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI	81
	Irpianews.it	15/06/2015	EXPO, A PIAZZA IRPINIA SI PARLA DI CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI	82
	It.Msn.Com	15/06/2015	PADIGLIONE ITALIA, IO NO CHE NON MANNOIO	84
	Lasiritide.it	15/06/2015	NUTRISANO, IL CONVEGNO SULLA DIETA MEDITERRANEA	87
	Meteo.it	15/06/2015	QUANDO LA METEOROLOGIA FA IL GIOCO DI SQUADRA PROFESSORI, RICERCATORI, DIRIGENTI E METEOROLOGI	88
	Milanoonline.com	15/06/2015	PRESENTATO IL PROGRAMMA DEI CONTENUTI DI PADIGLIONE ITALIA	90
	News.worldexpo2015.it	15/06/2015	PADIGLIONE ITALIA, IO NO CHE NON M'ANNOIO	92
	Pieconomia.it	15/06/2015	CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI: A PIAZZA IRPINIA LE NOVITA' DELLA RICERCA	94
	Regione.Basilicata.it	15/06/2015	UNIBAS: NUTRISANO, IL CONVEGNO SULLA DIETA MEDITERRANEA	96
	ContattoNews.it	14/06/2015	BALLOTTAGGI, TASI, MAFIA CAPITALE, XILELLA TRA I TEMI DI UNO MATTINA ESTATE DEL 15 GIUGNO 2015	97
	Corriere.it	14/06/2015	MEDITERRANEO: L'UNICO FUTURO POSSIBILE E' LA PESCA ARTIGIANALE	99
	Ilgiornale.it	14/06/2015	"HO INVENTATO UNA MACCHINA DA FINE (E INIZIO) DEL MONDO"	101
	Tempostretto.it	14/06/2015	I RAGAZZI DELL'ISTITUTO SANTA MARGHERITA ALL'EXPO	105
	Adnkronos.com/IGN	13/06/2015	EXPO: "UNA GIORNATA DI ORDINARIA INNOVAZIONE IN BASILICATA"	107
	Gdapress.it	13/06/2015	IL PROGRAMMA DEI CONTENUTI DI PADIGLIONE ITALIA	109
	Irpiniareport.it	13/06/2015	EXPO 2015, IN PIAZZA IRPINIA ARRIVA IL PROGETTO QUINOAFELIX DELL'ISA CNR	112
	Irpiniareport.it	13/06/2015	SUCCESSO ALL'EXPO PER IL PROGETTO "QUINOAFELIX" DELL'ISA-CNR DI AVELLINO	113
	It.Yahoo.Com	13/06/2015	RAII, UNO MATTINA ESTATE: BALLOTTAGGI IN PRIMO PIANO	114
<b>Rubrica Cnr</b>				
1	il Sole 24 Ore	16/06/2015	L'EXPO LABORATORIO PER PUBBLICO E PRIVATO (A.Quadrio curzio)	115
17	Italia Oggi	17/06/2015	DOMANI A EXPO (L.Chiarello)	116
18	Corriere Adriatico - Ed. Macerata	18/06/2015	GLI STUDENTI PORTORECANATESI PREMIATI NEGLI SPAZI DELL'EXPO	117
22	Il Piccolo	18/06/2015	DUE CLASSI DELLA "JULIA" PREMIATE ALL'EXPO	118

## Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica    Cnr</b>			
15	Il Quotidiano del Sud - Basilicata	17/06/2015	<i>UNA GIORNATA DI INNOVAZIONI LUCANE</i>	119
8	la Gazzetta del Mezzogiorno - ed. Basilicata	17/06/2015	<i>DALL'AGRICOLTURA PRODUZIONI ED IDEE DEL TUTTO ORIGINALI</i>	120
8	la Gazzetta del Mezzogiorno - ed. Basilicata	17/06/2015	<i>MANGIARE MEDITERRANEO PER ESALTARE GUSTO E SALUTE</i>	121
14	Il Quotidiano del Sud - Irpinia	16/06/2015	<i>EXPO 2015, A PIAZZA IRPINIA IL DIBATTITO INTERNAZIONALE SULLA CELIACHIA</i>	122
11	La Repubblica - Cronaca di Roma	16/06/2015	<i>L'AEROPORTO AZZOPPATO CHE FA MALE AL PAESE (E.Occorsio)</i>	123
6/7	il Corriere Vinicolo	15/06/2015	<i>NUOVE FRONTIERE PER LA TRACCIABILITA'</i>	124
8	Liberta'	15/06/2015	<i>PREMIO INTERNAZIONALE 2015: IDEE INNOVATIVE E TECNOLOGIE NEL SETTORE AGRIBUSINESS</i>	128
35	il Giornale dell'Umbria	14/06/2015	<i>E' IL FRUMENTO LA COLTURA PIU' DIFFUSA, 700 MILIONI DI TONNELLATE L'ANNO</i>	129
40/46	ARCHEOLOGIA VIVA	01/06/2015	<i>COME ERAVAMAO...COME MANGIAVAMO...</i>	130
16/19	IGIENE ALIMENTI	01/06/2015	<i>EXPO 2015 AL VIA:UN CANTIERE CULTURALE E SCIENTIFICO ANCHE PER LE AZIENDE AGROALIMENTARI</i>	137
216	Foto Shoe 30	01/05/2015	<i>AYMOD, GIRO D'AFFARI SUI 200 MILIONI DI DOLLARI</i>	141

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Ulteriori informazioni](#) [Ho capito](#)



Fatti . PA Informa . Economia, affari e finanza . "Le Giornate del frumento - Eventi dedicati alla figura di Nazareno Strampelli padre italiano della Green revolution", Sant'Angelo Lodigiano (LO) 25 Giugno 2015

## ECONOMIA, AFFARI E FINANZA

33% 33% 33%

Fonte: cra

# "Le Giornate del frumento - Eventi dedicati alla figura di Nazareno Strampelli padre italiano della Green revolution", Sant'Angelo Lodigiano (LO) 25 Giugno 2015

Annunci Google

### Foto Manuela Arcuri

Manuela Arcuri: Foto e News Su GQ, il Vero Maschile online.  
[www.gqitalia.it](http://www.gqitalia.it)

### Pannelli Solari - Prezzi

Oggi costano oltre il 70% in meno. Scopri perchè!  
[preventivi.it](http://preventivi.it)

### Prestiti Inpdap 100%

Fino a 60.000€ in 120 rate mensili. Preventivo in 2 minuti. Chiedi ora!  
[prestiti.nordfin.it/inpdap](http://prestiti.nordfin.it/inpdap)

Mi piace  0

### Articolo pubblicato il: 18/06/2015

A Sant'Angelo Lodigiano u na grande mostra dedicata alla "Battaglia del grano" Nell'ambito degli eventi "Le Giornate del Frumento" organizzate dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria Sant'Angelo Lodigiano (LO), 25 giugno 2015 – Un'eccezionale esposizione di documenti originali, manifesti, locandine, libri illustrati, sculture e quadri costituiscono la Mostra "La battaglia del grano", che sarà inaugurata giovedì 25 giugno alle ore 10.30 al Castello Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano, con un convegno apposito nella Sala Contessa Lydia. La Mostra si presenta come un evento di grande rilievo all'interno del programma di iniziative organizzate dal Consiglio "Le Giornate del Frumento", in onore di Nazareno Strampelli, illustre genetista maceratese, che con il suo lavoro riuscì a portare la nazione – nel periodo dal 1925 al 1940 – alla quasi autosufficienza in termini di produzione del frumento. L'esposizione, curata da Roberta Sciarretta per conto dell'Associazione Novecento di Latina, è stata realizzata nel 2014 dal Comune di Torviscosa (UD). La localizzazione non era certo casuale: Torviscosa è infatti proprio una delle cosiddette "città di fondazione", come Latina, Sabaudia, Tresigallo, Carbonia e tante altre, la cui origine fece seguito alla bonifica integrale prevista dal vasto programma politico e di riforma agraria lanciato in Italia negli anni '20 e '30 del secolo scorso. Aspetto fondamentale della riforma riguardava lo sviluppo dell'agricoltura, in termini di meccanizzazione, ma anche di miglioramento delle specie vegetali attraverso la selezione genetica. Iniziatore di tali ricerche, che portarono successivamente alla green revolution degli anni '60, fu proprio il genetista Nazareno Strampelli, che dedicò una vita di studio al miglioramento genetico del frumento. A lui, nel tema di Expo "Nutrire il pianeta" il Consiglio dedica un intero programma di iniziative – che si inseriscono in una programmazione più ampia dal 31 maggio al 3 luglio, "Le Giornate del Frumento", con eventi fuori-EXPO ed entro-EXPO. La Mostra "La battaglia del grano", si associa al percorso didattico-iconografico "Il mago del grano" allestito a partire dal 6 giugno 2015, nelle Sale del Presidio al Castello

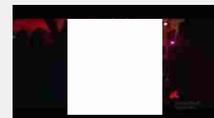
Cerca in PA



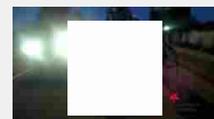
### Video



#### Vortice di plastica



#### Ultimo stript prima dell'addio, tornano gli spogliarellisti di 'Magic Mike'



#### Tragedia sfiorata in Australia, auto pirata travolge i ciclisti e scappa

Scegli Allianz

La migliore RC Auto sul mercato

[Calcola il tuo prezzo](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bolognini. Come si legge nell'introduzione al Catalogo, in tutto il Novecento la realtà appare "condizionata dalla comunicazione, dal mercato, dalle ideologie". Di conseguenza, la ricostruzione del tessuto economico, sociale e culturale di quel tempo passa anche attraverso i materiali che la propaganda di regime aveva utilizzato per accompagnare il proprio programma politico, come locandine e manifesti che ripropongono le immagini e i motti cari al fascismo e le opere d'arte che ne celebrano i simboli ideologici. Molti gli autori significativi presenti nell'esposizione: tra le altre opere, dipinti di Roveroni e Bonetti, sculture di Pazzini, Bertelli e Thayah, manifesti di Cambellotti, Dudovich, Metlicovitz. Vastissima la proposta espositiva, che comprende locandine, dipinti, libri illustrati, carte geografiche, ma anche oggetti d'uso quotidiano in quel particolare momento storico, come le scatolette del chinino per la cura della malaria, i quaderni scolastici dedicati alla battaglia del grano, i rochetti di filo "autarchico". Il materiale proviene esclusivamente da collezioni private e ciò conferisce all'esposizione un particolare valore e un carattere di eccezionalità. Trasversali anche i temi e gli argomenti trattati che coprono vari aspetti: la situazione economica dell'Italia, le leggi sulla bonifica integrale, la condizione sanitaria, ma anche la musica e l'arte pubblicitaria nel ventennio. L'inaugurazione sarà preceduta da un Convegno di presentazione del periodo storico di riferimento e del Catalogo, una pubblicazione di grande prestigio che ripropone le centinaia di documenti dell'esposizione e contiene inoltre numerosi saggi di esperti nelle varie tematiche considerate: battaglia del grano, autarchia, bonifiche, città nuove. Interverranno: la curatrice D.ssa Roberta Sciarretta dell'Università di Roma Tor Vergata, l'assessore alla Cultura di Torviscosa Dr. Mareno Settimo, il Prof. Giuseppe Parlato dell'Università degli studi Internazionali di Roma e il Dr. Roberto Reali del [Consiglio Nazionale delle Ricerche](#). Titolo della mostra: "La battaglia del grano" A cura di: Roberta Sciarretta Apertura: il giorno 25 giugno con inizio del Convegno dalle ore 10.30 Sede: Castello Morando Bolognini – Fondazione Morando Bolognini, Sant'Angelo Lodigiano (Lodi) Info: [www.castellobolognini.it](http://www.castellobolognini.it) ; mail: [info@castellobolognini.it](mailto:info@castellobolognini.it) Tel. +39-0371-211140/41; Fax +39-0371-210337 Catalogo: Edizioni Novecento. Saggi critici a cura di: Giuseppe Parlato, Roberto Maiocchi, Chiara Barbato, Claudio Paradiso, Massimiliano Vittori, Matteo Di Marco, Sergio Zilli, Marco Zaganella, Carlotta Antonelli, Alberto Sulpizi, Claudio Marsilio, Daniele Lembo, Rino Caputo, Roberta Sciarretta. Info supplementare: dal giorno 25 giugno sarà possibile acquistare copie del Catalogo presso la Fondazione Morando Bolognini. La Mostra resta esposta al Castello Bolognini fino al 30 settembre 2015.

Comunicato stampa

 Mi piace  Condividi  0  Condividi

## ARTICOLI CORRELATI:

[http://sito.entecra.it/portale/cra\\_avviso.php?id=15547&lingua=IT](http://sito.entecra.it/portale/cra_avviso.php?id=15547&lingua=IT)

TAG: [pubblica amministrazione](#), [ministeri](#), [enti pubblici](#), [stato](#)

## Potrebbe interessarti



## In Evidenza



 Speciale Maturità 2015



 Cristoforetti in teleconferenza da Houston: "Ho prestato mani e occhi alla scienza"



 Arriva la notizia seriale, scarica la nuova App Adnkronos



 Il futuro dei servizi pubblici per una crescita sostenibile ed inclusiva del Paese



 Amministrative 2015, speciale Adnkronos - A cura di Cristiana Deledda e Francesco Saita



 A Milano un 'vortice' di plastica contro l'inquinamento degli oceani



 Energia, on line nuova newsletter Gme



 L'indagine, 80 per cento dei pazienti con lupus sono 'paralizzate' dal dolore



 Parte da Salerno 'Innamorati di te', progetto contro la violenza sulle donne



 Risorse per le bioplastiche, da Corepla 3 mln di euro in 2 anni



 Native advertising & marketing automation: i due asset per fare business online

Corriere di Puglia e Lucania



**CORRIEREPL.IT**  
IL CORRIERE DI PUGLIA e LUCANIA

Chi smette di fare pubblicità  
per risparmiare soldi

Home Politica & Giustizia Economia Cronaca Esteri Cultura Sport & Salute

CorrierePL TV

Regionali 2015

Ambiente Eventi&Spettacoli Società Lavoro&Diritti Formazione&Scuola Scienza&Tecnologia Migrazioni Testimonianze Cucina Turismo

## Notte Europea dei Ricercatori: uno spettacolo che si rinnova

18 giugno 2015



Il 25 settembre al via la Notte Europea dei Ricercatori, un progetto promosso dalla Commissione Europea, con il Patrocinio del MIUR – Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca e del Ministero degli Affari Esteri.

Un’edizione speciale quella del 2015. Quest’anno la manifestazione, che avvicina e sensibilizza l’opinione pubblica alla scienza e al mondo dei ricercatori, compie 10 anni. Un traguardo importante che conferma l’impegno degli organizzatori ed evidenzia la grande partecipazione dei cittadini e dei giovani agli eventi proposti.

Sono quattro i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea, con il maggiore numero di eventi sul territorio. Il nostro Paese sarà rappresentato dalle Università e Centri di ricerca pubblici e privati di Piemonte, Liguria, Lazio, Umbria, Puglia, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna, Lombardia, Toscana, Marche, Abruzzo e Friuli Venezia Giulia.

“Frascati Scienza arriva al decimo anniversario della Notte Europea dei Ricercatori forte di un bagaglio di 50mila presenze nella scorsa edizione”, dichiara Giovanni Mazzitelli, Presidente di Frascati Scienza. “Un traguardo importante, raggiunto anche grazie al coinvolgimento dei più importanti enti di ricerca italiani presenti nell’area tuscolana: ASI, CNR, ENEA, ESA, INAF, INFN, INGV e la partnership con gli atenei romani”.

“Coinvolgendo le sedi INFN del territorio nazionale (Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Milano, Pavia, Pisa e Trieste) Frascati Scienza – continua Mazzitelli – continua ad essere in prima linea nella diffusione della cultura scientifica in Italia, avvicinando in particolare i giovani al mondo della scienza e della ricerca. Un obiettivo che ci siamo prefissati di mantenere anche in questa edizione, cercando di innovarci e soprattutto di tenere alta l’attenzione del grande pubblico sui temi scientifici, stimolandone la curiosità e il piacere della scoperta”.

Per l’edizione 2015 della Notte in Liguria è stato aperto un bando: le numerose risposte di giovani ricercatori arricchiranno il programma del 25 settembre con idee e proposte molto originali.

“Anche le sedi sono aumentate, le attività si svolgeranno a Genova, nel Porto Antico, ad Albenga, nel porto di La Spezia e, per la prima volta, a Bonassola, in un centro di ricerca sulla costa accanto alle Cinque Terre”, spiega Patrizia Garibaldi, Responsabile progetto “Party don’t stop”. A Genova, inoltre, diverse iniziative della Notte si svolgeranno all’interno dell’Acquario, al Museo dell’Antartide e nell’ambito della mostra “Le Sfide di Homo sapiens” nel Museo di Archeologia Ligure. Il pubblico sperimenterà bioplastiche, applicazioni informatiche e piattaforme di oggi accanto alle invenzioni e innovazioni che la nostra specie ha realizzato negli ultimi 30mila anni per affrontare problemi di risorse, materie prime ed energia.

Il Piemonte organizza per il decimo anno consecutivo la Notte dei Ricercatori festeggiando questo importante traguardo con gli altri progetti italiani e con la Commissione Europea.

Filo conduttore dell’evento sarà il coinvolgimento dei più giovani con attività e iniziative speciali rivolte al mondo della scuola e un focus sui temi di EXPO2015 e dell’Anno Internazionale della Luce.

Esperimenti interattivi, giochi, mostre, spettacoli, musica, caffè scientifici, talk show, il tram della scienza e molto altro ancora metteranno in relazione il mondo della ricerca e in particolare i ricercatori con il grande pubblico nelle città di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Torino e Verbania.

I numeri della “Notte” sono costantemente cresciuti negli anni arrivando a coinvolgere nel 2014 oltre 600 ricercatori degli Atenei e dei centri di ricerca pubblici e privati piemontesi, 80 istituzioni e oltre 30mila partecipanti.

“Il mondo della ricerca scopre ogni anno di più, grazie alla Notte dei Ricercatori, l’importanza di coinvolgere attivamente la società negli appassionanti percorsi che portano a nuove conoscenze”, dichiara Andrea De Bortoli, coordinatore del progetto piemontese Tracks.

Google Ricerca personalizzata 

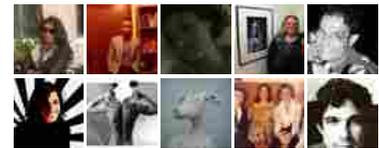
Segui il **CorrierePL**



Trovaci su Facebook

**Corriere di Puglia e Lucania**  
 Mi piace

Corriere di Puglia e Lucania piace a 1.922 persone.



 Plug-in sociale di Facebook

Un programma speciale per festeggiare i dieci anni della Notte Europea dei Ricercatori. Filo conduttore dell'evento a Perugia, L'Aquila e Ancona, unite sotto il progetto Sharper coordinato da Psiquadro, il crescente coinvolgimento delle città e l'incontro del grande pubblico con il mondo della ricerca e con i ricercatori delle università e degli istituti di ricerca. In programma talk scientifici, speaker's corner, dimostrazioni, esperimenti, laboratori aperti e molto altro, in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche, l'Università di Perugia e i Laboratori Nazionali del Gran Sasso.

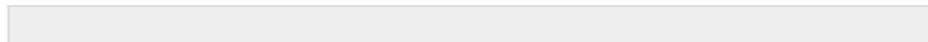
“A Perugia – spiega Leonardo Alfonsi di Psiquadro, coordinatore di Sharper – la Notte si incontrerà con la festa della Mezzanotte bianca, arricchendola così di una venatura pop e avvicinandola ancora di più ai cittadini”.

E ancora: per festeggiare nel migliore dei modi questo importante compleanno, Perugia, L'Aquila e Ancora saranno in collegamento con altre città europee. Nel cartellone della Notte spazio anche all'anno internazionale della luce con le performance di arti visive che “tramuteranno” il volto delle città e dei loro monumenti.

La Notte Europea dei Ricercatori rappresenta un modo nuovo di avvicinarsi ad un mondo che troppo spesso viene considerato lontano, ma che, al contrario, ci riguarda direttamente e influenza ogni giorno la nostra vita. Spettacoli, caffè scientifici, esperimenti, si alterneranno per permettere al grande pubblico di incontrare i ricercatori nelle piazze, ma anche nei laboratori dei più grandi centri di eccellenza italiani. Gli eventi permetteranno di confrontarsi con donne e uomini, che hanno scelto di lavorare per la ricerca scientifica e per il progresso. La manifestazione, inoltre, rappresenta anche un'opportunità per i ricercatori di esercitarsi nella comunicazione e diffusione dei risultati ottenuti, cercando strumenti vicini al largo pubblico.

La Notte dei Ricercatori si svolge contemporaneamente in 22 città italiane e in tutta Europa e ha il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del MIUR Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e di Expo Milano 2015.

 Mi piace  Condividi  1



0 Commenti **CorrierePL**

 **Entra** ▼

 **Consiglia**  **Condividi**

**Ordina dal più recente** ▼



Inizia la discussione...

**Commenta per primo.**

ANCHE SU CORRIEREPL

Corriere di Puglia e Lucania

Chi smette di fare pubblicità  
per risparmiare soldi
[Home](#) [Politica & Giustizia](#) [Economia](#) [Cronaca](#) [Esteri](#) [Cultura](#) [Sport & Salute](#)
**CorrierePL TV****Regionali 2015**
[Ambiente](#) [Eventi&Spettacoli](#) [Società](#) [Lavoro&Diritti](#) [Formazione&Scuola](#) [Scienza&Tecnologia](#) [Migrazioni](#) [Testimonianze](#) [Cucina](#) [Turismo](#)

## Notte Europea dei Ricercatori: uno spettacolo che si rinnova

18 giugno 2015

Segui il **CorrierePL**

Il 25 settembre al via la Notte Europea dei Ricercatori, un progetto promosso dalla Commissione Europea, con il Patrocinio del MIUR – Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca e del Ministero degli Affari Esteri.

Un’edizione speciale quella del 2015. Quest’anno la manifestazione, che avvicina e sensibilizza l’opinione pubblica alla scienza e al mondo dei ricercatori, compie 10 anni. Un traguardo importante che conferma l’impegno degli organizzatori ed evidenzia la grande partecipazione dei cittadini e dei giovani agli eventi proposti.

Sono quattro i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea, con il maggiore numero di eventi sul territorio. Il nostro Paese sarà rappresentato dalle Università e Centri di ricerca pubblici e privati di Piemonte, Liguria, Lazio, Umbria, Puglia, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna, Lombardia, Toscana, Marche, Abruzzo e Friuli Venezia Giulia.

“Frascati Scienza arriva al decimo anniversario della Notte Europea dei Ricercatori forte di un bagaglio di 50mila presenze nella scorsa edizione”, dichiara Giovanni Mazzitelli, Presidente di Frascati Scienza. “Un traguardo importante, raggiunto anche grazie al coinvolgimento dei più importanti enti di ricerca italiani presenti nell’area tuscolana: ASI, CNR, ENEA, ESA, INAF, INFN, INGV e la partnership con gli atenei romani”.

“Coinvolgendo le sedi INFN del territorio nazionale (Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Milano, Pavia, Pisa e Trieste) Frascati Scienza – continua Mazzitelli – continua ad essere in prima linea nella diffusione della cultura scientifica in Italia, avvicinando in particolare i giovani al mondo della scienza e della ricerca. Un obiettivo che ci siamo prefissati di mantenere anche in questa edizione, cercando di innovarci e soprattutto di tenere alta l’attenzione del grande pubblico sui temi scientifici, stimolandone la curiosità e il piacere della scoperta”.

Per l’edizione 2015 della Notte in Liguria è stato aperto un bando: le numerose risposte di giovani ricercatori arricchiranno il programma del 25 settembre con idee e proposte molto originali.

“Anche le sedi sono aumentate, le attività si svolgeranno a Genova, nel Porto Antico, ad Albenga, nel porto di La Spezia e, per la prima volta, a Bonassola, in un centro di ricerca sulla costa accanto alle Cinque Terre”, spiega Patrizia Garibaldi, Responsabile progetto “Party don’t stop”. A Genova, inoltre, diverse iniziative della Notte si svolgeranno all’interno dell’Acquario, al Museo dell’Antartide e nell’ambito della mostra “Le Sfide di Homo sapiens” nel Museo di Archeologia Ligure. Il pubblico sperimenterà bioplastiche, applicazioni informatiche e piattaforme di oggi accanto alle invenzioni e innovazioni che la nostra specie ha realizzato negli ultimi 30mila anni per affrontare problemi di risorse, materie prime ed energia.

Il Piemonte organizza per il decimo anno consecutivo la Notte dei Ricercatori festeggiando questo importante traguardo con gli altri progetti italiani e con la Commissione Europea.

Filo conduttore dell’evento sarà il coinvolgimento dei più giovani con attività e iniziative speciali rivolte al mondo della scuola e un focus sui temi di EXPO2015 e dell’Anno Internazionale della Luce.

Esperimenti interattivi, giochi, mostre, spettacoli, musica, caffè scientifici, talk show, il tram della scienza e molto altro ancora metteranno in relazione il mondo della ricerca e in particolare i ricercatori con il grande pubblico nelle città di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Torino e Verbania.

I numeri della “Notte” sono costantemente cresciuti negli anni arrivando a coinvolgere nel 2014 oltre 600 ricercatori degli Atenei e dei centri di ricerca pubblici e privati piemontesi, 80 istituzioni e oltre 30mila partecipanti.

“Il mondo della ricerca scopre ogni anno di più, grazie alla Notte dei Ricercatori, l’importanza di coinvolgere attivamente la società negli appassionanti percorsi che portano a nuove conoscenze”, dichiara Andrea De Bortoli, coordinatore del progetto piemontese Tracks.

Un programma speciale per festeggiare i dieci anni della Notte Europea dei Ricercatori. Filo conduttore dell'evento a Perugia, L'Aquila e Ancona, unite sotto il progetto Sharper coordinato da Psiquadro, il crescente coinvolgimento delle città e l'incontro del grande pubblico con il mondo della ricerca e con i ricercatori delle università e degli istituti di ricerca. In programma talk scientifici, speaker's corner, dimostrazioni, esperimenti, laboratori aperti e molto altro, in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche, l'Università di Perugia e i Laboratori Nazionali del Gran Sasso.

“A Perugia – spiega Leonardo Alfonsi di Psiquadro, coordinatore di Sharper – la Notte si incontrerà con la festa della Mezzanotte bianca, arricchendola così di una venatura pop e avvicinandola ancora di più ai cittadini”.

E ancora: per festeggiare nel migliore dei modi questo importante compleanno, Perugia, L'Aquila e Ancora saranno in collegamento con altre città europee. Nel cartellone della Notte spazio anche all'anno internazionale della luce con le performance di arti visive che “tramuteranno” il volto delle città e dei loro monumenti.

La Notte Europea dei Ricercatori rappresenta un modo nuovo di avvicinarsi ad un mondo che troppo spesso viene considerato lontano, ma che, al contrario, ci riguarda direttamente e influenza ogni giorno la nostra vita. Spettacoli, caffè scientifici, esperimenti, si alterneranno per permettere al grande pubblico di incontrare i ricercatori nelle piazze, ma anche nei laboratori dei più grandi centri di eccellenza italiani. Gli eventi permetteranno di confrontarsi con donne e uomini, che hanno scelto di lavorare per la ricerca scientifica e per il progresso. La manifestazione, inoltre, rappresenta anche un'opportunità per i ricercatori di esercitarsi nella comunicazione e diffusione dei risultati ottenuti, cercando strumenti vicini al largo pubblico.

La Notte dei Ricercatori si svolge contemporaneamente in 22 città italiane e in tutta Europa e ha il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del MIUR Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e di Expo Milano 2015.

[Cookie Policy](#) [Redazione](#)

[Translate »](#)

This site uses cookies to help deliver services. By using this site, you agree to the use of cookies. [Learn more](#) [Got it](#)



**Vuoi  
Conoscere  
Donne  
Single?**

**CERCA  
SUBITO!**

**PREMIUM**

**VERO  
CALCIO  
PER VERI  
TIFOSI**



**Class FOPPAPEDRETTI**  
il negozio ufficiale online

**Prodotti  
italiani  
da Oscar**

Dalla tradizione italiana nascono  
soluzioni d'arredo funzionali

**Scoprili tutti!**



CORRIEREDELWEB.IT L'INFORMAZIONE FUORI E  
DENTRO LA RETE.

**CORRIERE DEL WEB** 

NEWS BLOG NETWORK CURATO DA UNA REDAZIONE VIRTUALE COMPOSTA DA GIORNALISTI E ADDETTI STAMPA, PROFESSIONISTI DI MARKETING, COMUNICAZIONE, PR, OPINIONISTI E BLOGGERS. IL CORRIEREDELWEB.IT VUOLE PROMUOVERE RELAZIONI TRA TUTTI I COMUNICATORI E SVILUPPARE IN PIENO LE POTENZIALITÀ DELLA RETE PER UNA COMUNICAZIONE DEMOCRATICA E PARTECIPATA.

NEWS NETWORK DEL CORRIEREDELWEB.IT

[Home](#) [Nuovo CorrieredelWeb](#) [TuttoFiere](#) [TuttoMostre](#) [TuttoFormazione](#) [TuttoTeatro](#) [TuttoDisco](#) [TuttoDonna](#) [TuttoSalute](#)

[MilanoNotizie](#) [Eco-Sostenibile](#) [Il Comunicato Stampa](#) [TuttoICT](#) [TuttoFotografie](#) [TuttoTurismo](#) [TuttoArredamento](#) [TuttoNormativa](#) [OggiArte](#)

[Annonzevalg](#)

[▶ Sunn mat blogg](#)

[▶ Interior blogg](#)

[▶ Interior møbler](#)

[▶ Interior butikk](#)

**BAR CAMPARI**  **il nuovo ecommerce del gruppo Campari**

Ricevi a casa tua prodotti,  
merchandising e articoli per party.

**ACQUISTA SUBITO** 

CERCA NEL BLOG

GIOVEDÌ 18 GIUGNO 2015

**Notte Europea dei Ricercatori: da 10 anni lo spettacolo della scienza si rinnova.  
Frascati Scienza tra i partecipanti**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

**25 Settembre 2015 - Notte Europea dei Ricercatori****Da 10 anni lo spettacolo della scienza si rinnova****Il mondo della ricerca italiano rappresentato con più di 300 eventi****4 i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea coinvolte Università e Centri di ricerca pubblici e privati di tutto il territorio Nazionale**

Il 25 settembre al via la Notte Europea dei Ricercatori, un progetto promosso dalla Commissione Europea, con il Patrocinio del MIUR - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e del Ministero degli Affari Esteri.

Un'edizione speciale quella del 2015. Quest'anno la manifestazione, che avvicina e sensibilizza l'opinione pubblica alla scienza e al mondo dei ricercatori, compie 10 anni. Un traguardo importante che conferma l'impegno degli organizzatori ed evidenzia la grande partecipazione dei cittadini e dei giovani agli eventi proposti.

Sono quattro i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea, con il maggiore numero di eventi sul territorio. Il nostro Paese sarà rappresentato dalle Università e Centri di ricerca pubblici e privati di Piemonte, Liguria, Lazio, Umbria, Puglia, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna, Lombardia, Toscana, Marche, Abruzzo e Friuli Venezia Giulia.

"Frascati Scienza arriva al decimo anniversario della Notte Europea dei Ricercatori forte di un bagaglio di 50.000 presenze nella scorsa edizione - dichiara Giovanni Mazzitelli, Presidente di Frascati Scienza - Un traguardo importante, raggiunto anche grazie al coinvolgimento dei più importanti enti di ricerca italiani presenti nell'area tuscolana: ASI, CNR, ENEA, ESA, INAF, INFN, INGV e la partnership con gli atenei romani. Coinvolgendo le sedi INFN del territorio nazionale (Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Milano, Pavia, Pisa e Trieste) Frascati Scienza - continua Mazzitelli - continua ad essere in prima linea nella diffusione della cultura scientifica in Italia, avvicinando in particolare i giovani al mondo della scienza e della ricerca. Un obiettivo che ci siamo prefissati di mantenere anche in questa edizione, cercando di innovarci e soprattutto di tenere alta l'attenzione del grande pubblico sui temi scientifici, stimolandone la curiosità e il piacere della scoperta".

Per l'edizione 2015 della Notte in Liguria è stato aperto un bando: le numerose risposte di giovani ricercatori arricchiranno il programma del 25 settembre con idee e proposte molto originali.

Anche le sedi sono aumentate, le attività si svolgeranno a Genova, nel Porto Antico, ad Albenga, nel porto di La Spezia e, per la prima volta, a Bonassola, in un centro di ricerca sulla costa accanto alle Cinque Terre - spiega Patrizia Garibaldi, Responsabile progetto Party don't stop.

A Genova, inoltre, diverse iniziative della Notte si svolgeranno all'interno dell'Acquario, al Museo dell'Antartide e nell'ambito della mostra "Le Sfide di Homo sapiens" nel Museo di Archeologia Ligure. Il pubblico sperimenterà bioplastiche, applicazioni informatiche e piattaforme di oggi accanto alle invenzioni e innovazioni che la nostra specie ha realizzato negli ultimi 30.000 anni per affrontare problemi di risorse, materie prime ed energia.

Il Piemonte organizza per il decimo anno consecutivo la Notte dei Ricercatori festeggiando questo importante traguardo con gli altri progetti italiani e con la Commissione Europea.

Filo conduttore dell'evento sarà il coinvolgimento dei più giovani con attività e iniziative speciali rivolte al mondo della scuola e un focus sui temi di EXPO2015 e dell'Anno Internazionale della Luce.

Esperimenti interattivi, giochi, mostre, spettacoli, musica, caffè scientifici, talk show, il tram della scienza e molto altro ancora metteranno in relazione il mondo della ricerca e in particolare i ricercatori con il grande pubblico nelle città di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Torino e Verbania.

I numeri della "Notte" sono costantemente cresciuti negli anni arrivando a coinvolgere nel 2014 oltre 600 ricercatori degli Atenei e dei centri di ricerca pubblici e privati piemontesi, 80 istituzioni e oltre 30.000 partecipanti.

"Il mondo della ricerca scopre ogni anno di più, grazie alla Notte dei Ricercatori, l'importanza di coinvolgere attivamente la società negli appassionanti percorsi che portano a nuove conoscenze"- dichiara Andrea De Bortoli, coordinatore del progetto piemontese Tracks.

Un programma speciale per festeggiare i dieci anni della Notte Europea dei Ricercatori. Filo conduttore dell'evento a Perugia, L'Aquila e Ancona, unite sotto il progetto Sharper coordinato da Psiquadro, il crescente coinvolgimento delle città e l'incontro del grande pubblico con il mondo della ricerca e con i ricercatori delle università e degli istituti di ricerca. In programma talk scientifici, speaker's corner, dimostrazioni, esperimenti, laboratori aperti e molto altro, in collaborazione con l'Università Politecnica



## Flyreiser

Vi sammenligner flyreiser. Book din reise online i dag!



**Con un piccolo contributo puoi supportare il ns. servizio, grazie!**

delle Marche, l'Università di Perugia e i Laboratori Nazionali del Gran Sasso.

"A Perugia - spiega Leonardo Alfonsi di Psiquadro, coordinatore di Sharper - la Notte si incontrerà con la festa della Mezzanotte bianca, arricchendola così di una venatura pop e avvicinandola ancora di più ai cittadini".

E ancora: per festeggiare nel migliore dei modi questo importante compleanno, Perugia, L'Aquila e Ancora saranno in collegamento con altre città europee. Nel cartellone della Notte spazio anche all'anno internazionale della luce con le performance di arti visive che "tramuteranno" il volto delle città e dei loro monumenti.

La Notte Europea dei Ricercatori rappresenta un modo nuovo di avvicinarsi ad un mondo che troppo spesso viene considerato lontano, ma che, al contrario, ci riguarda direttamente e influenza ogni giorno la nostra vita. Spettacoli, caffè scientifici, esperimenti, si alterneranno per permettere al grande pubblico di incontrare i ricercatori nelle piazze, ma anche nei laboratori dei più grandi centri di eccellenza italiani.

Gli eventi permetteranno di confrontarsi con donne e uomini, che hanno scelto di lavorare per la ricerca scientifica e per il progresso. La manifestazione, inoltre, rappresenta anche un'opportunità per i ricercatori di esercitarsi nella comunicazione e diffusione dei risultati ottenuti, cercando strumenti vicini al largo pubblico.

La Notte dei Ricercatori si svolge contemporaneamente in 22 città italiane e in tutta Europa e ha il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del MIUR Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e di Expo Milano 2015

PUBBLICATO DA SERVIZIO DIFFUSIONE COMUNICATIVALE ORE 20:21

VOTA O CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO



NESSUN COMMENTO:

[Posta un commento](#)

LINK A QUESTO POST

[Crea un link](#)



[► Interior butikk](#)

[► Twitter wordpress](#)

[► Kake egg](#)

[► Feed wor](#)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

I LINK DELLA COMUNICAZIONE

**Tutti i link della comunicazione: Comunicati stampa, News e siti di marketing e comunicazione, Formazione e Master, Giornalismo, Stampa, Associazioni, Società digitale, Vita da blogger, Non solo Web!**

DISCLAIMER

www.CorriereDelWeb.it è un periodico telematico senza scopi di lucro, i cui contenuti vengono prodotti al di fuori delle tradizionali industrie dell'editoria o dell'intrattenimento, coinvolgendo ogni settore della Società dell'Informazione, fino a giungere agli stessi utilizzatori di Internet, che divengono contemporaneamente produttori e fruitori delle informazioni diffuse in Rete. In questo la testata ambisce ad essere una piena espressione dell'Art. 21 della Costituzione Italiana.

Pur essendo normalmente aggiornato più volte quotidianamente, CorriereDelWeb.it non ha una periodicità predefinita e non può quindi considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 7.03.2001.

L'Autore non ha alcuna responsabilità per quanto riguarda qualità e correttezza dei contenuti inseriti da terze persone. L'Autore si riserva, tuttavia, la facoltà di rimuovere quanto ritenuto offensivo, lesivo o contrario al buon costume.

Le immagini e foto pubblicate sono in larga parte strettamente collegate agli argomenti e alle istituzioni o imprese di cui si scrive. Alcune fotografie possono provenire da Internet, e quindi essere state valutate di pubblico dominio. Eventuali detentori dei diritti d'autore non avranno che da segnalarlo via email alla redazione, che provvederà all'immediata rimozione o citazione della fonte, a seconda di quanto richiesto.

Viceversa, sostenendo una politica volta alla libera circolazione di ogni informazione e divulgazione della

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**CORRIERE DEL WEB**

*Per la pubblicità su questo sito contattaci*

COME PUBBLICARE LE NOTIZIE

**Per entrare nella community dei comunicatori del CorriereDelWeb.it:**

1. **richiedi l'accredito stampa**
2. **segui attentamente il regolamento e le istruzioni per pubblicare (anche via email).**

**I lettori possono commentare le news con un click su COMMENTI o votarle con i SOCIAL BOOKMARK sotto ogni post.**

*Errori di pubblicazione? [Clicca qui.](#)*

Hva er din IQ?  
30 spørsmål  
2 testvalg.  
Motta et sertifikat med din IQ!

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (2439)

▼ giugno (210)

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU



# IL PICCOLO



Cerca nel sito



COMUNI: TRIESTE GORIZIA MONFALCONE MUGGIA GRADO DUINO-AURISINA CERVIGNANO [TUTTI I COMUNI](#)

- HOME
- CRONACA
- SPORT
- TEMPO LIBERO
- ITALIA MONDO
- FOTO
- VIDEO
- RISTORANTI
- ANNUNCI LOCALI
- PRIMA

SI PARLA DI [PROFUGHI](#) [CINGHIALI](#) [PAPA](#) [TRAFFICO](#) [COLOR RUN](#) [BURLO](#) [NOZZE GAY](#) [COOP OPERAIE](#) [PORTO](#) [GRANDE GUERRA](#) [PALLANUOTO](#)

Sei in: [TRIESTE](#) > [CRONACA](#) > [TRIESTE, DUE CLASSI DELLA "DIVISIONE...](#)

[VAI ALLA PAGINA SU EXPO 2015](#)

CONCORSO

## Trieste, due classi della "Divisione Julia" premiate all'Expo

*I ragazzi hanno vinto un concorso nazionale sul tema "Pesca ecocompatibile e tracciabile. È possibile?"*

[CONCORSI](#) [SCUOLE](#)

IN EDICOLA

Sfoglialo su tutti i tuoi schermi digitali.

3 Mesi a soli 19,99€



ATTIVA

PRIMA PAGINA

INCONTRO RICICLO-SALUTE

Casa di vita **OSBANK**

A SCUOLA DI SANA ALIMENTAZIONE CON LO CHEF STEFANO POLATO

18 giugno 2015



I ragazzi triestini premiati all'Expo

TRIESTE Studenti triestini protagonisti all'Expo di Milano. Due classi, la prima e la seconda "C" della scuola secondaria di primo grado "Divisione Julia", hanno vinto il primo premio di un concorso nazionale, una competizione bandita dal [Consiglio nazionale delle ricerche \(Cnr\)](#) e dall'Istituto di scienze marine di Ancona (Ismar) sul tema "Pesca ecocompatibile e tracciabile. E' possibile?".

Con un powerpoint dal titolo "Gli Sherlock Holmes della pesca, una lente semiserie per mettere a fuoco il problema", i ragazzi hanno realizzato un lavoro multidisciplinare che ha coinvolto diverse materie: dalle lettere all'arte, dalle scienze alla matematica. Le due classi, con il supporto degli insegnanti (**Tiziana Bevilacqua, Fiorella Daris, Elena Ferluga e Anna Rosati**), si sono avvalse anche della consulenza del Wwf di Miramare, aderendo al progetto "3R-Riduco Riuso Riciclo". A partire da uno studio sulle abitudini alimentari nella nostra città, i giovani sono andati a caccia di notizie sui metodi di pesca nella regione, sulla sostenibilità, sulla storia locale e sui modi di dire legati al settore, raccogliendo ricette e sbizzarrendosi con il disegno.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

Nei giorni scorsi gli studenti sono stati ospitati a Milano per prendere parte alla cerimonia di premiazione, organizzata nell'ambito di un evento del [Cnr-Expo](#) al Padiglione della Biodiversità. La prima "C", inoltre, ha partecipato al concorso "Expo per le scuole" presentando un filmato intitolato "Passeggiando a piedi tra pedoci e biotecnologie, alla scoperta di eccellenze fra tradizione e innovazione". Il lavoro sarà proposto a Milano il 9 agosto nell'ambito del programma "Vivaio scuole".

(g.s.)

 **CONCORSI**
 **SCUOLE**

18 giugno 2015

**I COMMENTI DEI LETTORI****LASCIA UN COMMENTO**[Tutti i cinema »](#)**BOX OFFICE**

I dinosauri sbaragliano la concorrenza

Scegli la città o la provincia

 Solo città
  Solo provincia

Scegli

Scegli per film o per cinema

oppure trova un film

oppure inserisci un cinema

**CERCA**Seguici su 

STASERA IN TV



21:20 - 23:35

**Speciale SuperQuark - Ep. 2**

21:05 - 21:15

**Lo! :-)**

21:10 - 23:15

**Le tre rose di Eva - Stagione 3 - Ep. 14**

43/100



21:10 - 23:30

**Special Forces - Liberate l'ostaggio**[Guida Tv completa »](#)

CLASSIFICA TVZAP SOCIALSCORE

**1. Servizio pubblico**

80/100

Mi piace

**IN EDICOLA**Sfoggia **IL PICCOLO** su tutti i tuoi schermi digitali.**3 Mesì a soli 19,99€****ATTIVA****PRIMA PAGINA**

ilmiolibro

ebook

**TOP EBOOK****La coppia strategica**

di Davide Algeri, Valentina Guarasci, Simona Lauri

**LIBRI E EBOOK****Il Terzo Passeggero**

di Paolo de Privotello

Pubblicare un libro  
 Fiabe, Fumetti, Fantascienza,  
 Fantasy: il concorso  
 Concorso narrativa  
 Concorso saggistica

**ilmiolibro.it**

a Trieste

PROPOSTA DI OGGI

**Hosteria Belvedere Di Ossich Loredana**

Via Alma Vivoda 2, 34015 Muggia (TS)

Scegli una città

Trieste

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave (facoltativo)

**CERCA**

Questo sito utilizza cookies di terze parti finalizzati alla visualizzazione di messaggi pubblicitari in linea con le preferenze di navigazione del lettore. Cliccando su Accetto o continuando la navigazione nel sito acconsenti all'uso di questi cookies. [Accetto](#)

[Per approfondire l'argomento o per negare o limitare il consenso all'utilizzo dei cookies leggi l'Informativa \(condizioni di utilizzo del sito e cookies policy\)](#)



info@meteoweb.it

Giovedì 18 Giugno 2015

NEWS METEO DIRETTA METEO GEO-VULCANOLOGIA ASTRONOMIA SALUTE TECNOLOGIA ALTRE SCIENZE OLTRE LA SCIENZA VIAGGI

VIDEO GALLERY FOTO PREVISIONI METEO IL TEMPO NEGLI STADI

Cerca tra le notizie del sito... CERCA

Maltempo, tempesta di grandine, pioggia e vento a Taranto

No compatible source was found for this video.

Maltempo in Campania: downburst nell'alta valle dell'irno

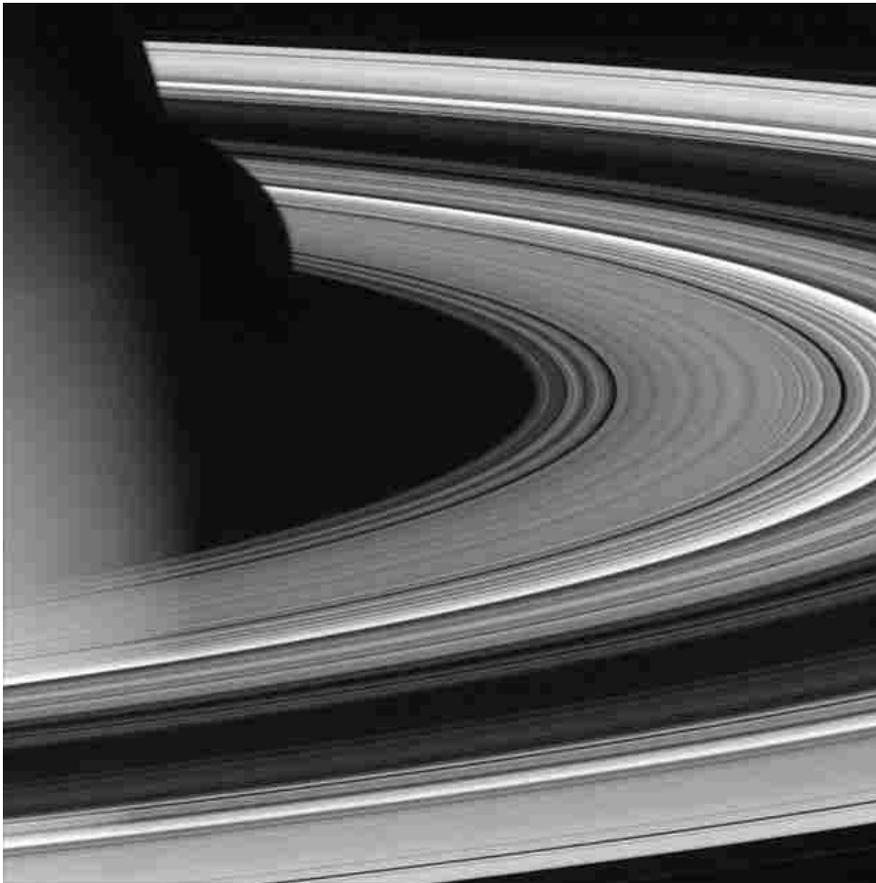
TUTTI I VIDEO >

Maltempo, bomba d'acqua a Napoli: strade come fiumi in piena

## Astronomia: domani "Occhi su Saturno", evento lancio della Notte Europea dei Ricercatori

18 giugno 2015 12:09 - F.F.

Mi piace 239mila



**Dalle 20:00 fino a mezzanotte l'Astrogarden (il giardino del Dipartimento) verrà oscurato per consentire a ciascuno di osservare Saturno e gli altri corpi celesti**

Occhi su Saturno a Roma Tre. Nuovo evento di lancio della Notte Europea dei Ricercatori 2015 Il Dipartimento di Matematica e Fisica dell'Università degli Studi Roma Tre in collaborazione con l'Associazione Frascati Scienza in occasione dell'evento nazionale "HYPERLINK <http://www.occhisusaturno.it/>"Occhi su Saturno", propone una serata dedicata a Saturno, all'Astronomia e alla Fisica, che si svolgerà presso il Dipartimento, in via della Vasca Navale 84. Dalle 20:00 fino a mezzanotte l'Astrogarden (il giardino del Dipartimento) verrà oscurato per consentire a ciascuno di osservare Saturno e gli altri corpi



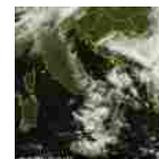
**METEO**



Previsioni Meteo Toscana: nuvolosità variabile, possibili rovesci sparsi



Maltempo Crotone, Cia-Confagri: dichiarare la calamità dopo la violenta grandinata



Maltempo al Sud, forti piogge in Puglia e Sicilia: nubifragi su Bari, Messina e Palermo [LIVE]

**IL VIDEO DI OGGI**

celesti, con i telescopi e a occhio nudo. Inoltre, durante la serata studenti e ricercatori del Dipartimento di Matematica e Fisica racconteranno le loro conoscenze scientifiche attraverso esperimenti, dimostrazioni scientifiche, mostre, conferenze e seminari divulgativi. I temi affrontati saranno la relatività e i buchi neri ("Lenti gravitazionali: la massa che devia la luce" e "Buchi neri: gli abissi oscuri del cosmo"), l'esplorazione planetaria ("Viaggio dalla Terra alla Luna ed oltre"), il tempo e la fisica quantistica ("Viaggio nel Tempo della Fisica"), l'astronomia ("Parliamo di Astronomia") anche quella tra i ghiacci ("Astronomia Antartica"), la ricerca della vita e lo studio di materiale extraterrestre, la missione Rosetta, le leggi dell'ottica e l'interferometria. La partecipazione è gratuita.

Il programma dettagliato è disponibile all'indirizzo:

[http://webusers.fis.uniroma3.it/cofis/index.php?option=com\\_content&view=article&id=162:saturno15&catid=39:progetto-lauree-scientifiche](http://webusers.fis.uniroma3.it/cofis/index.php?option=com_content&view=article&id=162:saturno15&catid=39:progetto-lauree-scientifiche)

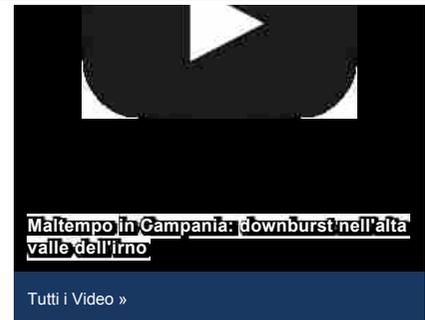
Allo stesso indirizzo, a partire dal 10 giugno, potrete trovare il modulo di prenotazione. Le prenotazioni sono consigliate per alcune attività, a causa del numero limitato di posti disponibili (tutte le altre sono libere e andranno avanti a ciclo continuo fino a mezzanotte).

info: HYPERLINK

"mailto:[fisicaorienta@fis.uniroma3.it](mailto:fisicaorienta@fis.uniroma3.it)"[fisicaorienta@fis.uniroma3.it](mailto:fisicaorienta@fis.uniroma3.it)

"Il Dipartimento di Matematica e Fisica è da vari anni impegnato in attività di comunicazione della scienza – dice il Prof. Fabio La Franca del Dipartimento di Matematica e Fisica – Abbiamo avuto risultati molto soddisfacenti in passato con attività come per esempio "La Notte dei Ricercatori", "La fisica incontra la città" e "Occhi su Giove" che hanno visto la partecipazione di varie centinaia di persone di tutte le età. Tutto ciò per noi è motivo di grande soddisfazione e ci spinge a continuare con maggiore impegno in questa direzione. Fra gli obiettivi del Dipartimento di Matematica e Fisica dell'Università degli Studi Roma Tre, oltre alla missione istituzionale, ovverosia la ricerca e la didattica, vi è anche quella di radicarsi territorialmente come un punto di riferimento culturale. L'iniziativa di "Occhi su Saturno" continua sul solco delle manifestazioni precedenti e siamo fiduciosi che sarà molto apprezzata".

La manifestazione è inserita tra gli eventi di lancio del decennale della Notte Europea dei Ricercatori 2015 organizzata da Frascati Scienza. La Notte Europea dei Ricercatori è un progetto promosso dalla HYPERLINK "[http://ec.europa.eu/research/researchersnight/events\\_it.htm](http://ec.europa.eu/research/researchersnight/events_it.htm)" Commissione Europea, coordinato e realizzato da Frascati Scienza in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura e Politiche Giovanili della Regione Lazio, Comune di Frascati, ASI, CNR, ENEA Frascati e Casaccia, EGO VIRGO, ESA-ESRIN, INAF Osservatorio Astronomico di Roma, INAF-Istituto di Astrofisica e Planetologia Spaziali e INAF Bologna, INFN Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara,



**Maltempo in Campania: downburst nell'alta valle dell'Irno**

Tutti i Video »

## TECNOLOGIA



**Solar Impulse 2 pronto a ripartire, attende condizioni meteo favorevoli**



**Etna: trekking sul vulcano con Google Street View**



**Spazio: nel 2020 la capsula IXV sarà capace di rientrare a Terra, come lo shuttle**

## SALUTE



**Sclerosi Multipla: un'importante conferma**

Frascati, Milano, Pavia, Pisa, Roma e Trieste, con Sapienza Università di Roma e il Dipartimento di Management, Università Tor Vergata e Università Roma Tre, Explora il Museo dei Bambini di Roma. L'evento vede la partecipazione, in qualità di partner di Frascati Scienza, di INGV, Telethon, Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, G.Eco, Associazione Tuscolana di Astronomia (ATA), Accatagliato, Associazione Arte e Scienza e Istituto Salesiano Villa Sora, Gruppo Astrofili Monti Lepini. Altri partner: Museo Tuscolano delle Scuderie Aldobrandini, Native, Consorzio tutela denominazione Vini Frascati, STS Multiservizi, Sotacarbo, Eataly, Associazione Tuscolana Amici di Frascati. Con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, di Expo Milano 2015, del Comune di Monte Porzio Catone e del Parco Regionale dei Castelli Romani.

Per informazioni [www.frascatiscienza.it](http://www.frascatiscienza.it)

OcchiSuSaturno (HYPERLINK

["http://www.occhisusaturno.it"](http://www.occhisusaturno.it)[www.occhisusaturno.it](http://www.occhisusaturno.it)) è un evento che si svolge in tutta Italia per celebrare il pianeta più bello del Sistema Solare e gli importanti astronomi, come G.D.Cassini, che lo hanno studiato. La manifestazione, alla sua quarta edizione, è nata da un'idea dell'Associazione Stellaria di Perinaldo, paese natale dell'astronomo Cassini, ed è realizzata con la collaborazione dell'Istituto di Astrofisica e Planetologia Spaziali (IAPS) di Roma. Oltre alla partecipazione di osservatori astronomici, planetari, associazioni e gruppi di appassionati di tutta Italia, OcchiSuSaturno gode del patrocinio e del supporto dei principali enti di ricerca del settore, ed è un esempio di collaborazione tra realtà professionali e non. Osservatori, associazioni, scuole o semplici appassionati sono invitati a organizzare un proprio evento per la notte del 20 giugno o nella giornata del 19 giugno, come anticipazione alla manifestazione.

Tutti gli eventi saranno segnalati sul sito HYPERLINK

["http://www.occhisusaturno.it"](http://www.occhisusaturno.it)[www.occhisusaturno.it](http://www.occhisusaturno.it) e possono essere identificati in rete con l'hashtag #occhisusaturno. La manifestazione OcchiSuSaturno è organizzata dall'Associazione Stellaria con la collaborazione dell'Istituto di Astrofisica e Planetologia Spaziali dell'INAF (<http://www.media.inaf.it/2015/05/29/arriva-occhi-su-saturno/>), ed ha il patrocinio della Società Astronomica Italiana, dell'Istituto Nazionale di Astrofisica, dell'Agenzia Spaziale Italiana, dell'Unione Astrofili Italiani e dell'European Astrosky Network.

Il Dipartimento di Matematica e Fisica di Roma Tre, fondato nel gennaio 2013, comprende oltre 70 docenti tra ricercatori e professori, circa 70 studenti di dottorato, 15 postdoc, e uno staff tecnico-amministrativo di oltre 20 persone. Il dipartimento è sede di importanti attività di ricerca di riconosciuto livello internazionale in molti campi della Matematica, Fisica, Logica e Informatica. Presso il dipartimento sono attivi i corsi di laurea triennale e magistrale in Matematica, i corsi di laurea triennale e magistrale in Fisica, il dottorato di ricerca in

per gli studi sui vasi linfatici



**Tumori: il 90% dei cittadini chiede un'informazione corretta**



**Bofrost lancia la pizza margherita surgelata senza lattosio**

Matematica e il dottorato di ricerca in Fisica. HYPERLINK "<http://www.matfis.uniroma3.it>

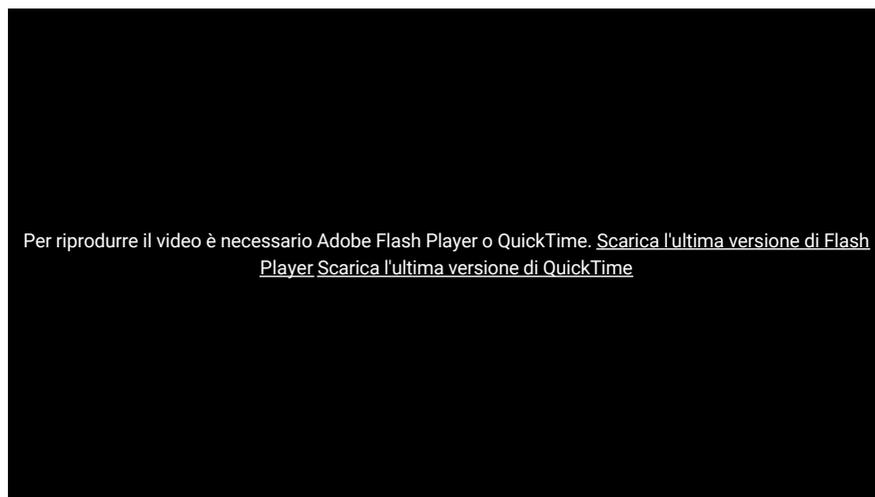
["www.matfis.uniroma3.it](http://www.matfis.uniroma3.it)

Per consultare il programma completo:

[http://webusers.fis.uniroma3.it/cofis/index.php?option=com\\_](http://webusers.fis.uniroma3.it/cofis/index.php?option=com_)

[content&view=article&id=162:saturno15&catid=39:progetto-lauree-scientifiche](#)

Evento Facebook: <https://www.facebook.com/events/1085082178175860/>



Mi piace Condividi 0

Consiglialo su Google

**Articoli più letti**



**Stuprano un cavallo e diffondono il video su internet: ecco le immagini della violenza**



**Maltempo estremo al Sud: due tornado a Crotona e Foggia, le FOTO in diretta!!!**

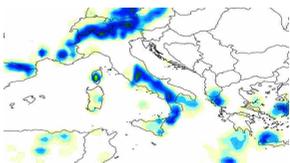


**Dalla Francia l'attacco shock alla Nutella: "non mangiatela, causa la deforestazione"**

**Altri articoli interessanti**



**Tragedia sfiorata a Venezia: atterraggio d'emergenza in spiaggia, poteva essere una strage**



**Previsioni Meteo: caldo solo al Nord, forti temporali e tanta instabilità in arrivo al Sud. Tutti i dettagli per i prossimi giorni**



**Torino, scoppia gomma durante il decollo: boeing 737 di Blue Air prova atterraggio di emergenza [LIVE]**

Udite Udite ! Magazine online dedicato ai comunicati stampa, agli eventi, e al lancio di nuovi prodotti.



La Redazione

Servizi

Advertising

Registrati


**Bla Bla Car**  
Trova un passaggio in auto

**ROMA -  
BARI**
**25€**
**Iscriviti  
gratis**

NEWS DA

**EVENTI**

EDITORIA

TRAVEL

FASHION

ARCHITETTURA &amp; EDILIZIA

PER IL SOCIALE

MUSICA



Home / Eventi

## 25 Settembre 2015 – Notte Europea dei Ricercatori – Da 10 anni lo spettacolo della scienza si rinnova

GIUGNO 17TH, 2015 EVENTI

[Mi piace](#) [Condividi](#) [+1](#) [Consiglialo su Google](#)

Il mondo della ricerca italiano rappresentato con più di 300 eventi. 4 i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea coinvolte Università e Centri di ricerca pubblici e privati di tutto il territorio Nazionale

Il 25 settembre al via la Notte Europea dei Ricercatori, un progetto promosso dalla Commissione Europea, con il Patrocinio del MIUR – Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e del Ministero degli Affari Esteri.

Un'edizione speciale quella del 2015. Quest'anno la manifestazione, che avvicina e sensibilizza l'opinione pubblica alla scienza e al mondo dei ricercatori, compie 10 anni. Un traguardo importante che conferma l'impegno degli organizzatori ed evidenzia la grande partecipazione dei cittadini e dei giovani agli eventi proposti.

Sono quattro i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea, con il maggiore numero di eventi sul territorio. **Il nostro Paese sarà rappresentato dalle Università e Centri di ricerca pubblici e privati di Piemonte, Liguria, Lazio, Umbria, Puglia, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna, Lombardia, Toscana, Marche, Abruzzo e Friuli Venezia Giulia.**

"Frascati Scienza arriva al decimo anniversario della Notte Europea dei Ricercatori forte di un bagaglio di 50.000 presenze nella scorsa edizione – dichiara Giovanni Mazzitelli, Presidente di



Frascati Scienza – Un traguardo importante, raggiunto anche grazie al coinvolgimento dei più importanti enti di ricerca italiani presenti nell'area tuscolana: ASI, CNR, ENEA, ESA, INAF, INFN, INGV e la partnership con gli atenei romani.

Coinvolgendo le sedi INFN del territorio nazionale (Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Milano, Pavia, Pisa e Trieste) Frascati Scienza – continua Mazzitelli – continua ad essere in prima linea nella diffusione della cultura scientifica in Italia, avvicinando in particolare i giovani al mondo della scienza e della ricerca. Un obiettivo che ci siamo prefissati di mantenere anche in questa edizione, cercando di innovarci e soprattutto di tenere alta l'attenzione del grande pubblico sui temi scientifici, stimolandone la curiosità e il piacere della scoperta".

Per l'edizione 2015 della Notte in Liguria è stato aperto un bando: le numerose risposte di giovani ricercatori arricchiranno il programma del 25 settembre con idee e proposte molto originali.

REGISTRATI A UDITE UDITE !



SI DICE CHE...

*Il compito di un dottore è guarire i pazienti, il compito di un cantante è cantare. L'unico dovere di un giornalista è scrivere quello che vede.*



Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. [Scarica l'ultima versione di Flash Player](#) [Scarica l'ultima versione di QuickTime](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## LA NOTTE DEI RICERCATORI IN ITALIA

25 SETTEMBRE 2015

Anche le sedi sono aumentate, le attività si svolgeranno a Genova, nel Porto Antico, ad Albenga, nel porto di La Spezia e, per la prima volta, a Bonassola, in un centro di ricerca sulla costa accanto alle Cinque Terre – spiega Patrizia Garibaldi, Responsabile progetto Party don't stop –

A Genova, inoltre, diverse iniziative della Notte si svolgeranno all'interno dell'Acquario, al Museo dell'Antartide e nell'ambito della mostra "Le Sfide di Homo sapiens" nel Museo di Archeologia Ligure. Il pubblico sperimenterà bioplastiche, applicazioni informatiche e piattaforme di oggi accanto alle invenzioni e innovazioni che la nostra specie ha realizzato negli ultimi 30.000 anni per affrontare

problemi di risorse, materie prime ed energia.

Il Piemonte organizza per il decimo anno consecutivo la Notte dei Ricercatori festeggiando questo importante traguardo con gli altri progetti italiani e con la Commissione Europea.

Filo conduttore dell'evento sarà il coinvolgimento dei più giovani con attività e iniziative speciali rivolte al mondo della scuola e un focus sui temi di EXPO2015 e dell'Anno Internazionale della Luce.

Esperimenti interattivi, giochi, mostre, spettacoli, musica, caffè scientifici, talk show, il tram della scienza e molto altro ancora metteranno in relazione il mondo della ricerca e in particolare i ricercatori con il grande pubblico nelle città di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Torino e Verbania.

I numeri della "Notte" sono costantemente cresciuti negli anni arrivando a coinvolgere nel 2014 oltre 600 ricercatori degli Atenei e dei centri di ricerca pubblici e privati piemontesi, 80 istituzioni e oltre 30.000 partecipanti.

"Il mondo della ricerca scopre ogni anno di più, grazie alla Notte dei Ricercatori, l'importanza di coinvolgere attivamente la società negli appassionanti percorsi che portano a nuove conoscenze" - dichiara Andrea De Bortoli, coordinatore del progetto piemontese Tracks.

Un programma speciale per festeggiare i dieci anni della Notte Europea dei Ricercatori. Filo conduttore dell'evento a Perugia, L'Aquila e Ancona, unite sotto il progetto Sharper coordinato da Psiquadro, il crescente coinvolgimento delle città e l'incontro del grande pubblico con il mondo della ricerca e con i ricercatori delle università e degli istituti di ricerca. In programma talk scientifici, speaker's corner, dimostrazioni, esperimenti, laboratori aperti e molto altro, in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche, l'Università di Perugia e i Laboratori Nazionali del Gran Sasso.

"A Perugia – spiega Leonardo Alfonsi di Psiquadro, coordinatore di Sharper – la Notte si incontrerà con la festa della Mezzanotte bianca, arricchendola così di una venatura pop e avvicinandola ancora di più ai cittadini". E ancora: per festeggiare nel migliore dei modi questo importante compleanno, Perugia, L'Aquila e Ancora saranno in collegamento con altre città europee. Nel cartellone della Notte spazio anche all'anno internazionale della luce con le performance di arti visive che "tramuteranno" il volto delle città e dei loro monumenti.



### TIMELINE

- GIU 17TH 10:39 PM ● **EVENTI**  
25 Settembre 2015 – Notte Europea dei Ricercatori – Da 10 anni lo spettacolo della scienza si rinnova
- GIU 17TH 10:38 PM ● **TRAVEL**  
Skytrax World Airline Awards 2015 ad Austrian Airlines
- GIU 17TH 10:36 PM ● **EDITORIA**  
Felinia, dai fumetti alla vita reale, per superare i complessi da prova bikini
- GIU 17TH 10:29 PM ● **TRAVEL**  
Real Time Feedback di Expedia è ora disponibile in Italia
- GIU 16TH 10:27 PM ● **TRAVEL**  
Un'estate in bellezza al Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz
- GIU 16TH 4:34 PM ● **TRAVEL**  
Nord America a partire da €269 con Aer Lingus !

La Notte Europea dei Ricercatori rappresenta un modo nuovo di avvicinarsi ad un mondo che troppo spesso viene considerato lontano, ma che, al contrario, ci riguarda direttamente e influenza ogni giorno la nostra vita. Spettacoli, caffè scientifici, esperimenti, si alterneranno per permettere al grande pubblico di incontrare i ricercatori nelle piazze, ma anche nei laboratori dei più grandi centri di eccellenza italiani. Gli eventi permetteranno di confrontarsi con donne e uomini, che hanno scelto di lavorare per la ricerca scientifica e per il progresso. La manifestazione, inoltre, rappresenta anche un'opportunità per i ricercatori di esercitarsi nella comunicazione e diffusione dei risultati ottenuti, cercando strumenti vicini al largo pubblico.

La Notte dei Ricercatori si svolge contemporaneamente in 22 città italiane e in tutta Europa e ha il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del MIUR Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e di Expo Milano 2015.

TAGS NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI RICERCATORI

« ARTICOLO PRECEDENTE  
 Skytrax World Airline Awards 2015 ad Austrian Airlines

ARTICOLO SUCCESSIVO »  
 David Cameron in visita ad Expo Milano 2015, dice: è proprio un meraviglioso Evento

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO



SEGUI UDITE UDITE !

ARTICOLI CORRELATI



**Fotografia totale di Gianfranco Chiavacci**



**Occhi su Saturno a Roma Tre. Nuovo evento di lancio della Notte Europea dei Ricercatori 2015**



**Orto Botanico dell'Università di Pavia: Festa del Solstizio d'estate**



TAGS

- aer lingus cisco
- comune di bollate
- costa crociere davide c.m. ortisi
- davide carmelo maria ortisi
- expo 2015 fastweb
- fondazione cineteca italiana
- il sipario musicale jazz lav
- lega anti vivisezione
- livenation mcafee milano
- poli.design roma schneider electric
- spazio oberdan tecnocasa
- ticketone travel unicom unimc
- università dell'insubria
- università di macerata
- università di pavía
- università di siena
- xerox

Tweet

CHI SIAMO



# AIFOTOWEB.IT FOTOGRAFIA E DIGITAL IMAGING

## Eventi

Home Articolo

Cosa cerchi?

In quale Categoria?

Dove?

Quando?

-60 | -7 giorni | Oggi | +7 giorni | +60



## Mediterraneo: fotografie tra terre e mare ad Art Night VENEZIA 2015

20 giugno – 16 luglio 2015. Inaugurazione 20 giugno, in concomitanza con la Notte delle Arti, in 5 hotel con 5 fotografi



17 Giugno 2015

**Periodo**  
20 giugno – 16 luglio 2015

**Sedi:**  
Hotel Canaletto – Castello 5487:  
dalle ore 11,30 alle ore 19;  
Hotel Carlton on the Grand Canal –

Dopo le inaugurazioni di Milano, l'8 giugno, e di Napoli, l'11 giugno, il 20 giugno in concomitanza con la Notte delle Arti, Art Night', partirà anche a Venezia il circuito espositivo realizzato da "Mediterraneo: fotografie tra terre e mare". Nella città lagunare questa edizione 2015 avrà un tema che esula da quello sviluppato dalla manifestazione, ovvero il rapporto tra il cibo, la cultura e i mercati. Non dimentichiamo che "Mediterraneo: fotografie tra terre e mare" edizione 2015, è anche un evento Expo nella città di Milano. E avverrà attraverso un percorso



**PHOTOSHOW**  
MILANO 2015  
SUPERSTUDIO PIU, 23-25 OTTOBRE

Santa croce 578: dalle ore 11 alle ore 20;  
Hotel Casa Verardo – Castello 4765: dalle ore 11 alle ore 20;  
Hotel All'Angelo – San Marco 403: dalle 10.00 alle 24.00;  
Hotel Giorgione – Cannaregio/SS. Apostoli 4587: dalle ore 11 alle ore 23.

**Sito**

[www.mediterraneofotografia.eu/web/](http://www.mediterraneofotografia.eu/web/)

particolare che passa attraverso 5 hotel che esporranno 5 autori. In particolare, l'inaugurazione si terrà all'Hotel Giorgione che mette in mostra le immagini di Marta Rovatti, giovanissima fotografa milanese che ha vissuto a Londra. All'Hotel Carlton on the Grand Canal. All'hotel all'Angelo dove potranno essere viste le fotografie di paesaggio di Mario Ferrara e il video girato al mercato del pesce di Venezia dei registi e fotografi Francesco Cabras e Alberto Molinari, mentre all'hotel Canaletto gli scatti di Elena Franco che offriranno spunti di ricerca interessanti. L'hotel Casa Verardo ospita, invece, le fotografie di Loulou d'Aki, fotoreporter scandinava, e Lorenzo Pesce che offriranno uno sguardo inusuale per osservare le giovani generazioni europee e Mediterranee.

I 5 fotografi in mostra a Venezia sono stati selezionati sulla base di un semplice criterio: devono essere fotografi italiani al di sotto dei 45 anni che hanno lavorato o lavorano all'estero, oppure fotografi stranieri al di sotto dei 45 che hanno lavorato o lavorano sul Mediterraneo, ed essere stati in contatto con "Mediterraneo: fotografie tra terre e mare" negli scorsi anni. Dunque un premio a sostegno delle giovani generazioni di fotografi.

**Premio Mediterraneo**

Sponsor di Art Night già da molte edizioni è il Consorzio Concave. Entusiasta dell'iniziativa il Consorzio Concave per il 20 giugno 2015 ha deciso di organizzare un evento singolare. In qualità di partner della manifestazione "Mediterraneo: fotografie tra terre e mare", ha portato a Venezia 5 giovani fotografi scelti da Patrizia Varone, curatrice e giornalista, per offrire loro la possibilità di essere esposti all'interno delle strutture di accoglienza dei propri consorziati e realizzando in collaborazione con l'associazione che cura l'organizzazione di "Mediterraneo: fotografia tra terre e mare" un premio, il primo Premio Mediterraneo, che sarà consegnato la Notte delle Arti, durante l'inaugurazione dell'evento.

**Consorzio Concave**

Il Consorzio Concave è nato nel 2011 dall'impegno di una squadra di giovani imprenditori alberghieri veneziani. L'obiettivo del Consorzio Concave è di unire forze e idee per continuare a far vivere il lustro dell'antica tradizione dell'ospitalità veneziana, assicurando ai consorziati vantaggi per le proprie imprese. Il Consorzio Concave ad oggi rappresenta una realtà affermata nel contesto cittadino e un riferimento di tutta l'Hotellerie veneziana

Il calendario e gli orari delle mostre, è reperibile ed in distribuzione presso ciascun hotel e consultabile su [www.mediterraneofotografia.eu/web/](http://www.mediterraneofotografia.eu/web/)

La manifestazione "Mediterraneo: fotografie tra terre e mare", è organizzata e promossa da "Lo Cunto" Associazione di Promozione Sociale, senza scopo di lucro, ed ha il Patrocinio della Commissione Europea, dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti, di UniMed, Unione delle Università del Mediterraneo, di Issm-Cnr, dell'Istituto per gli Studi delle Società del Mediterraneo-Cnr.

Potrebbero interessarti anche:

[Mediterraneo: fotografie tra terre e mare Genova, Napoli, Milano: giugno – luglio 2015](#)

[Mediterraneo: fotografie tra terre e mare a Milano tra cibi, culture e mercati](#)

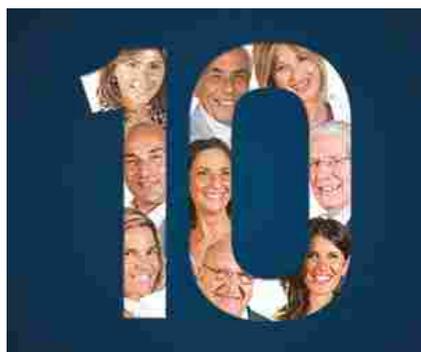
[Al via a Napoli 'Mediterraneo: fotografie tra terre e mare': tra cibi, culture e attualità](#)

[Tweet](#)

**Chi siamo**

**In evidenza**

**Tag Cloud**

[Home](#)[La Sicilia verso Expo 2015](#)[Expo 2015. Al padiglione Italia il 7](#)[Cerca](#)[luglio convegno](#)[su passato e futuro della pesca nel](#)[Mediterraneo](#)

## Expo 2015. Al padiglione Italia il 7 luglio convegno su passato e futuro della pesca nel Mediterraneo

Postato da Economia Sicilia il 17/06/15

Quale futuro per la Pesca nel mar Mediterraneo? Se ne parlerà il Expo in occasione di un convegno internazionale presso il Padiglione Italia. Partecipano, oltre al Sprointendente del Mare Sebastiano Tusa, numerosi esperti internazionali che tratteranno delle attività di pesca antiche quanto l' uomo, oggi pressochè scomparse, come le tonnare, le cetarye e la pesca del corallo, ma anche di come affrontare le sfide future in un mare sempre più pressato dalle attività antropiche, turistiche e commerciali. Al Distretto della Pesca di Mazara del Vallo, il compito di tracciare le opportunità offerte della Blu Economy per un futuro della pesca sostenibile, ad impatto limitato sull' ambiente e sulle risorse del mare.

Solo la piccola pesca artigianale infatti riuscirà, in un futuro molto prossimo, a salvare la biodiversità del mare Mediterraneo assicurando al consumatore qualità del prodotto ittico. Praticata con le piccole barche al di sotto dei 12 metri e con attrezzi diversi dalle reti trainanti, il dannosissimo "strascico", attira finalmente l' attenzione dell' Unione Europea che le assegna fondi e facilitazioni nella prossima programmazione con il FEAMP ( Fondo Europeo per la Pesca) in un' ottica di "blu

Ricerca per:

Cerca

L'Applicazione Italtpress ti informa ovunque



economy”.

I biologi del centro IAMC del CNR di Capo Granitola di Mazara del Vallo riuniti dal Distretto Produttivo per la Pesca, ne sono convinti per diverse ragioni: la piccola pesca che usa gli attrezzi consenti come le reti da posta, le reti da circuizione, le lenze e le nasse, ha un limitato range di azione, garantisce un buon limite di scarti in mare, e rispetta la stagionalità dei cicli di riproduzione senza impoverire gli stock ittici. In Mediterraneo, conferma l'Osservatorio della Pesca che opera da quattro anni in Sicilia in un'ottica allargata nel suo 4° Rapporto Annuale che a fine mese sarà disponibile on line in versione integrale, costituisce comunque la principale fonte di occupazione di chi vive sul mare nostrum. Un esempio? L'Algeria dipende per il 90 per cento dalla piccola pesca artigianale. I biologi marini che lavorano nel Canale di Sicilia, dopo anni di allarme finalmente concordano sul fatto che la pressione eccessiva della pesca a strascico nel Canale è diminuita da quando le flotte dei grossi pescherecci sono man mano andate in dismissione a causa della forte crisi del comparto. A favore di specie pregiate che sembrano in netta ripresa. “ Il 70% del pregiatissimo gambero rosa di media dimensione. che finisce sulle nostre tavole – spiega il biologo Fabio Fiorentino- viene dal Canale di Sicilia. Non è una specie a rischio, anche se siamo ormai vicini al massimo rendimento dello stock sostenibile di prelievo, mentre in diminuzione sono i gamberoni rossi. Da alcuni anni, il Distretto per la Pesca di Mazara del Vallo ha depositato presso il Ministero per le Politiche Agricole e Alimentari una richiesta di riconoscimento della D.O.P per i gamberoni del Canale di Sicilia.

Gli effetti positivi della diminuzione della pesca a strascico si vedono già sotto costa, lungo la fascia a nord della Sicilia, dove invece, risultano in aumento specie di pesce pregiato e molto valido per le qualità organolettiche come la triglia, ed altri della famiglia degli sparidi e cefalopodi.

Cosa resta dunque, da fare al consumatore soprattutto in tempo di Expo? Da 150 specie di pesce utilizzate per l'alimentazione dall'inizio secolo, oggi siamo scesi ad appena 50, con un grande danno alla biodiversità. Se la scienza potesse dare consigli, su un concetto sembra non ci siano più dubbi: riprendiamo a consumare preferibilmente il pesce locale, quello meno noto e non per questo meno gustoso e ricco di sostanze nutritive.



Recenti da Video Gallery



**Maltempo in Sicilia,  
allagamenti e strade  
interrotte**

6/10/14



**Ospire su TGR il  
Direttore dell'USR  
Sicilia Altomonte,  
tema "La Buona  
Scuola"**

6/10/14

Recenti

Popolari

Casuali

# L'IRPINIA

17/06/2015

GIORNALE DI POLITICA ECONOMIA CULTURA E SPORT

[HOME](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA](#) [ATTUALITÀ](#) [IRPINIA](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [RUBRICHE](#) [ARCHIVIO](#) [CERCA](#)

## Expo 2015, a Piazza Irpinia esperti a confronto su propoli, olio e vino

MERCOLEDI 17 GIUGNO 2015 16:14 | RED.



MILANO – Nell'area ideata dalla Camera di Commercio di Avellino ad Expo vanno in scena due interessanti approfondimenti su alcuni alimenti Made in Irpinia scelti da Biogem per le loro particolari virtù.

Biogem (Biologia e genetica molecolare) è un centro di ricerca strutturalmente e tecnologicamente dotato, nato nel 2006. Si tratta di una società consortile tra [Cnr](#),

stazione zoologica "Anton Dohrn" di Napoli, Consorzio per l'area di ricerca di Trieste, Università "Federico II" di Napoli, Università di Milano-Bicocca, Università del Sannio, Università di Foggia, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, Lumsa di Roma, Camera di Commercio di Avellino e Comunità Montana dell'Ufita.

Alle ore 17.00 di domani Claudio Pisano, direttore dell'area Medicinal Investigational Research di Biogem, Nunziatina De Tommasi, del dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno, Daniele Naviglio, del dipartimento di Scienze chimiche dell'Università Federico II Napoli e Giuseppe Cefalo, presidente degli Apicoltori associati campani, parleranno di propoli. Anzi di super propoli, come quella che verrà prodotta in Irpinia grazie agli studi di Biogem, che è riuscita a sviluppare, insieme agli apicoltori, dei processi di "chimica verde" che permettono di avere, all'interno del prodotto, un quantitativo fisso ed efficiente di principio attivo. Ciò è reso possibile in primis dalle caratteristiche del territorio, che conferiscono alla propoli "una marcia in più in partenza".

Da studi simili sulla nutraceutica, ovvero sull'utilizzo di estratti di piante per uso benefico, derivano le osservazioni, compiute sempre da Biogem, sull'olio Ravece e il vitigno Aglianico, simboli dell'Irpinia, considerati veri e propri "elisir di lunga vita". Ne discuteranno, venerdì 19 giugno alle ore 11.00, Giambattista Capasso, ordinario di Nefrologia alla Seconda Università di Napoli e Anna Iervolino, del Laboratorio di Nefrologia Translazionale di Biogem. Porteranno la loro importante testimonianza alcuni produttori irpini.

Mi piace [Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.](#)

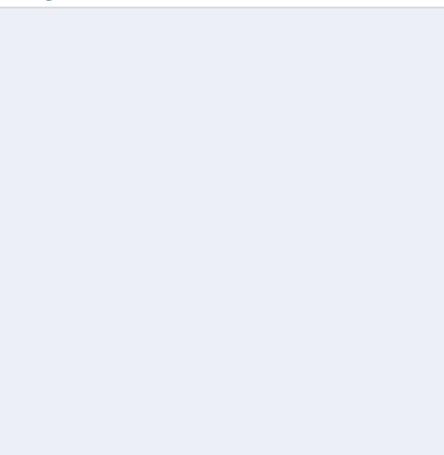
### Aggiungi commento

 Nome (richiesto)

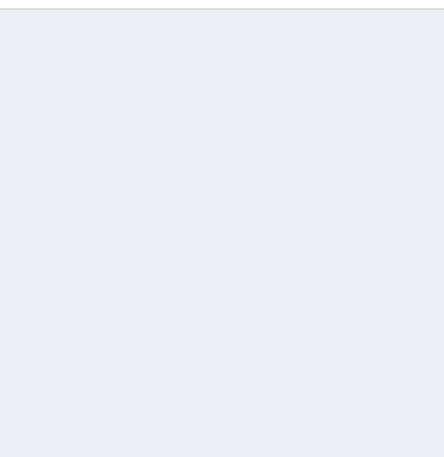





### DG3 Dolciaria



### Geoconsult



### Condividi



Mercoledì, 17 giugno 2015

AREA RISERVATA

Newsletter Pubblicità Offerte



Cerca



PRESEPE VIVENTE MATERSACRA 2 LUGLIO MATERA 2019

HOME POLITICA CRONACA PETROLIO GIUSTIZIA LAVORO AMBIENTE SANITÀ SOCIALE SPORT MATERA 2019

Condividi su [Facebook](#) [Twitter](#) [Invia per email](#) [Stampa](#)

## Expo: il 24 Una giornata di ordinaria innovazione

Il prossimo 24 giugno a Milano all'interno di Expo la Basilicata proporrà una "giornata di ordinaria innovazione".

"Un avvenimento - ha spiegato questa mattina il direttore di Basilicata Innovazione Andrea Trevisi nel corso della conferenza stampa di presentazione sia dell'evento che di un progetto di salvaguardia dell'agroalimentare - che dimostrerà come la Basilicata sa produrre e salvaguarda le tradizioni legate al mondo rurale riuscendo a proporre prodotti e processi innovativi a livello nazionale e internazionale. C'è un sistema di imprese che funziona e una Regione che investe su ricerca e innovazione".

Imprenditori, ricercatori, professori universitari e startupper lucani parleranno all'Expo delle innovazioni costruite grazie al supporto del sistema regionale dell'innovazione.

La giornata partirà con la colazione fatta di prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di latte d'asina dell'azienda sagittario e gli integratori a base di erbe officinali del Pollino creati dall'impresa Evra.

Il secondo momento della giornata farà conoscere la Plant Phenomics, l'unica piattaforma tecnologica presente in Italia nel Centro Ricerche Metapontum Agrobios dell'Alsia in grado di studiare il fenotipo di una pianta. L'Imaa [Cnr](#) illustrerà il sistema software Fire Sat per la prevenzione degli incendi boschivi. Le aziende Carpia presenteranno un macchinario in grado di trasformare i rifiuti organici in combustibile.

Nella pausa pranzo si potrà gustare la mozzarella di bufala fresca filata dalla cagliata congelata prodotta da Totem Food e le polpette a base di pesce allevato e pescato in Basilicata realizzate da Derado.

Nel pomeriggio sarà possibile fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto whey drink, una bibita naturale e ipocalorica a base di siero del latte entrambi creati dall'Università degli Studi della Basilicata.

Di sera si potrà assistere alla finale della competizione per idee innovative denominata TechGarage Basilicata e si potranno ascoltare i progetti d'impresa sulla realizzazione della piattaforma web Slowfunding per il recupero e l'acquisto di edifici storici di pregio in stato di abbandono e sullo smartwatch Ermes che monitora la sicurezza dei lavoratori solitari.

Si rientrerà poi a casa in relax sulla poltrona nanette plus realizzata dalle aziende Egoitaliano, Polform e falegnameria Colacicco.

"La giornata del 24 giugno - ha concluso il presidente della Regione Marcello Pittella - dimostrerà come la Basilicata intende farcela e può farcela. Bisogna sprigionare le nuove energie. La politica deve mettere a disposizione i mezzi e individuare i percorsi per lo sviluppo e il progresso del territorio"

Redazione on line

17 giugno 2015 11:00

### INFORMAZIONI INCOMING

Disclaimer  
Privacy policy  
Lavora con noi  
Pubblicità

Ristoranti  
Alberghi  
Bed&Breakfast  
Fittacamere

### EVENTI

Presepe Vivente  
Mater Sacra  
2 Luglio  
Capodanno in piazza

### FEED

Feed RSS  
Podcast



Realizzazione siti web LaboratRe

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per **Cambiare** vita non devi **cambiare** lavoro.

**MOMENTO ESPRESSO**

Comincia a guadagnare Subito un Extra ogni Mese con Momento Espresso!  
Chiama il 320 4049671

### PIÙ LETTI

[I deliri di De Filippo sul petrolio lucano](#)[La figuraccia di Filippo Bubbico](#)[Il petrolio lucano al prezzo più basso del mondo](#)[Rifiuti radioattivi nel centro Enea Trisaia a Rotondella](#)[Sito Unico Nazionale: Bubbico sapeva. Era d'accordo?](#)[In esclusiva il verbale del Consiglio dei Ministri del 13 novembre 2003](#)



## Pesca eco-sostenibile

di Redazione | 17 giugno 2015 in Ambiente · 0 Commenti

### Informazioni sull'autore



Redazione

### Condividi quest'articolo

Twitter

Digg

Delicious

Facebook

Stumble

Subscribe by RSS



(Wikipedia)

La ricerca scientifica e la tecnologia vanno in soccorso della buona pesca, sinonimo di ambiente marino ben gestito e tutelato. Alla salvaguardia di questo ecosistema e delle specie ittiche sono impegnati l'Istituto di scienze marine (ISMAR-CNR) e l'Istituto per l'ambiente marino costiero (IAMC-CNR) del Consiglio nazionale delle ricerche, che sabato 13 giugno presso l'Expo di Milano (Teatro della terra – Biodiversity Park) tratteranno di nuove metodologie per la filiera di tale settore con la conferenza: 'Pesca eco-sostenibile e pescato sicuro'.

Uno degli argomenti che saranno illustrati, di cui si occupano i due istituti del Dipartimento scienze del sistema Terra e tecnologie per l'ambiente del Cnr, è l'utilizzo di metodi che non danneggino specie come le tartarughe Caretta Caretta, protette da numerose Convenzioni internazionali, ma 'vittime' della pesca professionale. «Per proteggerle, nelle 15 regioni italiane che si affacciano sul mare è stato avviato il progetto 'Tartalife'. Si stima che nel Mediterraneo almeno 100.000 tartarughe possano essere accidentalmente catturate ogni anno da parte dei pescatori: circa 70.000 abboccano agli ami utilizzati per la pesca al pescespada, oltre 40.000 intrappolate nelle reti a strascico e circa 23.000 in quelle da posta – spiega Mauro Marini responsabile dell'ISMAR-CNR di Ancona. – Tra le diverse soluzioni che abbiamo messo a punto in via sperimentale, ami con una forma tale da permettere alle tartarughe di liberarsi da sole senza riportare danni e delle griglie di materiale plastico che permettono di far entrare nella rete il pesce ma non le tartarughe».

L'attenzione viene posta anche sull'inquinamento da carburante prodotto dai mezzi navali «per questo stiamo sperimentando diversi tipi di propulsori, per esempio motori alimentati ibridi come per le auto o a GPL e metano. Inoltre, con i computer di bordo vogliamo visualizzare il consumo di carburante in tempo reale per ridurre il consumo energetico» prosegue Marini.

La conferenza condotta dalla giornalista scientifica Paola Catapano consentirà a esperti di varie istituzioni di affrontare i temi della biodiversità marina e della 'piccola pesca artigianale, possibile fonte di occupazione e di reddito e 'culla delle tradizioni marinare. «In tempi di globalizzazione dei prodotti ittici questo argomento è molto caro alle comunità costiere- osserva il ricercatore. – La pesca a km. zero va valorizzata con il contributo di fondi comunitari finalizzati

### Leggi la rivista



5/2015



4/2015



3/2015

Edicola Web

### Get Connected

RSS Feed

Twitter

### Articoli recenti

Pesca eco-sostenibile

Test per predire attività battericida di anticorpi contro Haemophilus influenzae non tipizzabile

Le potenzialità dei laser

Test rapido per la TBC

Modificazione epigenetica tramite acetilazione

### Video



alla realizzazione di infrastrutture idonee per i piccoli operatori di pesca e al volano ricettivo e turistico che ruota intorno a questa attività».

[\(CNR\)](#)

Post precedente

Test per predire attività battericida di anticorpi contro Haemophilus influenzae non tipizzabile

**Invia il tuo commento**

Il tuo nome

Inserisci il tuo nome

La tua e-mail

Inserisci un indirizzo e-mail

Sito

Messaggio

**Invia commento**

- Avvertimi via e-mail in caso di risposte al mio commento.
- Avvertimi via e-mail alla pubblicazione di un nuovo articolo

10 giugno 2015

**L'iter di convalida di un metodo alternativo EURL ECVAM**

Questo video presenta il Laboratorio di riferimento dell'Unione Europea per i Metodi Alternativi alla sperimentazione animale (EURL ECVAM) e spiega il processo di convalida dei metodi alternativi. Il processo inizia con la richiesta...

30 aprile 2015

**Next Generation Sequencing e bioinformatica per terapie mirate per il Mieloma Multiplo**

**Archivi**

giugno 2015	maggio 2015
aprile 2015	marzo 2015
febbraio 2015	gennaio 2015
dicembre 2014	novembre 2014
ottobre 2014	settembre 2014
agosto 2014	luglio 2014
giugno 2014	maggio 2014
aprile 2014	marzo 2014
febbraio 2014	gennaio 2014
dicembre 2013	novembre 2013
ottobre 2013	settembre 2013
agosto 2013	luglio 2013
giugno 2013	maggio 2013
aprile 2013	marzo 2013
febbraio 2013	gennaio 2013
dicembre 2012	novembre 2012
ottobre 2012	agosto 2012
giugno 2012	aprile 2012
marzo 2012	febbraio 2012
gennaio 2012	dicembre 2011

**Meta**

- Accedi
- RSS degli Articoli
- RSS dei commenti
- WordPress.org

Questo sito utilizza cookies di terze parti finalizzati alla visualizzazione di messaggi pubblicitari in linea con le preferenze di navigazione del lettore. Cliccando su Accetto o continuando la navigazione nel sito acconsenti all'uso di questi cookies.

Per approfondire l'argomento o per negare o limitare il consenso all'utilizzo dei cookies leggi l'Informativa (condizioni di utilizzo del sito e cookies policy)



Mercoledì 17 Giugno 2015

[NEWS](#) | [METEO](#) | [DIRETTA METEO](#) | [GEO-VULCANOLOGIA](#) | [ASTRONOMIA](#) | [SALUTE](#) | [TECNOLOGIA](#) | [ALTRE SCIENZE](#) | [OLTRE LA SCIENZA](#) | [VIAGGI](#)

[VIDEO GALLERY](#) | [FOTO](#) | [PREVISIONI METEO](#) | [IL TEMPO NEGLI STADI](#)

Cerca tra le notizie del sito... [CERCA](#)



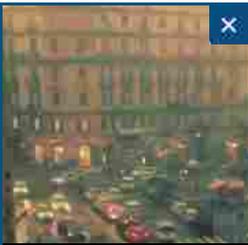
**Maltempo, bomba d'acqua a Napoli**



No compatible source was found for this video.

**Maltempo, bomba d'acqua a Napoli: strade come fiumi in piena**

[TUTTI I VIDEO](#)



**Maltempo, bomba d'acqua a Napoli: città nel caos**

Scegli tu!

# Notte Europea dei Ricercatori: lo spettacolo della scienza si rinnova in tutt'Italia

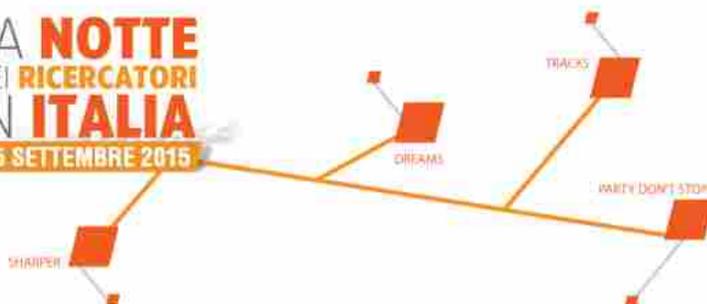
17 giugno 2015 14:13 - Valentina Ferrandello

[Mi piace](#) 239mila



La Notte dei Ricercatori è promossa dalla Commissione Europea nell'ambito dell'iniziativa "Research Night"

**LA NOTTE DEI RICERCATORI IN ITALIA**  
25 SETTEMBRE 2015



L'iniziativa mira ad avvicinare in particolare i giovani al mondo della scienza e della ricerca: esperimenti interattivi, giochi, mostre, spettacoli, musica, caffè scientifici, talk show e molto altro ancora



Il 25 settembre al via la Notte Europea dei Ricercatori, un progetto promosso dalla Commissione Europea, con il Patrocinio del MIUR – Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e del Ministero degli Affari Esteri. Un'edizione speciale quella del 2015. Quest'anno la manifestazione, che avvicina e sensibilizza l'opinione pubblica alla scienza e al mondo dei ricercatori, compie 10 anni. Un traguardo importante che conferma l'impegno degli organizzatori ed evidenzia la grande partecipazione dei cittadini e dei giovani agli eventi proposti. Sono quattro i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea, con il maggiore numero di eventi sul territorio. Il nostro Paese sarà rappresentato dalle Università e Centri di ricerca pubblici e privati di Piemonte, Liguria, Lazio, Umbria, Puglia, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna, Lombardia, Toscana, Marche, Abruzzo e Friuli Venezia Giulia. *"Frascati Scienza arriva al decimo anniversario della Notte Europea dei Ricercatori forte di un bagaglio di 50.000 presenze nella scorsa edizione – dichiara Giovanni Mazzitelli, Presidente di Frascati Scienza – Un traguardo importante, raggiunto anche grazie al coinvolgimento dei più importanti enti di ricerca italiani presenti nell'area tuscolana: ASI, CNR, ENEA, ESA, INAF, INFN, INGV e la partnership con gli atenei romani. Coinvolgendo le sedi INFN del territorio nazionale (Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Milano, Pavia, Pisa e Trieste) Frascati Scienza – continua Mazzitelli – continua ad essere in prima linea nella diffusione della cultura scientifica in Italia, avvicinando in particolare i giovani al mondo della scienza e della ricerca. Un obiettivo che ci siamo prefissati di mantenere anche in questa edizione, cercando di innovarci e soprattutto di tenere alta l'attenzione del grande pubblico sui temi scientifici, stimolandone la curiosità e il piacere della scoperta".*



METEO



Previsioni Meteo, la "bella stagione" non decolla: il solstizio d'estate si maschera da equinozio d'autunno



Nubifragio a Napoli: ripresa la circolazione della linea 1 della metro

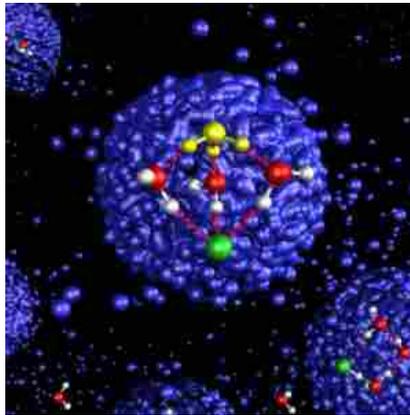


Maltempo Lazio: circolazione ferroviaria rallentata sulle linee regionali

IL VIDEO DI OGGI



Per l'edizione 2015 della Notte in Liguria è stato aperto un bando: le numerose risposte di giovani ricercatori arricchiranno il programma del 25 settembre con idee e proposte molto originali. Anche le sedi sono aumentate, le attività si svolgeranno a Genova, nel Porto Antico, ad Albenga, nel porto di La Spezia e, per la prima volta, a Bonassola, in un centro di ricerca sulla costa accanto alle Cinque Terre – spiega Patrizia Garibaldi,



Responsabile progetto Party don't stop – A Genova, inoltre, diverse iniziative della Notte si svolgeranno all'interno dell'Acquario, al Museo dell'Antartide e nell'ambito della mostra "Le Sfide di Homo sapiens" nel Museo di Archeologia Ligure. Il pubblico sperimenterà bioplastiche, applicazioni informatiche e piattaforme di oggi accanto alle invenzioni e innovazioni che la nostra specie ha realizzato negli ultimi 30.000 anni per affrontare problemi di risorse, materie prime ed energia. Il Piemonte organizza per il decimo anno consecutivo la Notte dei Ricercatori festeggiando questo importante traguardo con gli altri progetti italiani e con la Commissione Europea. Filo conduttore dell'evento sarà il coinvolgimento dei più giovani con attività e iniziative speciali rivolte al mondo della scuola e un focus sui temi di EXPO2015 e dell'Anno Internazionale della Luce. Esperimenti interattivi, giochi, mostre, spettacoli, musica, caffè scientifici, talk show, il tram della scienza e molto altro ancora metteranno in relazione il mondo della ricerca e in particolare i ricercatori con il grande pubblico nelle città di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Torino e Verbania. I numeri della "Notte" sono costantemente cresciuti negli anni arrivando a coinvolgere nel 2014 oltre 600 ricercatori degli Atenei e dei centri di ricerca pubblici e privati piemontesi, 80 istituzioni e oltre 30.000 partecipanti.

La Notte dei Ricercatori si svolge contemporaneamente in 22 città italiane e in tutta Europa e ha il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del MIUR Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e di Expo Milano 2015.



**TECNOLOGIA**



**Battiston (Asi): con la stampa 3D lo spazio diventerà "di massa"**



**Jaguar Land Rover: progetto "Mind Sense" sulle onde cerebrali del pilota**



**Spazio: allo studio accordo su satelliti a propulsione elettrica**

Mi piace Condividi 0

Consiglialo su Google

**Articoli più letti**



**Squalo bianco avvistato nel Canale di Sicilia [VIDEO]**



**Stuprano un cavallo e diffondono il video su internet: ecco le immagini della violenza**



**Mers: la prima vittima in Germania, ora l'Europa teme il contagio**

**SALUTE**



**Salute: ex fumatori, i rischi cardiaci calano**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

irpiniaexpo2015.eu



Camera di Commercio  
Avellino



EXPO 2015 MILANO 1 MAGGIO 31 LUGLIO | PIAZZA IRPINIA

home chi siamo contatti

mercoledì 17 giugno 2015 cerca



**+ECONOMIA**  
campania



Economia Lavoro Enti&Istituzioni Imprese&Territori Cultura Sport&Business Giffoni Innovation Hub I servizi di +E



www.stefanovaccafotografo.it  
Via De Concilii, 29 AVELLINO

Giovedì 18 e venerdì 19 giugno a Piazza Irpinia

**Propoli, olio e vino: il super food irpino che conquista l'Expo**  
Due interessanti approfondimenti su alcuni alimenti made in Irpinia, scelti da Biogem



Piazza Irpinia

Nell'area ideata dalla **Camera di Commercio di Avellino** a d **Expo** vanno in scena due interessanti approfondimenti su alcuni alimenti made in Irpinia, scelti da **Biogem** per le loro particolari virtù.

Biogem (Biologia e genetica molecolare) è un centro di ricerca strutturalmente e tecnologicamente dotato, nato nel 2006. Si tratta di una società consorziale tra **CNR**, Stazione zoologica "Anton Dohrn" di Napoli, Consorzio per l'Area di Ricerca di Trieste, Università "Federico II" di Napoli, Università di Milano-Bicocca, Università del Sannio, Università di Foggia, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, Lumsa di Roma, Camera di Commercio di Avellino e Comunità Montana dell'Ufita.

**+E WEB TV**

Desmon, intervista a De Santis

CAMPANIA IN VETRINA



**Dolciarte, la vera colomba in una delle pasticcerie migliori d'Italia. E buona Pasqua a tutti / VIDEO**  
Paola Tardito

Giovedì 18 giugno alle ore 17.00, **Claudio Pisano**, direttore dell'area Medicinal Investigational Research di Biogem, **Nunziatina De Tommasi**, del dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno, **Daniele Naviglio**, del dipartimento di Scienze chimiche dell'Università Federico II Napoli e **Giuseppe Cefalo**, presidente degli Apicoltori associati campani, parleranno di propoli. Anzi di **super propoli**, come quella che verrà prodotta in Irpinia grazie agli studi di Biogem, che è riuscita a sviluppare, insieme agli apicoltori, dei processi di "chimica verde" che permettono di avere, all'interno del prodotto, un quantitativo fisso ed efficiente di principio attivo. Ciò è reso possibile in primis dalle caratteristiche del territorio, che conferiscono alla propoli "una marcia in più in partenza".

Da studi simili sulla nutraceutica, ovvero sull'utilizzo di estratti di piante per uso benefico, derivano le osservazioni, compiute sempre da Biogem, sull'**olio Ravece** e il **vitigno Aglianico**, simboli dell'Irpinia, considerati veri e propri "elisir di lunga vita". Ne discuteranno, venerdì 19 giugno alle ore 11.00, **Giambattista Capasso**, ordinario di Nefrologia alla Seconda Università di Napoli e **Anna Iervolino**, del Laboratorio di Nefrologia Translazionale di Biogem. Porteranno la loro importante testimonianza alcuni produttori irpini.



17/06/2015

Tags: propoli, olio, vino, food, irpinia, expo



**Altre News**

**«Sindaci ostili, necessaria collaborazione»: al via la Giornata Mondiale del Rifugiato**  
 «Superare il trattato di Dublino ma anche le resistenze di alcuni sindaci dell'Irpinia». Al via oggi la Giornata Mondiale del Rifugiato, la tre giorni sull'immigrazione promossa dall'associazione "Amici del Camerun"

**Forum di Avellino ad Expo: «Salerno città per i giovani, piace anche al Nord»**  
 Il Forum dei giovani di Avellino porta in Irpinia l'esperienza raccolta all'Expo di Milano. Partirà sabato 20 giugno la quattro giorni che ha come obiettivo quello di coinvolgere i giovani della città con idee e proposte per mettere in rete le strutture

**Occupazione giovanile, "Start up Food": 15mila euro alle idee più innovative**  
 Il ministero del Lavoro e delle politiche sociali, Expo 2015 S.p.A. e Padiglione Italia hanno lanciato "Start up Food", il contest per l'individuazione idee di start up imprenditoriali nell'ambito del concept "Vivalto Italia".

**La Campania che va: il Boeing 787 della Neos Air viaggerà con motori made in Irpinia**  
 E' stato selezionato in oltre il 60% delle gare di selezione di motori negli ultimi cinque anni. Orgoglio italiano, orgoglio campano ed irpino. Ora tocca anche a Neos Air (è una compagnia aerea charter e leisure italiana con base principale presso l'Aeroporto di Milano-Malpensa e base minore presso

**Propoli, olio e vino: il super food irpino che conquista l'Expo**  
 Nell'area ideata dalla Camera di Commercio di Avellino ad Expo vanno in scena due interessanti approfondimenti su alcuni alimenti made in Irpinia, scelti da Biogem per le loro particolari virtù.

**Salerno, borse di studio da 20 mila euro per progettisti del Mediterraneo**  
 Borse di studio per i progettisti del domani. C'è di tempo fino al 10 luglio per partecipare al master Architettura e Ambiente di NewItalianBlood no profit che mette a disposizione 10 borse di studio: due da 2500 euro per residenti in Italia, Europa e Mediterraneo; e otto da 1750 euro per residenti

**L'ingegnere e le sue visioni di una città felice: Avellino rende onore a Fraternali**  
 In ricordo del grande uomo, del professionista, dell'assessore. La città di Avellino rende onore all'ingegnere Domenico Fraternali con una mostra che sarà inaugurata sabato 20 giugno

**Giffoni Film Festival: arriva la star di Glee Darren Criss**  
 La 45esima edizione del Giffoni Experience (che si terrà dal 17 al 26 luglio) accoglie una delle star del telefilm cult "Glee" per l'appuntamento dei Gleeffoni. Occhi puntati il 24 luglio su Darren Criss, l'attore e cantautore statunitense che nella serie interpreta Blaine Devon Anderson, lo student

**Napoli, lo storico Hotel Excelsior ora parla spagnolo: previsti nuovi investimenti**  
 Il gruppo Hotusa, che gestisce varie attività nel settore turistico a livello internazionale ed ha ricevuto il premio del Governo di Madrid per la internazionalizzazione, ha un giro d'affari complessivo di 800 milioni di euro

**"Expo, un messaggio positivo per l'Irpinia: i sogni si avverano, le sfide si vincono"**  
 "operazione Expo della Camera di Commercio di Avellino ha consentito anche di lanciare due messaggi importanti. Il primo che è possibile, e conveniente, investire in Irpinia. "Lo hanno testimoniato multinazionali come l'Ena

**Ato Rifiuti Avellino: bagarre in assemblea. Non c'è accordo sugli S.T.O.**  
 Il "banco" è saltato sulla suddivisione in Sistemi Territoriali Omogenei dei vari comuni irpini. Le linee delineate ed esposte dal presidente dell'Ato Rifiuti sulla costituzione di sette S.T.O. hanno trovato l'opposizione di diversi sindaci irpini

**Imprese Eccellenti con "capacità di crescita eccezionali": in Campania aumento record**





**Pubblicità** Contattaci

Aperto tutti i giorni - Open daily 10.30 - 20.00  
Via Vincenzo Mirabella, 31 Ortigia SR  
www.leonardodavinciarteprogetti.com

MUSEO LEONARDO DA VINCI SIRACUSA  
ARCHIMIDE

**tirocini gratis per le aziende**

PRENOTA SUBITO

Garanzia giovani



# SIRACUSANEWS



Home News Cronaca Politica Attualità Cultura Diventa Reporter Video Sport Cinema Cerca

EDIZIONI LOCALI: SIRACUSA - AUGUSTA - AVOLA - CARLENTINI - FLORIDIA - LENTINI - NOTO - PACHINO - ROSOLINI - TUTTE

Mia PANDORA

DECATHLON MELILLI

ALTRI ARTICOLI DI  
**POLITICA**



Siracusa, Antonio Moscuza lascia la presidenza della terza commissione consiliare



Stabilizzazione degli ex Lsu dell'ASP di Siracusa: la Commissione Sanità fuga ogni dubbio.



Da oggi Priolo Gargallo ha di nuovo la sua ambulanza



Siracusa. I consiglieri di Neapolis ripuliscono la spiaggia di Carrozze

## Pachino, Road Show Filiera Ittica Siciliana: prima tappa a Marzamemi al Palmento Di Rudinì



17 Giugno 2015

Giovanni Tumbiolo, e il commissario Straordinario Istituto Regionale per il Credito alla Cooperazione (Ircac), Antonio Carullo.

Si svolgerà venerdì a partire dalle 16.30 nella "Sala Rossa" dell'ex Palmento di Rudinì di Marzamemi, frazione marinara del Comune di Pachino, la I tappa del Roadshow "Filiera Ittica Siciliana".

L'iniziativa è organizzata dal Distretto Produttivo della Pesca-Cosvap in collaborazione con il Comune di Pachino e la Regione Sicilia. Ad aprire i lavori saranno il Sindaco della Città di Pachino, Roberto Bruno, il Presidente del Distretto Produttivo della Pesca,

GI.MA.Automobili srl  
MultiBrand

a posto

**CAMBIO OLIO e FILTRO OLIO**  
€49,90  
per vetture fino a 1400cc

Via Elorina, 130  
SIRACUSA (SR)  
0931 - 462244

Ristorante Primavera

Grand Hotel Villa Pointi

- THE FOOD FARM -

Tweet

La manifestazione vedrà la presenza di esponenti dell'Amministrazione regionale, del mondo scientifico e della filiera ittica. Durante l'evento alcune aziende del territorio promuoveranno i propri prodotti.



Saranno presentati i risultati della sesta edizione, aggiornati al 31 dicembre 2014, del Rapporto Annuale sulla Pesca ed Acquacoltura in Sicilia. Il

Rapporto, previsto dalla Legge Regionale n° 16 del 2008, è redatto dall'Osservatorio della Pesca del Mediterraneo, coordinato dall'Ing. Giuseppe Pernice. Il Prof. Vincenzo Fazio presenterà invece il Centro di Competenza Distrettuale.

Successivamente verrà presentato il Progetto Nuove Rotte: Blue Economy- Po Fers Sicilia 2007/2013. A seguire saranno illustrati i progetti di ricerca (Linea di Intervento 5.1.1.2.), a cura di Isa-Cnr, lamc-Cnr ed Istituto Zooprofilattico della Sicilia, ed il Centro di Certificazione e Prove ed i 10 laboratori (Linea di intervento 5.1.1.1.) a cura di Mario Sprovieri (Responsabile lamc-Cnr Capo Granitola) e dei referenti dei laboratori (lamc-Cnr - Izs - Bionat Italia Srl - K2 Innovazione Srl).

Infine si terrà la presentazione della quarta edizione (8-11 ottobre 2015) di Blue Sea Land 2015- Expo dei Distretti Agroalimentari del Mediterraneo, dell'Africa e del Medioriente. A concludere i lavori della giornata sarà il Deputato regionale Bruno Marziano, Presidente della Terza Commissione "Attività Produttive e Agricoltura" dell'Assemblea Regionale Siciliana.

Riproduzione riservata ® - Termini e Condizioni

**Consiglia** Iscriviti per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

I commenti verranno resi pubblici dopo l'approvazione della redazione. Vedi regolamento



Copyright © 2015

News

Tutte le News

Cronaca

Politica

Attualità

Cultura

Foto

Sondaggi

Sport

Tutte sport

Calcio

Calcio Siracusa

Pallamano

Pallanuoto

Basket

Motori

Pallavolo

Boxe

Canoa

Golf

Tennis

Nuoto

Altri Sport

Video

Tutti i video

Cronaca

Politica

Attualità

Cultura

Rubriche

Tutte le rubriche

Dalla Cucina

Dermatologo on-line

LibriDine

Nutrizionista In Un Clik

Psicologa In Rete

La città

La città

Storia

Cosa vedere

Numeri utili

ZTL

Farmacie

Fiere locali

Mercatini rionali

Testata giornalistica on-line "SiracusaneWS.it" - Reg. n°05/08 al Tribunale di Siracusa in data 20/04/2008 Direttore Responsabile: Liana Santoro Editore: Siracusa News Srl

Condizioni generali | Informazioni legali | Privacy | Contattaci | Lavora con noi | Credits | Quotidiani | Accedi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

**scolastico**  
RUOLO, PROFILO,  
FUNZIONI E  
RESPONSABILITA'

TECNICA  
E-BOOK

# LA TECNICA DELLA SCUOLA.it

IL QUOTIDIANO DELLA SCUOLA ON LINE

**In Italia**

SVILUPPO STORICO  
DALLA LEGGE CASATI  
ALLA BUONA SCUOLA

TECNICA  
E-BOOK

LA NOSTRA  
STORIA

DISPOSIZIONI  
E NORMATIVA

AGENDA  
SCUOLA

AREA  
FORMAZIONE

GALLERIA  
FOTO

GALLERIA  
VIDEO

I NOSTRI  
SONDAGGI

COLLANE  
EBOOK

ACQUISTA

Benvenuto

[PUBBLICITA'](#)

[CONTATTI](#)

[f](#) [t](#) [g+](#)

[Login/Registrati](#)

[BLOG](#)

inserisci una parola

[cerca](#)

HOME

Formazione del personale

Mobilità

Politica scolastica

Precari

Archivio notizie

Elenco categorie

Tag

Attualità

**noicompria  
moauto.it**

Valutazione  
gratuita della  
tua auto.



Richiedi ora  
il prezzo!

vota



(0 Voti)

Cronaca

## Il 25 settembre torna la "Notte Europea dei Ricercatori"

Aldo Domenico Ficara Mercoledì, 17 Giugno 2015

[Consiglia](#)

0

[g+](#)

[AA](#)

Il grande evento divulgativo intitolato "La Notte Europea dei Ricercatori", che da 10 anni porta la scienza e i ricercatori tra i cittadini, i giovani, gli studenti contemporaneamente [in tutta Italia](#) e in [Europa](#), si ripropone anche per il 2015. Infatti, è stata fissata la sua data di svolgimento per il prossimo 25 settembre.

Si ricorda che la Notte Europea dei Ricercatori è un progetto promosso dalla [Commissione Europea](#), coordinato e realizzato da Frascati Scienza in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura e Politiche Giovanili della Regione Lazio, Comune di Frascati, ASI, [CNR](#), ENEA Frascati e Casaccia, EGO VIRGO, ESA-ESRIN, INAF Osservatorio Astronomico di Roma, INAF-Istituto di Astrofisica e Planetologia Spaziali e INAF Bologna, INFN Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Frascati, Milano, Pavia, Pisa, Roma e Trieste, con Sapienza Università di Roma e il Dipartimento di Management, Università Tor Vergata e Università



Roma Tre, Explora il Museo dei Bambini di Roma. L'evento vede la partecipazione, in qualità di partner di Frascati Scienza, di INGV, Telethon, Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, G.Eco, Associazione Tuscolana di Astronomia (ATA), Accatagliato, Associazione Arte e Scienza e Istituto Salesiano Villa Sora, Gruppo Astrofili Monti Lepini. Altri partner: Museo Tuscolano delle Scuderie Aldobrandini, Native, Consorzio tutela denominazione Vini Frascati, STS Multiservizi, Sotacarbo, Eataly, Associazione Tuscolana Amici di Frascati. Con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, di Expo Milano 2015, del Comune di Monte Porzio Catone e del Parco Regionale dei Castelli Romani.

Pubblicità 4w

**La TECNICA per la BUONA SCUOLA**  
> VAI ALLA SEZIONE



**Nuova Ford C-MAX**

Scopri-la in tutti gli showroom Ford  
ford.it



**È l'antidoto all'obesità.**

1 dose stimola il metabolismo. Perderai peso per sempre!  
medicreporter.com



**L'orecchino lo lascio...**

...a chi ha più bisogno con Testamento Facile di ActionAid!  
Richiedi informazioni

[Altro in questa categoria](#)

« Facciamo vincere il "Nobel per l'insegnamento" ad un italiano

**eCAMPUS CHALLENGE**  
100 TO 10000 METERS

**E VINCI FANTASTICI PREMI!**  
**Gioca ora!**

**PIRELLI**  
**SCORPION™ TRAIL II:**

la più bella scoperta prima del vostro prossimo viaggio.  
**SCOPRI SUBITO**

**PARTECIPA AL WEBINAR**



**TUTTO SUL CONCORSO PER DIRIGENTE SCOLASTICO**

**BUONA SCUOLA**  
> 5 maggio 2015 <  
**LA SCUOLA IN SCIOPERO**

**verisure SMART ALARMS**

**ALLARME Alta Sicurezza**

- Installazione H24
- Intervento G.P.G.
- Controllo Smartphone

**INFORMATI ORA**  
SCADE IL 30 GIUGNO

**Commenti**

Commenti

Home > Romaltalia > A Fiumicino la vergogna della sanità pubblica. Riggio attacca: "Quaranta giorni per le analisi"

## A Fiumicino la vergogna della sanità pubblica. Riggio attacca: "Quaranta giorni per le analisi"

Il presidente dell'Enac Vito Riggio denuncia i ritardi sulle analisi dell'aria da parte dell'Asl dopo il rogo. "Se la certezza di operare ci fosse affronteremmo l'estate con maggiore tranquillità, ma Expo Giubileo". Nel 2016 il molo C

Martedì, 16 giugno 2015 - 11:24:00

[Guarda la gallery](#)

"Stiamo aspettando i dai dell'indagine della Procura. Ad Oggi sono passati 40 giorni e a noi non è stato ancora comunicato un dato da parte della sanità pubblica mentre abbiamo avuto da parte di alcuni operatori 4 o 5 valutazioni tra cui quella del Cnr, da cui risulta che non ci sono pericoli per la salute. Però naturalmente la valutazione che si attende è quella della sanità pubblica".

Lo ha detto il presidente dell'Enac, Vito Riggio, nel corso della presentazione del rapporto e del bilancio sociale 2014 al Senato.

"Metto in evidenza - ha continuato - che è singolare che dopo 40 giorni il complesso della sanità pubblica non fornisca ancora un dato. Speriamo che arrivino oggi. Se la certezza di operare ci fosse affronteremmo l'estate con maggiore tranquillità, ma anche l'Expo, il Giubileo ed in generale la crescita dei passeggeri. Riteniamo che il dato dei 150 mila passeggeri si attesterà fino alla fine estate" complessivamente su tutti aeroporti di Roma.

Infine, "A Fiumicino 2 miliardi di investimenti consentiranno l'apertura del nuovo molo entro la fine del 2016 per 8-10 milioni di passeggeri aggiuntivi. L'intero molo c verra' consegnato entro la fine del 2016", ha concluso.



### In vetrina

Federica Nargi, lady Matri è miss lato B dell'estate 2015



Zurich Connect ti permette di risparmiare sull'assicurazione auto senza compromessi sulla qualità del servizio. Scopri la polizza auto e fai un preventivo



Il video più apprezzato

### aiTV

Spectre, i "morti" tornano a camminare per le strade del Messico

2015

16  
GIU

## Basilicata, all'Expo una giornata di "ordinaria innovazione"

Appuntamento il 24 giugno con imprenditori, ricercatori, docenti e startupper lucani: largo spazio ad agricoltura e agroalimentare



di Mimmo Pelagalli



Frumento: tra le innovazioni che saranno presentate il 24 giugno anche un impianto in grado di studiare il fenotipo delle piante  
Fonte immagine: © hachri - Fotolia

Il prossimo **24 giugno** a **Milano** all'interno di **Expo la Basilicata** proporrà una **Giornata di ordinaria innovazione**.

*"Un avvenimento – ha spiegato questa mattina il direttore di Basilicata Innovazione, Andrea Trevisi, nel corso della conferenza stampa di presentazione sia dell'evento che di un progetto di salvaguardia dell'agroalimentare – che dimostrerà come la Basilicata sa produrre e salvaguardare le tradizioni legate al mondo rurale riuscendo a proporre prodotti e processi innovativi a livello nazionale e internazionale. C'è un sistema di imprese che funziona e una Regione che investe su ricerca e innovazione".*

Imprenditori, ricercatori, docenti universitari e startupper lucani

Fino al 10% di produzione in più! CLICCA QUI

**Quilt® Xcel**  
Il tuo mais non potrà più farne a meno

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me



**Il forum dell'agricoltura:** confrontati con altri operatori del settore sugli argomenti e le colture di tuo interesse

REGISTRATI GRATIS

advertising

Prodotti naturali a base di

parleranno all'Expo delle innovazioni costruite grazie al supporto del sistema regionale dell'innovazione.

La giornata partirà con la colazione fatta di prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di **latte d'asina** dell'azienda **Sagittario** e gli integratori a base di erbe officinali del Pollino creati dall'impresa **Evra**.

Il secondo momento della giornata farà conoscere la **Plant Phenomics**, l'unica piattaforma tecnologica presente in Italia nel **Centro Ricerche Metapontum Agrobios** dell'**Alsia** in grado di studiare il fenotipo di una pianta. L'**Imaa Cnr** illustrerà il software **Fire Sat** per la prevenzione degli incendi boschivi. L'azienda **Carpia** presenterà un macchinario in grado di trasformare i rifiuti organici in combustibile.

Nel pomeriggio sarà possibile fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto **whhey drink**, una bibita naturale e ipocalorica a base di siero del latte entrambi creati dall'**Università degli Studi della Basilicata**.

*"La giornata del 24 giugno - ha concluso il presidente della Regione **Marcello Pittella** - dimostrerà come la Basilicata intende farcela e può farcela. Bisogna sprigionare le nuove energie. La politica deve mettere a disposizione i mezzi e individuare i percorsi per lo sviluppo e il progresso del territorio"*

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: **Regione Basilicata**

Autore: **Mimmo Pelagalli**

Tag: **ALLEVAMENTO** | **RICERCA** | **ERBE OFFICINALI** | **EXPO 2015**

Rubrica: **Expo 2015**

### Altri articoli relativi a:

Aziende, enti e associazioni 

**ALSIA** - Agenzia Lucana di Sviluppo e di  
Innovazione in Agricoltura  
Expo Milano 2015  
Regione Basilicata  
**Università degli Studi della Basilicata**

## Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner



Bayer CropScience



The green evolution

KWS



Paffidabilità in agricoltura



-Crop Protection-



Where science serves nature



We create chemistry



sardinia\_2015

SEZIONE OPERAZIONALE WASTE MANAGEMENT AND LANDFILL SYMPOSIUM  
Forte White - Marshfield Park (CA) - Italy  
8-9 October 2015



Partecipazione gratuita  
previa registrazione online  
[www.ecomeeting.it](http://www.ecomeeting.it)

Home > Notizie > A Ecomondo 2015 debutta Global Water Expo

## A Ecomondo 2015 debutta Global Water Expo

Un padiglione di Rimini Fiera dedicato alla nuova sezione espositiva, Global Water Expo, in una logica 'ready-to-market'. Nell'expo le tecnologie delle varie fasi della filiera del ciclo idrico integrato delle acque.

Ricerca articoli, notizie...  Cerca



Condividi Mi piace Tweet Pin It

Publicato il 16 giugno 2015

È Global Water Expo una delle novità di Ecomondo 2015, la grande fiera internazionale dedicata al recupero di materia ed energia e dello sviluppo sostenibile. Dal 3 al 6 novembre, al padiglione D3 di Rimini Fiera, sarà allestita un'area per rappresentare le tecnologie di gestione del ciclo idrico integrato delle acque in una logica di efficienza.



Alla depurazione delle acque reflue, urbane ed industriali, oltre che alle acque meteoriche, sarà dedicata anche un'importante sezione convegnistica che illustrerà i mercati attuali e prossimi futuri, italiani ed esteri, e le tecniche innovative ready-to-market, già applicate in impianti dimostrativi europei e pronte per efficientare i sistemi su vasta scala, soddisfacendo le richieste del competitivo mercato del prossimo futuro.

Il board scientifico, coordinato da Fabio Fava, accosterà all'expo un focus sul tema della 'Water Energy and Carbon Nexus', ossia il nesso fra acqua ed energia, poiché la gestione della prima assorbe grandi quantità della seconda ed entrambe le risorse hanno necessità di un forte efficientamento. Saranno presentate non solo le esperienze delle aziende del servizio idrico integrato, ma i progetti internazionali Horizon2020 che tendono alla standardizzazione di metodi e strumenti per l'efficienza energetica.

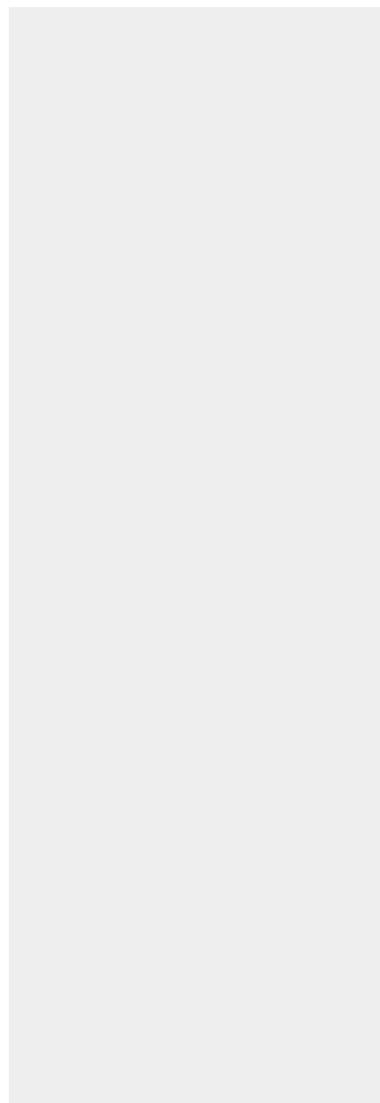
Difatti, oltre alla forte spinta comunitaria, un importante driver all'adozione delle migliori pratiche per il risparmio energetico è stato introdotto in ambito nazionale dal Decreto Legislativo 4 luglio 2014 n. 102 di attuazione della Direttiva Europea 2012/27/UE sull'efficienza energetica.

Saranno presenti le innovazioni tecnologiche per trattamento e valorizzazione dei fanghi di depurazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità tecnica, economica ed ambientale degli impianti e alle strategie per il riuso dell'acqua depurata.

Molti degli appuntamenti seminari avranno il plus dei crediti formativi e contribuiranno ad una alta formazione che vede le imprese direttamente coinvolte nella spiegazione del migliore uso delle tecnologie disponibili.

Gli eventi collaterali all'area espositiva offriranno la concretezza chiesta dalle imprese e per questo saranno presenti i soggetti che al momento propongono occasioni di nuovo business. Per quanto riguarda il territorio nazionale, saranno presentati gli interventi per il superamento delle infrazioni comunitarie e delle emergenze, andando nel dettaglio di investimenti più importanti come a Catania, ove si prevedono completamento ed adeguamento di fognatura e depurazione. Non solo superamento di infrazioni comunitarie, ma saranno presentati anche interventi prioritari e strategici come il nuovo sistema di collettamento delle acque reflue per la salvaguardia del Lago di Garda.

"Global Water Expo", spiega Francesco Fatone dell'Università di Verona, membro del gruppo di lavoro water del Comitato Tecnico Scientifico di Ecomondo, "darà quest'anno forte impulso e



supporto all'internazionalizzazione: oltre alle tecniche, alle aziende saranno presentate anche le prospettive di business possibili in Paesi che stanno pianificando ingenti interventi nel settore, quali ad esempio Oman, Israele, Brasile, Iran e area Balcani. La partnership con i principali network europei e mediterranei, come il Water\_2020, garantirà possibilità di diretta interazione con i maggiori attori e inedite possibilità di innescare business in nuovi mercati".

Global Water Expo è realizzata in collaborazione con Federutility-Utilitalia, Associazione Idrotecnica Italiana, [Irsa-Cnr](#) Università di Brescia, Università di Verona e Consorzio Inca.



[acqua](#) [depurazione](#) [Ecomondo](#) [efficienza](#) [energia](#) [Global Water Expo](#) [infrazioni](#)  
[investimenti](#) [reflui](#) [risparmio energetico](#) [riuso](#) [servizio idrico integrato](#)

[f Condividi](#) [Mi piace](#) [0 Tweet](#) [Pin It](#) [✉](#)

**CONTENUTI CORRELATI**



**Standby Controller PCD3 di SBC**

Saia Burgess Controls (SBC) presenta il nuovo standby controller PCD3.M6880 della famiglia di CPU PCD3. Con questo controllore si possono realizzare soluzioni di automazione con CPU ridondate che assicurano il funzionamento senza interruzioni di impianti e processi...



**Linee guida per l'acqua potabile**

Un altro successo per il comparto del trattamento acqua: il Ministero della Sanità ha infatti approvato e pubblicato le linee guida sulle apparecchiature per il trattamento acqua destinata al consumo umano, un documento chiaro e esaustivo nelle...



**Il G7 e le politiche per il clima**

In un anno critico per il cambiamento climatico la riunione del G7 si è conclusa con importanti segnali politici, ma pochi impegni concreti da parte dei Paesi che ne fanno parte, sottolinea il Wwf. "Il cammino tracciato..."



**Raccogliere i benefici della Circular Economy**

I vantaggi della Circular Economy in termini di impatto ambientale sono ben noti e per le aziende, adottare un approccio "circolare" rappresenta un modo per alleviare il carico sul pianeta grazie al riutilizzo dei materiali. Molte aziende...



**Telelavoro: i benefici ambientali**

Celebrata ogni anno a partire dal 5 giugno 1972, la Giornata Mondiale dell'Ambiente è un giorno importante in cui le Nazioni Unite chiedono azioni globali per salvare l'ambiente e, naturalmente, il nostro pianeta. Il tema di quest'anno...



**Enea: la ricerca per dissetare l'agroindustria**

Un rubinetto sempre aperto. Immaginate così il consumo di acqua in agricoltura. Un uso smodatamente intensivo confermato dai dati Faò: il 70% di tutta l'acqua disponibile sul pianeta serve a colture e allevamenti, con punte del 95%...



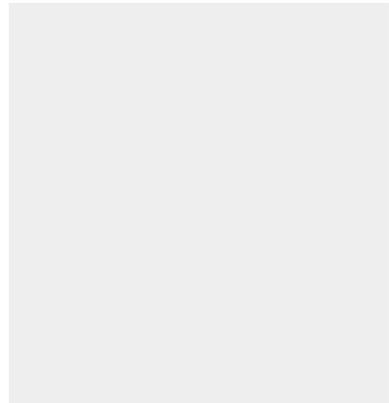
**Le case dell'acqua dissetano i visitatori di Expo**

Buona, liscia, gassata, gratuita: è l'acqua erogata dagli impianti allestiti in Expo da Gruppo CAP, gestore del servizio idrico della provincia di Milano, e MM, gestore del servizio idrico della città di Milano, impianti installati per...



**Consumo responsabile dell'acqua**

In quest'epoca consumistica, è facile dimenticare che ogni prodotto che utilizziamo proviene sempre dalla stessa fonte: la Terra. L'uso eccessivo delle nostre preziose risorse naturali ha impoverito molti ecosistemi, che hanno raggiunto livelli critici di sfruttamento o...



**NOTIZIE**

tutti ▾



**A Ecomondo 2015 debutta Global Water Expo**

È Global Water Expo una delle novità di Ecomondo 2015, la grande fiera internazionale...



**Inquinamento atmosferico: Progetto Viias**

L'inquinamento atmosferico è responsabile ogni anno in Italia di circa 30.000 decessi solo per...



**Prodotti certificati Pefc per Asia Pulp & Paper**

Asia Pulp & Paper (APP) sarà in grado di offrire ai clienti, entro la...

**PRODOTTI**

tutti ▾



**Standby Controller PCD3 di SBC**

Saia Burgess Controls (SBC) presenta il nuovo standby controller PCD3.M6880 della famiglia di CPU...



**Isoflux IFX-C, misuratore di portata a ultrasuoni**

I misuratori di portata Isoflux sono realizzati da Isoil Industria per la misura dei...



**Matrilox, tra rinnovabilità e alte prestazioni**

A Plast 2015 Matrica, joint venture 50:50 tra Versalis (Eni) e Novamont, presenta la...

Sponsored by:



SAMSUNG

INTESA SANPAOLO

Expo2015



Fai la ricerca



Vai a ANSA.it


[Home](#)
[NEWS](#)
[PADIGLIONI DAL MONDO](#)
[SPECIALI](#)
[EVENTI](#)
[MULTIMEDIA](#)
[EXPO MILANO 2015](#)
[GIOVANI](#)
[ENGLISH](#)
[عربي](#)
[ANSA.it](#)
[Expo2015](#)
[News](#)
[A Piazza Irpinia di parla di celiachia](#)

## Leggi anche:

16 GIU. 2015 19:56

**Milano pronta a ricevere Michelle Obama**



16 GIU. 2015 19:54

**A Piazza Irpinia di parla di celiachia**



16 GIU. 2015 19:49

**Ue, giornata su alimentazione e sport**



16 GIU. 2015 18:44

**In vetrina Piemonte gusto e innovazione**



16 GIU. 2015 18:21

**Sicilia incontra Provincia cinese Hubei**



16 GIU. 2015 17:34

**Uruguay, la scommessa di Enel Green Power**



16 GIU. 2015 17:06

**Al bosco austriaco 500 mila visitatori**



16 GIU. 2015 16:28

**Piemonte del gusto e dell'innovazione protagonista**



16 GIU. 2015 15:43

**Edison, innovazione 'core' compagnia**



16 GIU. 2015 15:33

**Inaugurato nuovo centro ricerche Edison**



## agenda eventi

17 giu. 2015

**Programma 17 giugno**

17 giu. 2015

**Giornata Nazionale Regno Unito**

# A Piazza Irpinia di parla di celiachia

Esperti internazionali spiegano sulle intolleranze alimentari

Redazione ANSA MILANO 16 GIUGNO 2015 19:54



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

(ANSA) - MILANO, 16 GIU - Riguarda una persona su ottanta la celiachia, l'intolleranza alimentare al glutine, al centro di un convegno svoltosi in Piazza Irpinia a Expo. Presenti la gastroenterologa e ricercatrice Anna Sapone, Giuseppe Mazzearella del Cnr -Istituto Scienze dell'alimentazione di Avellino' e Alessio Fasano, direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del MIT di Boston. Fasano, uno dei massimi esperti mondiali sul tema, ha spiegato che l'insorgenza di alcune malattie, tra cui la celiachia e il diabete, dipende dai "cambiamenti repentini nella nostra alimentazione, che comprende cibi frutto di processi di produzione rapidi e non naturali".

Inoltre la nostra dieta, ha spiegato Fasano "comprende più glutine di prima, poiché la sostanza viene impiegata per conservare molti alimenti e questo può portare a uno sviluppo di alcune intolleranze". L'esperto ha quindi fatto il punto sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata a verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale. "Contrariamente a quanto pensavamo la celiachia dipende non solo dai geni ma dall'ambiente. E oggi - ha spiegato Fasano - c'è stata un'accelerata enorme nella ricerca che ha aperto orizzonti su terapie alternative di supporto alla dieta priva di glutine.

Inoltre si sta facendo molto nel campo della prevenzione".

Fasano ha sottolineato che il tema della nutrizione al centro di Expo "è di grande interesse perché

18 giu. 2015

Giornata Nazionale Germania

18 giu. 2015

Michelle Obama

19 giu. 2015

Giornata nazionale Slovenia

20 giu. 2015

Giornata nazionale Laos

21 giu. 2015

Giornata Francia, con Francois Hollande

21 giu. 2015

Tentativo pizza più lunga al mondo

→ vai all'agenda

su questo si può costruire un dibattito sul modo in cui ci alimentiamo ogni giorno".(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Dieta mediterranea, per ricerca Usa allunga vita - News



Jeep® Grand Cherokee. Tua con Jeep Free a interessi zero.

Sponsor (4WNet)



Come fare quando i bimbi si soffocano - Ministero della Salute - News



Irpinia presenta progetto Grano Armando - News

COMMENTI



Aggiungi un commento...

Commenta

Plug-in sociale di Facebook



P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati



## News in collaborazione con MixerPlanet

## Expo, la difesa dell'agroalimentare italiano passa anche dalla Rete

Autore: **MIXERPLANET** / martedì 16 giugno 2015 / Categorie: **News Mixer Planet**

Di seguito, riportiamo la sintesi della ricerca che ha analizzato la presenza del settore agroalimentare sulla rete (nello specifico riguardo il dominio .it) presentata all'Expo di Milano in occasione della presenza di [Registro.it](#), l'anagrafe dei domini italiani gestita dall'Istituto di Informatica e telematica del [CNR](#) di Pisa.

Il settore agroalimentare è uno dei pillar dell'economia. Ma questa situazione trova riflesso sulla rete? Le aziende sfruttano le potenzialità e i benefici che Internet offre? Esiste un digital divide nel settore? Sono alcuni quesiti da cui è partita la ricerca "FINE: the Food In the Net observatory" presentata questa mattina a Expo Milano (presso Cascine Triulza) nell'ambito delle iniziative di [Registro.it](#) (del Cnr). Obiettivo principale della ricerca è analizzare e verificare la presenza del settore agroalimentare sulla rete, implementando un modello di studio e valutazione che possa essere utilizzato anche a livello internazionale e in altri settori (ad esempio l'Ict, il turismo, ecc...). Tra gli obiettivi futuri quello di realizzare un "Osservatorio Internet permanente dell'agro-alimentare in rete" che analizzi la diffusione su internet dei vari settori appartenenti all'agroalimentare e studi la sua diffusione e distribuzione a livello geografico con un focus su specifici settori.



Di seguito una traccia dei risultati preliminari. La ricerca si è basata sul totale delle imprese italiane agroalimentari in Italia che

secondo Infocamere sono 1.203.465. L'indagine ha incrociato i dati del totale delle imprese italiane agroalimentari (1.203.465) con le informazioni registrate nel database dei nomi a dominio del [Registro.it](#). Ne è emerso che 62.061 imprese italiane che fanno agroalimentare hanno almeno un dominio .it (5,16%) mentre il totale dei domini che teoricamente appartengono al settore agroalimentare sono 84.527. Di questo totale, la ricerca ha evidenziato che 33.210 siti web appartengono effettivamente al settore agroalimentare. La ricerca ha poi analizzato, nel dettaglio, 4 settori specifici dell'agroalimentare: vino, olio, caseario e allevamenti. Ne è risultato che il settore "vino" è presente per il 14,68%; olio (5,78 %); caseario (3,45%); allevamenti (6,08 %) e "altro" pari al 70,02%. Domenico Laforenza, direttore del [Registro.it](#) commenta: "Il settore agroalimentare è uno degli ambiti che maggiormente identifica il nostro Paese nel mondo. Oggi il mondo passa da internet e dalla Rete ed è quindi necessario che le aziende marchino il loro Made in Italy anche scegliendo il suffisso nazionale, il nostro country code che è ".IT"

La metodologia. I risultati di cui sopra partono dal totale delle imprese italiane che si occupano di agroalimentare presenti su Infocamere. Le imprese agroalimentari in Italia (sorgente Infocamere) sono 1.203.465 di cui 745.234 quelle dedicate alle "coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi". Al secondo posto (367.710) le aziende che si occupano di "attività di servizi di ristorazione". Le imprese agroalimentari - in base a una divisione per distribuzione geografica - provengono dalla Sicilia (112.381) e a seguire dalla Lombardia (111.893); Puglia (104.797); Veneto (104.037); Campania (103.991); Emilia Romagna (96.071). Alla decima posizione la Sardegna con 48.376 aziende. I risultati della suddivisione in settori hanno evidenziato che le imprese agroalimentari del settore "vino e bevande fermentate non distillate" sono 81.410 di cui la Sicilia è la prima delle regioni con 13.181 imprese; le aziende riguardanti le "coltivazioni di frutti oleosi e produzione di oli e grassi vegetali e animali" sono 49.054 di cui la Puglia è la prima delle regioni con 14.259 aziende. Nel settore lattiero-caseario (per un totale di 4.639 aziende) la Campania ha il primato (con 1.105) mentre le aziende del settore allevamenti sono 84.921 di cui la Sardegna ha il primato con 15.037. La metodologia usata dalla ricerca: hanno estratto dal database di Infocamere le imprese aventi come codice primario uno tra quelli appartenenti al settore agroalimentare e hanno incrociato i dati di Infocamere con quelli presenti nel database del [Registro.it](#), al fine di individuare le imprese agroalimentari aventi un nome a dominio .it (Codice fiscale/Partita IVA).

Quali sono gli sviluppi futuri di questa ricerca? Verificare che l'attività primaria dell'impresa (secondo Infocamere) coincida o meno con l'attività svolta in rete dall'impresa stessa. Estendere l'analisi dell'agroalimentare in rete agli altri settori definiti da ATECO. Analizzare la distribuzione geografica dei vari settori dell'agroalimentare in rete. Estendere l'analisi a tutto il .it (oltre 2.800.000 domini). Analizzare le caratteristiche socio-economiche delle imprese che svolgono attività agroalimentare in rete (classe di addetti; capitale sociale; forma giuridica; imprese giovanili, femminili, ecc...). Il team del progetto è composto da Maurizio Martinelli (coordinatore), Luca Deri, Michela Serrecchia, Loredana Sideri dell'Istituto di Informatica e Telematica del [CNR](#). Da Giuseppe Attardi e Daniele Sartiano del Dipartimento di Informatica dell'Università di Pisa e da Infocamere ScpA.



Numero di visualizzazioni (7) / Commenti (0)

# L'IRPINIA

16/06/2015

GIORNALE DI POLITICA ECONOMIA CULTURA E SPORT

[HOME](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA](#) [ATTUALITÀ](#) [IRPINIA](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [RUBRICHE](#) [ARCHIVIO](#) [CERCA](#)

## Progetto QuinoaFelix, esperti a confronto all'Isa-Cnr di Avellino

MARTEDÌ 16 GIUGNO 2015 14:22 | RED.



AVELLINO – “Solo se capiamo le esigenze degli altri possiamo soddisfare la nostra voglia di fare ricerca finalizzata a scopi importanti”.

Con queste parole il professore Raffaele Coppola, direttore del dipartimento di Agricoltura, ambiente e alimenti dell'Università degli Studi del Molise, ha esortato i colleghi ricercatori a proseguire lungo questo percorso, anche quando ci si

trova di fronte ad ostacoli che appaiono insormontabili ed a cui si aggiunge un'attività che richiede notevoli sacrifici. Il professore Coppola ha chiuso il ciclo di convegni del progetto "QuinoaFelix". “Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale” il titolo dell'ultimo incontro che si è svolto presso l'Istituto di Scienza dell'alimentazione (Isa-Cnr) di Avellino.

Nel corso dell'appuntamento sono stati illustrati i risultati delle ricerche del progetto QuinoaFelix avviato nel giugno 2012 grazie al sostegno finanziario del Programma di sviluppo rurale (Psr) della Regione Campania attraverso la misura 124. Il progetto ha visto la partecipazione dell'Istituto di Scienza dell'alimentazione del Cnr di Avellino, l'Istituto per i sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo del Cnr di Ercolano e il dipartimento Agricoltura, ambiente e alimenti dell'Università degli Studi del Molise collaborando con l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Prata Principato Ultra e l'azienda agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino per l'introduzione in Campania della varietà Titicaca di quinoa, un cereale dal quale è possibile ottenere farine ad elevato valore nutrizionale e, soprattutto, senza glutine.

Folta la partecipazione al convegno, non solo di tecnici del settore, ma anche di gente comune interessata a questo pseudo cereale che produce farina senza glutine. In dettaglio – si legge in un comunicato – si è discusso della coltivazione della quinoa nelle aree interne della Campania, degli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale e gluten-free e degli impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno. La quinoa è conosciuta per le sue caratteristiche nutrizionali e funzionali, quali un alto contenuto di proteine superiore a quello dei cereali tradizionali. Ha inoltre un bilanciato contenuto di amminoacidi essenziali che la rende paragonabile al latte. Di conseguenza si presta a svariate possibilità di introduzione in diete ad alto contenuto nutrizionale ma anche in diete per celiaci e per sostituire il latte per gli intolleranti alla caseina.

All'incontro hanno partecipato il professore Riccardo D'Andria, direttore del Cnr Isafom di Ercolano, che è stato uno dei promotori e protagonisti del progetto insieme al professore Raffaele Coppola. Molto soddisfatti i commissari della Regione Campania, Antonio Tallarico, Nicola Fontana e Antonio D'Anna, che hanno seguito il progetto con grande interesse. Presente al convegno anche Italo Santangelo, funzionario della Regione Campania, che nella sua relazione si è soffermato sulle varie tappe del progetto e sugli interventi promossi da Palazzo Santa Lucia,

A presentare il progetto è stata Antonella Lavini del Cnr-Isafom di Ercolano, Sergio Spiniello di Casale del Principato, azienda capofila del progetto e Giuseppe Stiscia dell'omonima

### DG3 Dolciaria

### Geoconsult

### Condividi



Azienda agricola.

La parte scientifica, invece, è stata illustrata da Cataldo Pulvento del [Cnr-Isafom](#) di Ercolano, Maria Cristina dell'Unimol, Diaaa di Campobasso, Tiziana Di Renzo del [Cnr-Isa](#) di Avellino, Mario Paolo Pellicano del [Cnr-Isa](#) di Avellino e Patrizio Tremonte dell'Unimol, Diaaa di Campobasso. La giornata si è conclusa con la degustazione di piatti tipici a base di quinoa preparati da uno chef peruviano e con la visita guidata ai campi sperimentali di quinoa realizzati nell'ambito del progetto a Vitulazio sede [dell'Isafom-Cnr](#) nella Piana del Volturmo. I risultati e i prodotti del progetto QuinoaFelix saranno ulteriormente presentati in occasione del prestigioso convegno internazionale dal titolo "Grains for feeding the world". L'evento organizzato dall'Aistec (Associazione italiana di scienze e tecnologie dei cereali) in collaborazione con l'International Association for Cereal Science and Technology (Icc), con il patrocinio dell'Expo, si svolgerà dall'1 al 3 luglio 2015 presso la sede dell'ateneo milanese.

 **Mi piace** Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

---

#### Aggiungi commento

Nome (richiesto)



⬇️ Aggiorna

---

Gerenza | [L'informazione continua](#)

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del sito può essere riprodotta senza autorizzazione dell'editore.



## TRASPORTI-MOTORI



### FIUMICINO: RIGGIO, SINGOLARE, DOPO 40 GIORNI NO DATI SANITÀ

AGG - 16/06/2015 10:49



0

Mi piace

ROMA (AGG) - "Stiamo aspettando i dai dell'indagine della Procura. Ad oggi sono passati 40 giorni e a noi

non è stato ancora comunicato un dato da parte della sanità pubblica mentre abbiamo avuto da parte di alcuni operatori 4 o 5 valutazioni tra cui quella del [Cnr](#), da cui risulta che non ci sono pericoli per la salute. Però naturalmente la valutazione che si attende è quella della sanità pubblica". Lo ha detto il presidente dell'Enac, Vito Riggio, nel corso della presentazione del rapporto e del bilancio sociale 2014 al Senato. "Metto in evidenza che è singolare che dopo 40 giorni il complesso della sanità pubblica non fornisca ancora un dato. Speriamo che arrivino oggi. Se la certezza di operare ci fosse - ha aggiunto - affronteremo l'estate con maggiore tranquillità, ma anche l'Expo, il Giubileo ed in generale la crescita dei passeggeri. Riteniamo che il dato dei 150.000 passeggeri si attesterà fino alla fine estate complessivamente su tutti aeroporti di Roma".

16/06/2015 11:40 - **ENAC: FIUMICINO SCALO CON MAGGIOR NUMERO PASSEGGERI (+6,54% NEL 2014)**

16/06/2015 10:52 - **ENAC: +4,7% PASSEGGERI TRANSITATI IN AEROPORTI NAZIONALI NEL 2014**

16/06/2015 10:51 - **ALITALIA, CASSANO: PRIMATO RYANAIR? NON CI INTERESSA**

16/06/2015 10:48 - **FIUMICINO: RIGGIO, ENAC INSENSIBILE? PROPONGO QUERELE**

16/06/2015 10:45 - **FIUMICINO: RIGGIO, SE CONDIZIONI SICUREZZA GARANTITE SI PUÒ TORNARE A 80%**

- 15/06/2015 18:02 - **AIRBUS: ALPHA STAR DIVENTA IL CLIENTE DI LANCIO DELL'ACJ319**
- 15/06/2015 16:48 - **TANGENZIALE BOLOGNA: DA DOMANI A VENERDI' CHIUSO SVINCOLO N.5 "LAME"**
- 15/06/2015 16:07 - **PER AIG TRENITALIA PRIMA SCELTA MOBILITÀ PROPRI SOCI**
- 15/06/2015 15:53 - **A1: CHIUSA AREA DI SERVIZIO AGLIO OVEST TRA RONCOBILACCIO E BARBERINO**
- 15/06/2015 15:49 - **AMMINISTRATIVE: SCOTTO (SEL), FINITA AUTOSUFFICIENZA PARTITO NAZIONE**
- 15/06/2015 15:45 - **IMMIGRAZIONE: FS IN PRIMA LINEA MA ORA RESTITUIRE STAZIONI A VIAGGIATORI**
- 15/06/2015 15:27 - **DUE NEW ENTRY ELETTRICHE NEL PARCO MEZZI OPERATIVI DI AUTOVIE VENETE**
- 15/06/2015 15:07 - **GOODYEAR: ACCORDO CON YIHAI FOOD AND OIL PER SILICE DA SCARTI DEL RISO**
- 15/06/2015 15:05 - **MASERATI MC12 VERSIONE CORSE GUIDATA AL GRAN PREMIO PARCO DEL VALENTINO**



TRADUCI



Expo - Milano 2015



MILANO 2015

[Leggi gli articoli...](#)

### Ultime Notizie

AGG - 16/06/2015 11:05

GRASSO, ANNI DIFFICILI PER TRASPORTI MA EMERGONO SEGNALI DI RIPRESA

AGG - 16/06/2015 10:52

ENAC: +4,7% PASSEGGERI TRANSITATI IN AEROPORTI NAZIONALI NEL 2014

AGG - 16/06/2015 10:51

ALITALIA, CASSANO: PRIMATO RYANAIR? NON CI INTERESSA

AGG - 16/06/2015 10:49

### Archivio

Cerca nell'archivio



### Speciali

Tuesday, Jun 16th Last update: 08:00:00 PM GMT



q  Cerca



HOME **ENTI** NOTIZIE APPROFONDIMENTI EVENTI DOCUMENTI GIURISPRUDENZA LIBRI FILM

YOU ARE HERE: ENTI + CRA + SORPRESA, MA NON TROPPO, A EXPO 2015 IL CRA SI TRASFORMA IN CREA

## Sorpresa, ma non troppo, a Expo 2015 il Cra si trasforma in Crea

MARTEDÌ 16 GIUGNO 2015 00:00



IL FOGLIETTO DELLA RICERCA

di Flavia Scotti

Dopo aver cambiato nome, il Cra cambia anche logo. L'evento è fissato per giovedì 25 giugno, a Milano, presso l'Auditorium del Padiglione Italia di Expo 2015.

Forse doveva essere una sorpresa per tutti, ma Il Foglietto il mutamento di logo lo aveva preannunciato fin dal 17 marzo scorso, quando aveva ospitato una lettera dal titolo "**Il Commissario CREA il nuovo logo del CRA per un 'edificio' che rischia di crollare**".

In occasione della presentazione del nuovo acronimo dell'ente di ricerca di via Nazionale, vi sarà - come leggesi nell'**invito** - una tavola rotonda per discutere con esperti e addetti ai lavori sul tema "*Ricerca e innovazione nel sistema agroalimentare italiano*".

Tra gli ospiti illustri, oltre al ministro Martina, anche il presidente del **Cnr**, Luigi Nicolais.

Delusi quanti pensavano che, oltre al nuovo logo, il commissario Salvatore Parlato avrebbe presentato anche il testo definitivo del "Piano per il rilancio e la razionalizzazione" dell'ente che, invece, a quanto pare, stenta a vedere la luce.

Tweet

CERCA ARTICOLI CORRELATI

Cerca



lazione Nei giorni scorsi, il presidente dell'Istat, Giorgio Alleva, ha diff



### RASSEGNA STAMPA

#### La vignetta di PassePartout

CLASSIFICA CORRUZIONE MONDIALE 2015, BUONE NOTIZIE PER L'ITALIA. SIAMO RISALITI ALL'ULTIMO POSTO.



Storia di coraggio e grandi battaglie.



Da 25 anni al servizio dei lavoratori.

www.usiricerca.info



Il presente sito web fa uso di cookie anche di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta implicitamente il loro utilizzo.  
Per maggiori informazioni vi invitiamo a leggere l'informativa.

Ok Informativa

# INFORMATUTTO.INFO

il portale dell'informazione e utilità

e-mail

password

Login

Iscriviti

Home >> Eventi >> A PIAZZA IRPINIA SI PARLA DI CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI



## Eventi



Dove vuoi cercare?

Intorno a te

Tutta Italia

### A PIAZZA IRPINIA SI PARLA DI CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI

16/06/2015

MARTEDI' 16 GIUGNO, ORE 17.30, PRESSO LO SPAZIO ESPOSITIVO PROMOSSO DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI AVELLINO AD EXPO

A PIAZZA IRPINIA SI PARLA DI CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Tra Avellino e il MIT di Boston, le news dalla ricerca internazionale su un problema che tocca una percentuale sempre più ampia della popolazione mondiale

Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80. Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diverse tipologie di intolleranze alimentari. Un vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescente di individui in tutto il pianeta.

Sarà proprio questo l'argomento che verrà trattato a Piazza Irpinia, martedì 16 giugno alle ore 17.30. Lo spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino a Expo ospiterà un incontro ad altissimo livello al quale parteciperà, tra gli altri, Alessio Fasano, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo MIT of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le intolleranze alimentari. Sarà lui a fare il punto della situazione sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata a verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale.

Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal MIT di Boston, Anna Sapone, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo i cui risultati verranno presentati tra circa 6 mesi e dei quali oggi si daranno delle anticipazioni.

Di grande interesse anche l'intervento di Giuseppe Mazzarella (CNR - Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. A moderare l'incontro Gaetano Iaquinio, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino, fondamentale trait d'union in questa ricerca che vede impegnato un team internazionale.

Info

www.irpiniaexpo2015.eu  
PIAZZA IRPINIA  
EXPO 2015



INDIETRO

INGRANDISCI

**PIZZERIA ALDO**  
Via Bolzaneto, 114F • GE-BOLZANETO  
Tel: 010 74 06 687  
Cell: 346 42 22 591

FORNO A LEGNA CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA  
Chiuso il lunedì  
**NOVITA'**  
Pizza con Patatine

[VISUALIZZA VERSIONE SMARTPHONE](#)

Web Design by Augustogroup - P.IVA 01970880991 - Vietata la riproduzione anche se parziale - tutti i diritti riservati

Martedì 16 Giugno 2015

Rss Registrati Login

# irpiniaoggi.it

Il nuovo modo di fare notizia...

CONTATTI: Tel. 0825 785812 - redazione@irpiniaoggi.it

Cerca

Home **Attualità** Cronaca Politica Economia Cultura ed Eventi InfoComuni A.S. Avellino Calcio minore Scandone AV Altri sport Altre news

Le tue segnalazioni Sondaggi Turismo in Irpinia Eventi in Irpinia Movida Cinema Teatri Farmacie Meteo Oroscopo Mondo scuola Annunci immobiliari Lavoro

## Progetto "QuinoaFelix", Coppola chiude il ciclo dei convegni

MARTEDÌ 16 GIUGNO 2015 16:21



"Solo se capiamo le esigenze degli altri possiamo soddisfare la nostra voglia di fare ricerca finalizzata a scopi importanti". Con queste parole il professore Raffaele Coppola, direttore del Dipartimento del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, ha esortato i colleghi ricercatori a proseguire lungo questo percorso, anche quando ci si trova di fronte ad ostacoli che appaiono insormontabili ed a cui si aggiunge un'attività che richiede notevoli sacrifici. Il professore Coppola ha chiuso il ciclo di convegni del progetto "QuinoaFelix". "Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale" il titolo dell'ultimo

incontro che si è svolto presso l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione (Isa-Cnr) di Avellino. Nel corso dell'appuntamento sono stati illustrati i risultati delle ricerche del progetto QuinoaFelix avviato nel giugno 2012 grazie al sostegno finanziario del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Campania attraverso la misura 124. Il progetto ha visto la partecipazione dell'Istituto di Scienza dell'Alimentazione del CNR di Avellino, l'Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo del CNR di Ercolano e il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise collaborando con l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Prata Principato Ultra e l'azienda agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino per l'introduzione in Campania della varietà Titicaca di quinoa, un cereale dal quale è possibile ottenere farine ad elevato valore nutrizionale e, soprattutto, senza glutine. Folta la partecipazione al convegno, non solo di tecnici del settore, ma anche di gente comune interessata a questo pseudo cereale che produce farina senza glutine. In dettaglio si è discusso della coltivazione della quinoa nelle aree interne della Campania, degli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale e gluten-free e degli impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno. La quinoa è conosciuta per le sue caratteristiche nutrizionali e funzionali, quali un alto contenuto di proteine superiore a quello dei cereali tradizionali. Ha inoltre un bilanciato contenuto di aminoacidi essenziali che la rende paragonabile al latte. Di conseguenza si presta a svariate possibilità di introduzione in diete ad alto contenuto nutrizionale ma anche in diete per celiaci e per sostituire il latte per gli intolleranti alla caseina. All'incontro hanno partecipato il professore Riccardo D'Andria direttore del Cnr Isafom di Ercolano che è stato uno dei promotori e protagonisti del progetto insieme al professore Raffaele Coppola. Molto soddisfatti i commissari della Regione Campania, il dottore Antonio Tallarico, Nicola Fontana e Antonio D'Anna che hanno seguito il progetto con grande interesse. Presente al convegno anche il dottore Italo Santangelo funzionario della Regione Campania, che nella sua relazione si è soffermato sulle varie tappe del progetto e sugli interventi promossi da Palazzo Santa Lucia, A presentare il progetto è stata la dottoressa Antonella Lavini del CNR-ISAFO di Ercolano, Sergio Spiniello di Casale del Principato, azienda capofila del progetto e Giuseppe Stiscia dell'omonima Azienda Agricola. La parte scientifica, invece, è stata illustrata dal dottore Cataldo Pulvento del CNR-ISAFO di Ercolano, dalla professoressa Maria Cristina dell'UNIMOL, DIAAA di Campobasso, dalla dottoressa Tiziana Di Renzo del CNR-ISA di Avellino, dal dottore Mario Paolo Pellicano del CNR-ISA di Avellino e dal professore Patrizio Tremonte dell'UNIMOL, DIAAA di Campobasso. La giornata si è conclusa con la degustazione di piatti tipici a base di quinoa preparati da uno chef peruviano e con la visita guidata ai campi sperimentali di quinoa realizzati nell'ambito del progetto a Vitulazio sede dell'ISAFoM-CNR nella Piana del Volturno. I risultati e i prodotti del progetto QuinoaFelix saranno ulteriormente presentati in occasione del prestigioso convegno internazionale dal titolo "GRAINS FOR FEEDING THE WORLD". L'evento organizzato dall'AISTEC (Associazione Italiana di Scienze e Tecnologie dei Cereali) in collaborazione con l'International Association for Cereal Science and Technology (I.C.C.), con il patrocinio dell'EXPO, si svolgerà dall'1 al 3 luglio 2015 presso la sede dell'Ateneo Milanese.

Archivio Attualità

- > Notizie di oggi
- > Notizie di ieri
- > Notizie ultimi 7 giorni
- > Notizie ultimi 30 giorni

LE NOTIZIE PIÙ LETTE

Oggi Ultimi 7 Giorni Ultimi 30 Giorni

LE TUE SEGNALAZIONI

Data	Autore	Oggetto
21/03/2015	76	Grande buca a San Michel...
02/01/2015	Vincenzo63	Emergenza idrica a Merco...
16/06/2014	picciola	Monteforte Irpino, Via R...
16/04/2014	Mela	Abusivi che chiedono sol...
08/04/2014	scogliodima...	Montefusco - chiusura de...

CREA NUOVA LEGGI TUTTE

SONDAGGIO

Siete soddisfatti dell'operato del Governo Renzi?

- Molto
- Abbastanza
- Poco
- Per nulla

VOTA RISULTATI

>Comuni

Seleziona...

>Sindacati

Seleziona...

>Enti

Seleziona...

>Comunità Montane

Seleziona...

CINEMA



Consulta la programmazione settimanale dei cinema irpini

EVENTI



Consulta la rubrica dedicata agli eventi in irpinia

Condividi su Facebook Home Indietro Stampa PDF Invia



RSS | [Aggiungi ai Preferiti](#) | [Imposta come pagina iniziale](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#)

Cerca...



[HOMEPAGE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | **[ATTUALITÀ](#)** | [CULTURA ED EVENTI](#) | [SPORT](#) | [IN ITALIA](#) | [RUBRICHE](#)

Città | [Comuni](#)

**Il tuo browser non permette l'utilizzo di JavaScript, che è essenziale per il corretto funzionamento del sito.**

Avellino, 16/06/2015 / 14:19

[Stampa](#) | [+](#) [-](#) Dimensione del carattere

## La quinoa in Irpinia, un progetto di successo. Presentati al Cnr i risultati delle ricerche



(Convegno sulla quinoa al Cnr di Avellino)  
(Foto: Irpiniareport)

AVELLINO - "Solo se capiamo le esigenze degli altri possiamo soddisfare la nostra voglia di fare ricerca finalizzata a scopi importanti". Con queste parole il professore Raffaele Coppola, direttore del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, ha esortato i colleghi ricercatori a proseguire lungo questo percorso, anche quando ci si trova di fronte ad ostacoli che appaiono insormontabili ed a cui si aggiunge un'attività che richiede notevoli sacrifici. Il professore Coppola ha chiuso il ciclo di convegni del progetto "QuinoaFelix". "Introduzione della quinoa (Chenopodium quinoa willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale" il titolo dell'ultimo incontro che si è svolto presso l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione (Isa-Cnr) di Avellino. Nel corso dell'appuntamento sono stati illustrati i

risultati delle ricerche del progetto QuinoaFelix avviato nel giugno 2012 grazie al sostegno finanziario del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Campania attraverso la misura 124. Il progetto ha visto la partecipazione dell'Istituto di Scienza dell'Alimentazione del CNR di Avellino, l'Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo del CNR di Ercolano e il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise collaborando con l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Prata Principato Ultra e l'azienda agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino per l'introduzione in Campania della varietà Titicaca di quinoa, un cereale dal quale è possibile ottenere farine ad elevato valore nutrizionale e, soprattutto, senza glutine. Folta la partecipazione al convegno, non solo di tecnici del settore, ma anche di gente comune interessata a questo pseudo cereale che produce farina senza glutine. In dettaglio si è discusso della coltivazione della quinoa nelle aree interne della Campania, degli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale e gluten-free e degli impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno. La quinoa è conosciuta per le sue caratteristiche nutrizionali e funzionali, quali un alto contenuto di proteine superiore a quello dei cereali tradizionali. Ha inoltre un bilanciato contenuto di amminoacidi essenziali che la rende paragonabile al latte. Di conseguenza si presta a svariate possibilità di introduzione in diete ad alto contenuto nutrizionale ma anche in diete per celiaci e per sostituire il latte per gli intolleranti alla caseina. All'incontro hanno partecipato il professore Riccardo D'Andria direttore del Cnr Isafom di Ercolano che è stato uno dei promotori e protagonisti del progetto insieme al professore Raffaele Coppola. Molto soddisfatti i commissari della Regione Campania, il dottore Antonio Tallarico, Nicola Fontana e Antonio D'Anna che hanno seguito il progetto con grande interesse. Presente al convegno anche il dottore Italo Santangelo funzionario della Regione Campania, che nella sua relazione si è soffermato sulle varie tappe del progetto e sugli interventi promossi da Palazzo Santa Lucia. A presentare il progetto è stata la dottoressa Antonella Lavini del CNR-ISAFOM di Ercolano, Sergio Spiniello di Casale del Principato, azienda capofila del progetto e Giuseppe Stiscia dell'omonima Azienda Agricola. La parte scientifica, invece, è stata illustrata dal dottore Cataldo Pulvento del CNR-ISAFOM di Ercolano, dalla professoressa Maria Cristina dell'UNIMOL, DIAAA di Campobasso, dalla dottoressa Tiziana Di Renzo del CNR-ISA di Avellino, dal dottore Mario Paolo Pellicano del CNR-ISA di Avellino e dal professore Patrizio Tremonte dell'UNIMOL, DIAAA di Campobasso. La giornata si è conclusa con la degustazione di piatti tipici a base di quinoa preparati da uno chef peruviano e con la visita guidata ai campi sperimentali di quinoa realizzati nell'ambito del progetto a Vitulazio sede dell'ISAFOM-CNR nella Piana del Volturmo. I risultati e i prodotti del progetto QuinoaFelix saranno ulteriormente presentati in occasione del prestigioso convegno internazionale dal titolo "GRAINS FOR FEEDING THE WORLD". L'evento organizzato dall'AISTEC (Associazione Italiana di Scienze e Tecnologie dei Cereali) in collaborazione con l'International Association for Cereal Science and Technology (I.C.C.), con il patrocinio dell'EXPO, si svolgerà dall'1 al 3 luglio 2015 presso la sede dell'Ateneo Milanese.

**RADIO punto nuovo**  
Ascolta la diretta



**facebook**

IRPINIA Irpiniareport  
[Mi piace](#)

Irpiniareport piace a 2.442 persone.

Plug-in sociale di Facebook

Informativa

X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).  
 Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Martedì, 16 Giugno 2015, ore 13:46

Cerca nel sito

Email

[Registrali](#) | [Recupera password](#)

## DALLA HOMEPAGE

GdM Edicola Archivio Storico GdM Multimedia Gazzettaffari Battaglia Treni Newspapergame Cucina Quadretti Selvaggi Programmi Tv Contatti

[HOME](#) [BARI](#) [BAT](#) [BRINDISI](#) [FOGGIA](#) [LECCE](#) [TARANTO](#) [MATERA](#) [POTENZA](#) [SPORT](#) [ITALIA](#) [MONDO](#) [ECONOMIA](#) [SPETTACOLO](#) [ENGLISH](#)

Legale Servizi Vivi Città LaGazzetta.TV Meteo Oroscopo Analisi Blog Forum Sondaggi Foto Crociere

Ascolta

TRADUCI

bing

### FLASH NEWS-24

13:17 | **MILANO** | Rimborsi indebiti per 28 mln al San Raffaele, indagato medico di Berlusconi

13:08 | **ROMA** | Fiumicino: Delrio, troppi giorni per risultati qualità aria

12:58 | **ROMA** | Cinema: Anime Nere, dopo successo ai David, torna in sala

## Innovazione e agricoltura ecco la Basilicata all'Expo



POTENZA – Un video, per raccontare la transumanza in Basilicata, tra zootecnia e turismo, da proiettare nell'Expo fino ad ottobre, e una serie di appuntamenti, sempre nell'Esposizione universale di Milano, che fanno parte di "Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata", con prodotti frutto della ricerca delle aziende e degli enti lucani.

Il tutto è stato presentato – dal Presidente della Regione, Marcello Pittella, dall'assessore regionale all'agricoltura, Luca Braia, e dal direttore di Basilicata Innovazione, Andrea Trevisi – nel corso di un incontro con i giornalisti che si è svolto oggi, a Potenza.

Il video, prodotto con il sostegno dei Lions, racconta la transumanza, con diversi punti di osservazione: non solo quello "tecnico", con l'attività zootecnica che dimostra la qualità dei prodotti lucani, ma anche uno maggiormente "turistico", in un viaggio attraverso i territori della Basilicata.

"Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata", invece, si svolgerà all'interno di

Vai alla sezione

Vai alla sezione

Expo Milano 2015 il 24 giugno, ed è stato organizzato dalla Regione Basilicata in collaborazione con il sistema regionale dell'innovazione: l'obiettivo è di raccontare una normale "giornata", affrontata con l'ausilio di prodotti fortemente innovativi presentati dalle aziende lucane, e da alcuni enti di ricerca come l'Università della Basilicata, l'Alsia, e il [Cnr](#).

Una giornata che parte dalla colazione, con i prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di latte d'asina o gli integratori a base di erbe officinali del Pollino. Poi si passa al contesto lavorativo, con l'unica piattaforma tecnologica presente in Italia in grado di studiare il fenotipo di una pianta, il software per la prevenzione degli incendi boschivi e il macchinario in grado di trasformare i rifiuti organici in combustibile.

Pausa pranzo con la mozzarella di bufala fresca filata dalla cagliata congelata o, per i più piccoli, con le polpette a base di pesce allevato e pescato in Basilicata.

Si arriva quindi al pomeriggio, per fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto una bibita naturale e ipocaloria a base di siero del latte, entrambi creati dall'Università della Basilicata. Serata a teatro, poi, per assistere alla finale di "TechGarage Basilicata" organizzata da Basilicata Innovazione, per ascoltare i progetti d'impresa sulla realizzazione della piattaforma web Slowfunding, per il recupero e l'acquisto di edifici storici in stato di abbandono, e sullo smartwatch "Ermes" per la sicurezza dei lavoratori. Fino al rientro a casa, in relax su una poltrona ergonomica.

Tutto realizzato attraverso molte start-up "che abbiamo visto nascere e che abbiamo sostenuto con passione", ha ricordato Trevisi, e "una rete di competenze ed eccellenze", ha detto Pittella, che "serviranno anche a sostenere la crescita delle nostre aziende, in un contesto di ripresa come quello annunciato dai rapporti della Banca d'Italia". Braia ha invece annunciato una serie di appuntamenti, tra giugno e ottobre, in diverse zone della Basilicata, e centrati su argomenti specifici come l'olio, il vino e l'agricoltura.

16 Giugno 2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA



COMMENTA



INVI A UN AMICO

ARTICOLI CHE POTREBBERO INTERESSARTI



Metaponto, verso un polo biotecnologico



Ad una italiana (di Bari) il prestigioso premio 'Merck' per la Chimica



Nel Metapontino un polo di ricerca «Agrobios sarà il motore»



(4WNet)

È l'antidoto all'obesità. 1 dose stimola il metabolismo. Perderai peso per sempre!

con localizzatore  
**HONDA TRAK**  
  
in OMAGGIO



**BANCA POPOLARE DI BARI**

**CLICCA QUI**

Volare con chi vuoi verso la tua destinazione Qatar Airways preferita.  
**PARTECIPA ORA**

SEGUICI SU



GLI ARTICOLI

PIÙ LETTI

PIÙ COMMENTATI

Oggi **Settimana** Mese

1. Morta durante fecondazione assistita Asl: alterazioni cardiocircolatore Fivet, quel centro di eccellenza chiuso
2. Divina Provvidenza: crac da 500 mln in manette, anche due suore «Chiesto l'arresto di Azzollini»
3. Voto Regionali, Consiglio uscente tenta ribaltone: «Legge va corretta» Rinviata nomina di Emiliano, è caos Emiliano: solo una contesa tra candidati

Visualizza i 10 articoli più letti

**ESERCITO** IL CD UFFICIALE PER I 100 ANNI GRANDE GUERRA  
GRANDE GUERRA  
BANDA DELL'ESERCITO ITALIANO  
È IN EDICOLA € 8,70 LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

facebook

twitter

YouTube

il Magazine

Fiere &amp; Eventi - Servizi Speciali - Commenti - LUOGHI

# LOCAL Genius

Giornale delle Identità Territoriali

La nostra Mission

RistorantiLocal

Aziende online

Istituzioni online

Francesco TIGANI SAVA

**Antonio Jerocades**  
massone e giacobino  
(1738 - 1803)

edito da:

Sensazioni Mediterranee Srl

Sensazioni  
Mediterranee

Home Chi Siamo Contatti



## Celiachia e intolleranze alimentari, importante convegno con i ricercatori del Mit di Boston a Expo

**Appuntamento a Piazza Irpinia, spazio espositivo della Camera di Commercio di Avellino. Interventi qualificati**

Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80. Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diversi tipologie di intolleranze alimentari. Un vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescente di individui in tutto il pianeta. Sarà proprio questo l'argomento che verrà trattato a Expo, in Piazza Irpinia, martedì 16 giugno alle ore 17.30. Lo si legge in una nota stampa ufficiale diramata da Mg Logos il 15 giugno 2015, e che riproduciamo integralmente. Lo spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino a Expo - prosegue il comunicato - ospiterà un incontro ad altissimo livello al quale parteciperà, tra gli altri, **Alessio Fasano**, direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo Mit of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le intolleranze alimentari. Sarà lui a fare il punto della situazione sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata - continuiamo a citare testualmente - verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale. Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal Mit di Boston, **Anna Sapone**, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo i cui risultati verranno presentati tra circa 6 mesi e dei quali oggi si daranno delle anticipazioni. Di grande interesse - si legge in conclusione - anche l'intervento di **Giuseppe Mazzarella** (Cnr - Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. A moderare l'incontro **Gaetano Iaquinto**, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino, fondamentale trait d'union in questa ricerca che vede impegnato un team internazionale. Per informazioni: [www.irpiniaexpo2015.eu](http://www.irpiniaexpo2015.eu).

**Local Genius**  
[www.localgenius.eu](http://www.localgenius.eu)  
16 giugno 2015

Invia questo articolo

STAMPA QUESTO ARTICOLO PER LA TUA RASSEGNA CARTACEA

Share 0

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

### News & News

*Identità ed Economia dei Territori*

#### Mobilità sostenibile, Anci: presentazione della prima conferenza nazionale

E' prevista per il mercoledì 17 giugno alle 15.00 a Roma, nella sala Presidenza dell'Anci in via dei Prefetti 46, la...

#### Celiachia e intolleranze alimentari, importante convegno con i ricercatori del Mit di Boston a Expo

Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è...

#### Aree verdi e biodiversità, Parchi per Kyoto in Comune. Anci: protocollo d'intesa

Piero Fassino, presidente dell'Anci, e Antonio Ferro, presidente del Comitato Parchi per Kyoto, firmeranno martedì 16 giugno...

#### Cambiamenti climatici e studi ambientali, Unical: workshop al Trinity College di Dublino

Il 18 giugno si svolgerà nel prestigioso Trinity College di Dublino, nell'Arts & Humanities Research Institute, un...

#### A San Benedetto del Tronto la festa degli Oli d'oliva monovarietali: 12ma rassegna nazionale

"Con i colori dell'Expo, per scoprire un'eccellenza agroalimentare italiana e per parlare di longevità attiva: il...

#### Dop e Igp d'Italia: a Expo gli Stati generali delle Indicazioni Geografiche

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali comunica che lunedì 15 giugno, alle ore 10.00, all'Auditorium del...

#### Le origini della scultura moderna, Regione Lombardia: inaugurazione Padiglione Belle Arti a Expo

Verrà inaugurato martedì 16 giugno "Giovanni e Nicola Pisano - Le origini della scultura moderna", Padiglione...

#### Cibi tradizionali e rituali, Regione Sardegna: il progetto Nel Nome del Pane. Conferenza stampa

Lunedì 15 giugno alle 11.00 a Cagliari, presso l'Assessorato del Turismo della Regione Sardegna in viale Trieste 105, è...

#### Cooperazione, Cia firma accordo col Synagri per rafforzare rapporti agricoli tra Italia e Tunisia

Promuovere iniziative di collaborazione e formazione in progetti di cooperazione allo sviluppo agricolo e rurale in Tunisia, finalizzate...

#### Dal Cafone al Miccone: forme, colori e storie d'Italia. Rassegna di pani tradizionali a Expo

"Dal Cafone al Miccone, dalla Lingua di Suocera alla Garibaldina e molto altro alla più ampia rassegna dei pani tradizionali di...



## Expo, la difesa dell'agroalimentare italiano passa anche dalla Rete

Posted on 16 giugno 2015 Scritto da Riccardo Sada



Di seguito, riportiamo la sintesi della ricerca che ha analizzato la presenza del settore agroalimentare sulla rete (nello specifico riguardo il dominio .it) presentata all'Expo di Milano in occasione della presenza di [Registro.it](#), l'anagrafe dei domini italiani gestita dall'Istituto di Informatica e telematica del [Cnr](#) di Pisa.

Il settore agroalimentare è uno dei pillar dell'economia. Ma questa situazione trova riflesso sulla rete? Le aziende sfruttano le potenzialità e i benefici che Internet offre? Esiste un digital divide nel settore? Sono alcuni quesiti da cui è partita la ricerca "FINe: the Food In the Net observatory" presentata questa mattina a Expo Milano (presso Cascine Triulza) nell'ambito delle iniziative di [Registro.it](#) (del [Cnr](#)). Obiettivo principale della ricerca è analizzare e verificare la presenza del settore agroalimentare sulla rete, implementando un modello di studio e valutazione che possa essere utilizzato anche a livello internazionale e in altri settori (ad esempio l'ict, il turismo, ecc...). Tra gli obiettivi futuri quello di realizzare un "Osservatorio Internet permanente dell'agro-alimentare in rete" che analizzi la diffusione su internet dei vari settori appartenenti all'agroalimentare e studi la sua diffusione e distribuzione a livello geografico con un focus su specifici settori.



Di seguito una traccia dei risultati preliminari. La ricerca si è basata sul totale delle imprese italiane agroalimentari in Italia che secondo Infocamere sono 1.203.465. L'indagine ha incrociato i dati del totale delle imprese italiane agroalimentari (1.203.465) con le informazioni registrate nel database dei nomi a dominio del [Registro.it](#). Ne è emerso che 62.061 imprese italiane che fanno agroalimentare hanno almeno un dominio .it (5,16%) mentre il totale dei domini che teoricamente appartengono al settore agroalimentare sono



### Newsletter



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

Cerca nel sito...



### IL VIDEO DELLA SETTIMANA



**Valentino Longo: ogni drink è ispirato alla tradizione. Video**

84.527. Di questo totale, la ricerca ha evidenziato che 33.210 siti web appartengono effettivamente al settore agroalimentare. La ricerca ha poi analizzato, nel dettaglio, 4 settori specifici dell'agroalimentare: vino, olio, caseario e allevamenti. Ne è risultato che il settore "vino" è presente per il 14,68%; olio (5,78 %); caseario (3,45%); allevamenti (6,08 %) e "altro" pari al 70,02%. Domenico Laforenza, direttore del [Registro.it](#) commenta: "Il settore agroalimentare è uno degli ambiti che maggiormente identifica il nostro Paese nel mondo. Oggi il mondo passa da internet e dalla Rete ed è quindi necessario che le aziende marchino il loro Made in Italy anche scegliendo il suffisso nazionale, il nostro country code che è ".IT"

La metodologia. I risultati di cui sopra partono dal totale delle imprese italiane che si occupano di agroalimentare presenti su Infocamere. Le imprese agroalimentari in Italia (sorgente Infocamere) sono 1.203.465 di cui 745.234 quelle dedicate alle "coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi". Al secondo posto (367.710) le aziende che si occupano di "attività di servizi di ristorazione". Le imprese agroalimentari – in base a una divisione per distribuzione geografica – provengono dalla Sicilia (112.381) e a seguire dalla Lombardia (111.893); Puglia (104.797); Veneto (104.037); Campania (103.991); Emilia Romagna (96.071). Alla decima posizione la Sardegna con 48.376 aziende. I risultati della suddivisione in settori hanno evidenziato che le imprese agroalimentari del settore "vino e bevande fermentate non distillate" sono 81.410 di cui la Sicilia è la prima delle regioni con 13.181 imprese; le aziende riguardanti le "coltivazioni di frutti oleosi e produzione di oli e grassi vegetali e animali" sono 49.054 di cui la Puglia è la prima delle regioni con 14.259 aziende. Nel settore lattiero-caseario (per un totale di 4.639 aziende) la Campania ha il primato (con 1.105) mentre le aziende del settore allevamenti sono 84.921 di cui la Sardegna ha il primato con 15.037. La metodologia usata dalla ricerca: hanno estratto dal database di Infocamere le imprese aventi come codice primario uno tra quelli appartenenti al settore agroalimentare e hanno incrociato i dati di Infocamere con quelli presenti nel database del [Registro.it](#), al fine di individuare le imprese agroalimentari aventi un nome a dominio .it (Codice fiscale/Partita IVA).

Quali sono gli sviluppi futuri di questa ricerca? Verificare che l'attività primaria dell'impresa (secondo Infocamere) coincida o meno con l'attività svolta in rete dall'impresa stessa. Estendere l'analisi dell'agroalimentare in rete agli altri settori definiti da ATECO. Analizzare la distribuzione geografica dei vari settori dell'agroalimentare in rete. Estendere l'analisi a tutto il .it (oltre 2.800.000 domini). Analizzare le caratteristiche socio-economiche delle imprese che svolgono attività agroalimentare in rete (classe di addetti; capitale sociale; forma giuridica; imprese giovanili, femminili, ecc...). Il team del progetto è composto da Maurizio Martinelli (coordinatore), Luca Deri, Michela Serrecchia, Loredana Sideri dell'Istituto di Informatica e Telematica del [CNR](#). Da Giuseppe Attardi e Daniele Sartiano del Dipartimento di Informatica dell'Università di Pisa e da Infocamere ScpA.

Posted in: Trend

Tagged: Innovazione, Tecnologia, Tendenze

[Iscriviti alla nostra newsletter »](#)

#### Ti potrebbe interessare anche



#### Il Birichin di Nicola Batavia nel circuito iBarter

Il baratto moderno arriva in cucina, nello specifico nella cucina di Nicola Batavia. Il patron del Birichin di Torino ha aperto le porte del suo ristorante allo scambio aderendo al circuito iBarter, il primo circuito italiano per...

[» Leggi tutto...](#)



#### Naty's: nuovo look per la gamma dei succhi monodose

Naty's cambia look ai suoi succhi monodose, che a partire da metà giugno 2015 sono distribuiti presso i principali rivenditori del canale Horeca con la graduale sostituzione dell'attuale design. La nuova veste grafica stravolge senza dubbio l'immagine...

[» Leggi tutto...](#)



#### Sfoggia gli ultimi numeri



276-Maggio



275-APRILE

#### NEWS DA EXPO



#### LE NOVITA' PRESENTATE A TUTTOFOOD



#### VIDEO SPACE

[←Tutti gli eventi](#)

# Giardini del Gusto, in settimana Corrado Augias e Mario Tozzi



Redazione · 16 Giugno 2015

Presso **Giardini Ducali** Dal 16/06/2015 Al 21/06/2015

Approfondimento, cinema, musica: un'altra settimana ricca di eventi ha preso il via ai "Giardini del Gusto e delle Arti". Nel weekend protagonisti eterogenei: da Augias con "La vera storia della Traviata", al giardiniere di Calvino Liberese Guglielmi, al geologo Mario Tozzi con uno spettacolo e un libro, per finire sulle note del Modena Jazz Festival

## Martedì 16 giugno:

La serata di martedì si apre alle 17 con un approfondimento a cura del Liceo Classico San Carlo sul tema dell'Expo "Nutrire il pianeta, energia per la vita".

Alle 18 nel **Tinello Letterario** con un "catering scenografico", il primo in Italia, a cura di Mila Sacchi e della sua "Sartoria dei Sapori"; Mila è riuscita a realizzare il suo più grande sogno: unire le passioni per la moda e il cibo in qualcosa di unico, riuscendo a stimolare la mente, sconvolgere i sensi e sedurre i suoi ospiti.

Alle 19 il protagonista è il liquore più famoso di Modena ottenuto dal mallo della noce, a mezzo di infusione in alcool: il **nocino**, o nùsèin in dialetto modenese; Massimo Guidetti presenta l'Albo Assaggiatori di Nocino Tipico "Il Matraccio".

## Mercoledì 17 giugno:

Alla mattina, dalle 10 alle 12, Coop Estense si rivolge ai ragazzi dei Centri Estivi dai 6 ai 12 anni con un'iniziativa per educare al consumo consapevole: "**Avventura a tutto latte**" è un gioco alla scoperta della filiera che porta alla nascita del "re" dei Formaggi e della storia che racchiude, il **Parmigiano Reggiano**.

L'80 per cento degli imprenditori agricoli usa regolarmente un computer nell'attività quotidiana, il 30 per cento ha uno smartphone, una quota di circa il 5 per cento sta sperimentando

il tablet: per fornire un quadro aggiornato della situazione alle 18 Manuela Solieri e Letizia Lotti del Collegio dei Periti Agrari propone l'incontro "**Dal multitasking alla multifunzionalità in agricoltura**", a cura del C.U.P., il Comitato unitario delle professioni intellettuali.

Si prosegue alle 19 con l'aperitivo di Confagricoltura e con la presentazione di una delle aziende agricole del territorio. Questi "**Farmers' happy hour**" sono opportunità di conoscere le imprese di casa nostra chiacchierando e mangiando.

Da alcuni anni in Italia è stata riscoperta un'antica coltivazione, quella della canapa: da nord a sud sono numerosi gli agricoltori che hanno deciso di convertire i loro terreni a questa coltura; la

### INFORMAZIONI

#### DOVE

**Giardini Ducali**

Corso  
Canalgrande, Modena



#### QUANDO

Dal 16/06/2015 Al 21/06/2015

vedi programma

#### COSTO

Caduti in Guerra

[Vai al sito](#)

#### TI PIACE?



0

È necessario attivare Javascript per poter visualizzare correttamente questa sfida.

canapa in questione è la “**Cannabis Sativa**”, detta canapa da fibra o canapa industriale. Alle 20 Claudio Losi del Collegio Periti Agrari propone un incontro proprio sul tema “Canapa sativa”, a cura del C.U.P.

#### **Giovedì 18 giugno:**

Al Mallo quella del nocino è una tradizione di famiglia nata per un'intuizione di Stefano Freno e poi tramandata per via femminile: l'azienda è oggi gestita dalla figlia Giovanna e dalla nipote Roberta, che custodiscono la ricetta di famiglia per dar vita al prezioso infuso ottenuto a partire dal verde e profumato mallo delle noci. Alle 19 per “**I mestieri del cibo**” è **Giovanna Freno** a presentare l'azienda: il piccolo laboratorio d'origine si trovava proprio di fronte all'ingresso dello stabilimento della Ferrari, ma nel giro di pochi anni, pur mantenendo una produzione di stampo artigianale, il grande successo di mercato ha portato l'azienda a costruire un nuovo stabilimento con un magazzino d'invecchiamento più grande e ad automatizzare le fasi di confezionamento. Quattro le tipologie di nocino prodotte da questa azienda familiare: Classico, Bio, Riserva e Riserva Speciale.

La serata del giovedì è dedicata al grande cinema: alle 21.30 viene proiettato il documentario “**Marmato**” (**Belgio 2014**) di **Mark Grieco**. Il villaggio colombiano di Marmato è al centro della nuova corsa all'oro. Da 500 anni gli abitanti vivono del lavoro in miniera, ma l'arrivo di una multinazionale canadese rischia di distruggere il loro sistema di vita. Il regista ha vissuto e ha filmato la cittadina di Marmato per ben 5 anni e mezzo, dal 2008 al 2013. Tutto il film si svolge all'interno del paese, tranne due scene nella vicina Medellín. Presentato al Sundance Film Festival, il film ha ricevuto critiche entusiaste. E' un progetto alla Werner Herzog, sui desideri elementari dell'uomo posti a confronto con una natura sublime, invincibile, attraversato in uguale misura da passione e compassione, sul tema del retaggio e della conservazione della cultura.

#### **Venerdì 19 giugno:**

La biodiversità è diventato un tema prioritario, che è necessario fare emergere anche fuori dai confini degli addetti ai lavori, per sensibilizzare e creare cultura. È questo uno degli intenti dell'incontro della rassegna “**Verdi Passioni**” **alle 18, con “Il Giardino dei frutti perduti**”, dal titolo dell'omonimo libro di Elena Accati, laureata in Agraria, già professore ordinario di floricoltura presso l'Università degli Studi di Torino. Come si legge nella premessa dell'editore, il volume “raccolge la preziosa Pomologia dei fratelli Giuseppe e Marcellino Roda, opera inedita che risale alla metà del XIX secolo. I fratelli Roda furono tra i più importanti maestri giardinieri dell'Ottocento, progettisti di parchi e residenze reali, che si formarono alla corte di Carlo Alberto. La Pomologia contiene 170 tavole di inestimabile valore botanico, storico e culturale, nelle quali numerose varietà di frutti, molti dei quali scomparsi, prendono vita attraverso la vivezza delle forme, l'eleganza del tratto, la cura nella raffigurazione dei particolari e nella scelta dei colori”.

Alle 19 per i “**Mestieri del cibo**” **Erika Barbieri** presenta la “sua” **Acetaia del Cristo**, con una tradizione balsamica dal 1849. Già da tre generazioni l'azienda si adopera per trasmettere l'eredità culturale e il fascino dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in passato riservato agli usi familiari e gelosamente custodito in soffitta dai nostri avi. Oggi l'Acetaia del Cristo è la più importante realtà mondiale nell'ambito dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con le sue 2.000 botti esclusivamente votate alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

“**La Traviata**” è probabilmente il capolavoro di Verdi, comunque la sua opera più popolare. **Alle 21.30 Corrado Augias** propone un omaggio al compositore nella formula di **conferenza-spettacolo, accompagnato dal maestro Giuseppe Modugno al piano**, che lo supporta attraverso alcuni esempi musicali ne “La vera storia di Traviata”. All'origine di tutto c'è una ragazza nata nel 1824 in Normandia da una famiglia poverissima, si chiama Alphonsine Plessis. Suo padre la cede, a 14 anni, a una carovana di zingari. Alphonsine finisce a Parigi dove nel giro di pochi mesi cambia nome, si fa chiamare Marie Duplessis, e riesce a diventare una delle vedette della vita mondana nel solo modo in cui una ragazza povera ma ricca d'ingegno può farlo. Sullo sfondo della vicenda c'è il bel mondo parigino, la volgarità degli arrivisti non meno cinici allora di oggi, il mondo delle cocotte di lusso, il costume sessuale che rendeva quasi obbligatorio per un borghese mantenere una donna per i suoi capricci, l'attività dei pittori che hanno ritratto quei salotti, quelle sembianze, quelle carezzevoli nudità. Ma soprattutto c'è la musica di Verdi che lo spettacolo racconta, smonta, analizza, lascia infine all'ascolto consapevole degli spettatori.

#### **Sabato 20 giugno:**

La giornata di sabato comincia all'insegna degli appuntamenti per i più piccoli. Alle 10 si parte con “**Merendiamo con la frutta**”, un laboratorio di cucina salutare per i bambini dai 3 ai 5 anni e i loro

genitori a cura di Coop Estense per scoprire l'importanza della frutta e verdura fresca come indispensabile fonte di energia. Alle 11.30 è il programma un laboratorio per coinvolgere i bambini dai 6 ai 12 anni: "Caccia al tesoro: sulla via dell'oro di Modena", per scoprire la filiera dell'Aceto Balsamico, sempre a cura di Coop Estense.

Anche nel pomeriggio il gusto regna sovrano: nel **Prato dei Sapori**, all'esterno della Palazzina, a partire dalle 17 Conad col progetto Mangiando S'impara vuole diffondere i valori di una sana e corretta alimentazione, proponendo attività di animazione ed educazione alimentare nelle storie, nei laboratori e nei giochi della signora Margherita.

**Libereso Guglielmi, uno dei più grandi esperti di botanica al mondo, accompagnato dal giornalista Claudio Porchia, alle 18 propone uno showcooking originalissimo per insegnare a "Cucinare con le piante"**. Libereso Guglielmi è nato a Bordighera nel 1925, il suo nome è stato scelto dal padre, anarchico tolstoiano e studioso di esperanto, in quanto significa "assolutamente libero di pensiero, parola e azione".

L'azienda agrituristica **Cà de Frà, a conduzione familiare, è situata a Sestola**, in una verde vallata tipica dell'Appennino modenese, ed è circondata da boschi e campi: la presenta al pubblico Luigi Gherardini, alle 19 nel Tinello letterario. La principale attività produttiva è l'allevamento di bovini da carne, qualche mucca da latte, alcuni maiali, una famiglia di capre, una di pecore e piccoli animali da cortile; trasformano direttamente con metodi artigianali e tradizionali il latte che viene munto, producendo formaggio, ricotta, panna, yogurt, burro "come si faceva una volta" per la vendita diretta e la ristorazione dell'agriturismo. Condotta nel rispetto della genuinità e della qualità di un tempo, ormai da diversi anni l'intera produzione agricola e l'allevamento sono stati convertiti a tecniche biologiche, con l'obiettivo di proporre un prodotto sempre più sano, genuino e di qualità.

**Alle 21.30 salgono sul main stage Mario Tozzi ed Enzo Favata con "Mediterraneo: le radici di un mito"**. Il Mediterraneo, il Mito di Atlantide, la Sardegna, gli Etruschi in uno spettacolo per voce narrante e musica. Uno scienziato della terra e un musicista che della musica della sua terra ha fatto un'inconfondibile cifra stilistica. Mario Tozzi, il geologo noto al grande pubblico per le sue trasmissioni televisive, ed Enzo Favata, sassofonista jazz apprezzato sulla scena internazionale, insieme raccontano l'Isola della Sardegna attraverso il particolare punto di vista della geologia, scienza tanto affascinante quanto trascurata, e la musica al confine tra passato e futuro. Da questo incontro scaturisce un affresco inedito del Mediterraneo e del mito di Atlantide, un film senza immagini raccontato con le parole e i suoni, nel quale prendono forma paesaggi arcaici, miti dimenticati e ricerca scientifica, rivelando allo spettatore una geografia antica, sepolta nella stratificazione delle ere geologiche e preistoriche.

#### **Domenica 21 giugno:**

Dalla mattina si può accedere all'appuntamento settimanale della "Mostra Mercato dei prodotti della terra" e ai laboratori per i più piccoli di **"Cuochi per un giorno"**, organizzati dalla Bottega di Merlino a partire dalle 10.30 nell'aula magna della Palazzina: in questo caso è necessaria la prenotazione (059.212221) e un contributo di 8 € a partecipante.

**Alle 17 nel Tinello Letterario Mario Tozzi**, geologo del [Cnr](#), punta il dito sull'eccesso di tecnologia nella nostra vita: non risolve i problemi ma li cronicizza, diseduca, fa perdere tempo, inquina. E non siamo più in grado di governarla. E' questo il messaggio del suo ultimo libro "Tecnobarocco" (Einaudi), che se la prende con tutti noi (o quasi): dietro il tecno-entusiasmo che ci elettrizza - accusa - l'ombrosa verità è che siamo diventati una tribù di tecno-scemi. La tecnologia del terzo millennio ha smesso di essere l'organismo razionale e vincente che pensiamo di conoscere e governare, non aiuta gli uomini a migliorare la loro esistenza né a ridurre gli impatti sul pianeta. Non è semplice, né utile e nemmeno educativa. Essa, totalmente slegata dalla radice scientifica, è, invece, fine a se stessa, "barocca", dannosa e insostenibile da un punto di vista ambientale. Viene spesso usata per rimediare ai danni perpetrati da una tecnologia precedente, incrementa i profitti basati sui bisogni indotti, accelera l'obsolescenza di oggetti e macchine, è costosa, fa perdere tempo. Attraverso molti esempi Mario Tozzi dimostra l'inutilità di bizzarri marchingegni che riteniamo indispensabili e di cui potremmo fare a meno. D'altro canto, egli sottolinea l'utilità di quella tecnologia semplice che ha rappresentato un vero miglioramento nelle condizioni della vita degli uomini senza compromettere l'ecosistema Terra.

Alle 18.30 per la rassegna **"Verdi Passioni" si parla di "Mille salvie"**: Marco Licheri ed Elisa Benvenuti formano un sodalizio molto affiatato; entrambi in pensione, gestiscono a Spianate, in provincia di Lucca, il vivaio "Le essenze di Lea" specializzato in salvie e in altri generi della famiglia delle Lamiaceae. Elisa, metodica e precisa cura la collezione del vivaio pensando alle semine, al benessere delle sue piante e ad intrattenere rapporti di scambio con altri collezionisti; Marco invece, pensa alla logistica, si occupa di commercializzazione e cura i rapporti con la

clientela. Insieme, in camper, girano da oltre dieci anni le più importanti mostre mercato presenti in Italia e nei paesi di confine come Francia e Svizzera andando spesso in visita presso vivai di amici, con l'intento di fare conoscere ad un pubblico sempre più vasto la versatilità e le molteplici possibilità di utilizzo in giardino del genere Salvia.

La serata di domenica, festa della musica, è in collaborazione col **Modena Jazz Festival 2015**: alle 19 si esibiscono i gruppi di Musica D'Insieme del Modena Jazz Campus, diretti da Lorena Fontana, Marco Ferri e Michele Vignali. Dalle 22.30 concerto della Jazz in'it Orchestra Special, con Jerry Bergonzi al sax, Shannn Monteiro alla voce, Franco Ambrosetti al filicorno, con la direzione artistica di Giulio Vannini.



Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia **JavaScript** attivata.

**Commenti**

Tutte le [location di Modena](#)

**Per mangiare in zona:**

Tutti i [Ristoranti di Modena](#)

**LA SETTIMANA**



**Escursioni estive, i 6 laghi dell'Appennino modenese con le loro leggende e percorsi**



**Festival della Fiaba, la seconda edizione alla scoperta dell'ombra e del male**



**Giorgio Armani Operations, lavoratori della logistica senza stipendi arretrati**



**Campane a festa, mons. Erio Castellucci è il nuovo Arcivescovo di Modena**



**Sveglia all'alba, in 6mila riempiono le strade di Modena per la Run 5.30**



**Intervista a Derrick Appiah, dal Modena Rugby alla premiership inglese**

**MODENATODAY**

PRESENTAZIONE INVIA CONTENUTI  
 REGISTRATI HELP  
 PRIVACY CONDIZIONI GENERALI

LA TUA PUBBLICITÀ SU MODENATODAY

**CANALI**

HOME  
 CRONACA  
 SPORT  
 POLITICA  
 ECONOMIA  
 LAVORO

**ALTRI SITI**



BOLOGNATODAY  
 PARMATODAY  
 ILPIACENZA  
 FORLITODAY  
 RAVENNATODAY  
[TUTTE >](#)

**SEGUICI SU**



**SEGUICI VIA MOBILE**





Homepage | ROMACAPITALE | Politica | Cronaca | Economia | Cultura | Spettacolo | Sanita | Ambiente | Lavoro/Sindacato | Sport | Regionale | Agricoltura

Attualità

## "Fiumicino, si può tornare all'80% dei voli" Enac: Ancora niente dati su inquinamento



"Non anticipiamo valutazioni ma a me pare che se con adeguate misure aggiuntive di personale si riuscissero a garantire le condizioni di sicurezza si riuscirebbe a modificare quel provvedimento e a ritornare all'80 per cento". Lo ha detto il presidente dell'Enac, Vito Riggio, nel corso della presentazione del Rapporto e del Bilancio sociale 2014 dell'ente, parlando dell'operatività dell'aeroporto di Fiumicino, dopo l'incendio avvenuto nel mese di maggio. "Ci permettiamo di sollecitare la magistratura per avere una certezza" ha aggiunto. "Ancora è una valutazione provvisoria - ha detto - il punto si farà mercoledì mattina". "Stiamo aspettando i dati dell'indagine della Procura - ha aggiunto - Ad Oggi sono passati 40 giorni e a noi non e' stato ancora comunicato un dato da parte della sanita' pubblica mentre abbiamo avuto da parte di alcuni operatori 4 o 5 valutazioni tra cui quella del Cnr, da cui risulta che non ci sono pericoli per la salute. Pero' naturalmente la valutazione che si attende e' quella della sanita' pubblica". "Metto in evidenza - ha continuato - che e' singolare che dopo 40 giorni il complesso della sanita' pubblica non fornisca ancora un dato. Speriamo che arrivino oggi. Se la certezza di operare ci fosse affronteremo l'estate con maggiore tranquillita', ma anche l'Expo, il Giubileo ed in generale la crescita dei passeggeri. Riteniamo che il dato dei 150 mila passeggeri si attesterà fino alla fine estate" complessivamente su tutti aeroporti di Roma. (16 Giugno 2015)

condividi con:

Utente   
 Password

Ultim'ora TUTTE LE NEWS

12:43  
 SCUOLA, DOMANI RIUNIONE TRA MASINI, SABELLA E ASILI NIDO PUNTI VERDE QUALITÀ

12:00  
 BIMBA MORTA DOPO OPERAZIONE TIMPANO, DISPOSTA ARCHIVIAZIONE 7 INDAGATI

11:25  
 MAFIA CAPITALE, BUZZI CHIEDE DI PATTEGGIARE 3 ANNI E MEZZO CARCERE

11:07  
 TERMINI, SEQUESTRATA VIOLENTATA E COSTRETTA PROSTITUIRSI: 2 ARRESTI

10:30  
 CASSIA, SCANTO CAMION-SMART: MORTO AUTOMOBILISTA

Più letti OGGI | settimana | mese

12:00  
 BIMBA MORTA DOPO OPERAZIONE TIMPANO, DISPOSTA ARCHIVIAZIONE 7 INDAGATI

10:30  
 CASSIA, SCANTO CAMION-SMART: MORTO AUTOMOBILISTA

11:07  
 TERMINI, SEQUESTRATA VIOLENTATA E COSTRETTA PROSTITUIRSI: 2 ARRESTI

OMNIROMA

Servizi

Contatti

Video (3)  
 San Lorenzo, tentato omicidio Restu  
 Loading....



**E-learning per i tuoi dipendenti in un social network?**  
  
 italdatala  
 Soluzioni di e-learning e Corporate social networking

Meteo  
 Meteo Roma

Informativa

X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).  
 Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

HOME POLITICA CRONACA ATTUALITÀ ECONOMIA DAL COMUNI SPORT CULTURA **AGENDA** INSIGHTS  
 OTTOCHANNEL DIRETTA STREAMING FOTOGALLERY VIDEOGALLERY CINEMA METEO OROSCOPO FEED

## "QuinoaFelix chiude con successo

Il ciclo di appuntamenti del [Cnr](#)



**Avellino.** “Solo se capiamo le esigenze degli altri possiamo soddisfare la nostra voglia di fare finalizzata a scopi importanti”. Con queste parole il professore Raffaele Coppola, direttore del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise, ha esortato i colleghi ricercatori a proseguire lungo questo percorso, anche quando ci si trova di fronte ad ostacoli che appaiono insormontabili ed a cui si aggiunge un'attività che richiede notevoli sacrifici. Il professore Coppola ha chiuso il ciclo di convegni del progetto "QuinoaFelix".

“Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale” il titolo dell'ultimo incontro che si è svolto presso l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione ([Isa-Cnr](#)) di Avellino.

Nel corso dell'appuntamento sono stati illustrati i risultati delle ricerche del progetto QuinoaFelix avviato nel giugno 2012 grazie al sostegno finanziario del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Campania attraverso

**SANNIOFEST**  
 rassegna degli artisti del Sannio  
**Piazza Roma - BENEVENTO**  
**18 - 22 giugno 2015**  
 Tutte le sere  
**Spettacoli - Pizza - Salotto**

Piu Letta Oggi

**Maturità, ci siamo: il toto traccia della prima prova**



Pasolini o Saba? Isis o Jobs Act? Einstein o Steve Jobs? Domani si parte

**MOTOSPRINT**  
 VIA CIRCUMVALLAZIONE, 56 A/B - 83100 AVELLINO  
 TEL.: 0825 780140 - FAX: 0825 601963 email: [motosprintanc@gmail.com](mailto:motosprintanc@gmail.com)

Ultime Notizie

**"QuinoaFelix chiude con successo**



Il ciclo di appuntamenti del [Cnr](#)

**Festival Emergenza, terzo posto per i "Melillo Melillo"**



In un locale della capitale "Stazione Birra", la giovane band ha raccolto successo

la misura 124. Il progetto ha visto la partecipazione dell'Istituto di Scienza dell'Alimentazione del **CNR** di Avellino, l'Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo del **CNR** di Ercolano e il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise collaborando con l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Prata Principato Ultra e l'azienda agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino per l'introduzione in Campania della varietà Titicaca di quinoa, un cereale dal quale è possibile ottenere farine ad elevato valore nutrizionale e, soprattutto, senza glutine.

Folta la partecipazione al convegno, non solo di tecnici del settore, ma anche di gente comune interessata a questo pseudo cereale che produce farina senza glutine. In dettaglio si è discusso della coltivazione della quinoa nelle aree interne della Campania, degli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale e gluten-free e degli impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno. La quinoa è conosciuta per le sue caratteristiche nutrizionali e funzionali, quali un alto contenuto di proteine superiore a quello dei cereali tradizionali. Ha inoltre un bilanciato contenuto di amminoacidi essenziali che la rende paragonabile al latte. Di conseguenza si presta a svariate possibilità di introduzione in diete ad alto contenuto nutrizionale ma anche in diete per celiaci e per sostituire il latte per gli intolleranti alla caseina.

All'incontro hanno partecipato il professore Riccardo D'Andria direttore del **Cnr** Isafom di Ercolano che è stato uno dei promotori e protagonisti del progetto insieme al professore Raffaele Coppola. Molto soddisfatti i commissari della Regione Campania, il dottore Antonio Tallarico, Nicola Fontana e Antonio D'Anna che hanno seguito il progetto con grande interesse. Presente al convegno anche il dottore Italo Santangelo funzionario della Regione Campania, che nella sua relazione si è soffermato sulle varie tappe del progetto e sugli interventi promossi da Palazzo Santa Lucia. A presentare il progetto è stata la dottoressa Antonella Lavini del **CNR-ISAFOM** di Ercolano, Sergio Spiniello di Casale del Principato, azienda capofila del progetto e Giuseppe Stiscia dell'omonima Azienda Agricola.

La parte scientifica, invece, è stata illustrata dal dottore Cataldo Pulvento del CNR- ISAFOM di Ercolano, dalla professoressa Maria Cristina dell'UNIMOL, DIAAA di Campobasso, dalla dottoressa Tiziana Di Renzo del **CNR-ISA** di Avellino, dal dottore Mario Paolo Pellicano del **CNR-ISA** di Avellino e dal professore Patrizio Tremonte dell'UNIMOL, DIAAA di Campobasso.

La giornata si è conclusa con la degustazione di piatti tipici a base di quinoa preparati da uno chef peruviano e con la visita guidata ai campi sperimentali di quinoa realizzati nell'ambito del progetto a Vitulazio sede dell'ISAFoM-**CNR** nella Piana del Volturno. I risultati e i prodotti del progetto QuinoaFelix saranno ulteriormente presentati in occasione del prestigioso convegno internazionale dal titolo "GRAINS FOR FEEDING THE WORLD". L'evento organizzato dall'AISTEC (Associazione Italiana di Scienze e TECnologie dei Cereali) in collaborazione con l'International Association for Cereal Science and Technology (I.C.C.), con il patrocinio dell'EXPO, si svolgerà dall'1 al 3 luglio 2015 presso la sede dell'Ateneo Milanese.

**Redazione**

(martedì 16 giugno 2015 alle 14.49)



**Una fiaccolata per ricordare Atomo e Nucleo**



I due cani, mascotte della frazione S. Agata a Solofra, sono stati ritrovati avvelenati.

Per la tua pubblicità





REDAZIONE ABBONAMENTI CONTATTI NOTE LEGALI

mar, 16 giu 2015 17:04

Entra

NA NAZIONALE



HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA MOTORI ESTERI LAZIO AMBIENTE SALUTE SPORT CULTURA **TURISMO** ICT

**ULTIM'ORA**

> TUTTE LE NEWS

- 16:28 - Spetcul**  
Torino, icone senza tempo per racconto senza fine CULTURA
- 16:27 - Pol**  
Lombardia, Pedrazzini (FI): "Bene nuova legge contro le mafie" POLITICA
- 16:25 - Pol**  
Città Metropolitana di Napoli, De Magistris approva progetto su pubblica illuminazione POLITICA
- 16:24 - Cro**  
Vueling, Anpac: "Solidarietà a colleghi spagnoli di Sepla" CRONACA

Fai di **ppn** la tua home page

**FOTO DENUNCIA**  
 Segnalateci sprechi, disservizi e ingiustizie.

**ppn** primapaginaneWS.it *sul tuo sito*

Articolo ricerca

**ARTICOLO PPN**



**Tur - Piazza Irpinia, si parla di celiachia e intolleranze alimentari**

**Roma** - 16 giu (Prima Pagina News) Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80.

Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diversi tipologie di intolleranze alimentari. Un vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescente di individui in tutto il pianeta. Sarà proprio questo l'argomento che verrà trattato a Piazza Irpinia, martedì 16 giugno alle ore 17.30. Lo spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino a Expo ospiterà un incontro ad altissimo livello al quale parteciperà, tra gli altri, Alessio Fasano, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo MIT of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le intolleranze alimentari. Sarà lui a fare il punto della situazione sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata a verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale. Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal MIT di Boston, Anna Sapone, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo i cui risultati verranno presentati tra circa 6 mesi e dei quali oggi si daranno delle anticipazioni. Di grande interesse anche l'intervento di Giuseppe Mazzarella (CNR - Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. A moderare l'incontro Gaetano Iaquinto, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino, fondamentale trait d'union in questa ricerca che vede impegnato un team internazionale. Info: www.irpiniaexpo2015.eu.

(PPN) 16 giu 2015 12:40



**ALTRI ARTICOLI**

**Politica**  
 Migranti, Fratoianni (Sel) a Ventimiglia: su questa cosa muore l'Europa

**Politica**  
 Libri: Elia Valori e il suo «Raimondo di Sangro - Il Principe di Sansevero e la magia dell'Illuminismo».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**SPORT** **ppn**

- Golf, al via il Memorial Giorgio Bordoni
- Ciclismo, 19° Campionato Siciliano di Granfondo Strada
- Arezzo: Circolo Tennis Giotto, finalissima per la serie A2

**POLITICA** **ppn**

- Senato, presentazione mozioni Sel e Ilc a sostegno Grecia
- Molise, M5S: "Discarica e dissesto, un caso molisano irrisolto"
- Marcon (Sel): "Pistelli, De Gennaro e Dassu' strani intrecci tra politica e aziende di Stato"

**LAZIO** **ppn**

- Agricoltura, Bianchi (Pd): "Fileria latte, singolare uscita consiglieri opposizione"
- Presidente della Provincia di Latina in visita al III Nucleo Atleti di Sabaudia
- Fiumicino, Poggio (FI): "Paghiamo tasse, ma servizi dove sono?"



## [Basilicata] (expo regioni) - Expo: il 24 "Una giornata di ordinaria innovazione"

martedì 16 giugno 2015

*Imprenditori, ricercatori, professori universitari e startupper lucani parleranno delle idee innovative costruite grazie al supporto di Regione e Basilicata Innovazione*

Il prossimo 24 giugno a Milano all'interno di Expo la Basilicata proporrà una "giornata di ordinaria innovazione".

"Un avvenimento - ha spiegato questa mattina il direttore di Basilicata Innovazione Andrea Trevisi nel corso della conferenza stampa di presentazione sia dell'evento che di un progetto di salvaguardia dell'agroalimentare - che dimostrerà come la Basilicata sa produrre e salvaguarda le tradizioni legate al mondo rurale riuscendo a proporre prodotti e processi innovativi a livello nazionale e internazionale. C'è un sistema di imprese che funziona e una Regione che investe su ricerca e innovazione".

Imprenditori, ricercatori, professori universitari e startupper lucani parleranno all'Expo delle innovazioni costruite grazie al supporto del sistema regionale dell'innovazione.

La giornata partirà con la colazione fatta di prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di latte d'asina dell'azienda sagittario e gli integratori a base di erbe officinali del Pollino creati dall'impresa Evra.

Il secondo momento della giornata farà conoscere la Plant Phenomics, l'unica piattaforma tecnologica presente in Italia nel Centro Ricerche Metapontum Agrobios dell'Alsia in grado di studiare il fenotipo di una pianta. L'Imaa Cnr illustrerà il sistema software Fire Sat per la prevenzione degli incendi boschivi. Le aziende Carpia presenteranno un macchinario in grado di trasformare i rifiuti organici in combustibile.

Nella pausa pranzo si potrà gustare la mozzarella di bufala fresca filata dalla cagliata congelata prodotta da Totem Food e le polpette a base di pesce allevato e pescato in Basilicata realizzate da Derado.

Nel pomeriggio sarà possibile fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto whey drink, una bibita naturale e ipocalorica a base di siero del latte entrambi creati dall'Università degli Studi della Basilicata.

Di sera si potrà assistere alla finale della competizione per idee innovative denominata TechGarage Basilicata e si potranno ascoltare i progetti d'impresa sulla realizzazione della piattaforma web Slowfunding per il recupero e l'acquisto di edifici storici di pregio in stato di abbandono e sullo smartwatch Ermes che monitora la sicurezza dei lavoratori solitari.

Si rientrerà poi a casa in relax sulla poltrona nanette plus realizzata dalle aziende Egoitaliano, Polform e falegnameria Colacicco.

"La giornata del 24 giugno - ha concluso il presidente della Regione Marcello Pittella - dimostrerà come la Basilicata intende farcela e può farcela. Bisogna sprigionare le nuove energie. La politica deve mettere a disposizione i mezzi e individuare i percorsi per lo sviluppo e il progresso del territorio"



**Regioni.it**  
**Iscriviti**  
 Puoi ricevere via e-mail nei giorni feriali la newsletter Regioni.it, che pubblica documenti e notizie sul sistema delle autonomie e delle regioni.  
 Per iscriverti **clicca qui**

Aggiornati anche su Facebook cliccando "mi piace" sulla pagina FB di Regioni.it

Oppure segui @regioni\_it su Twitter

**feed RSS**

**widget**

16/06/2015





- home
- news
- dalleRegioni
- cerca
- contatti
- mappa
- rubrica
- webmail
- riservata

- informazioni
- conferenze
- comunicati stampa
- newsletter
- rassegna stampa
- inParlamento
- agenda

- riforme
- economia
- ueEsteri
- territorio
- ambientEnergia
- tourCulture
- sanità
- sociale
- scuolavoro
- agricoltura
- azImpresa
- protezione civile
- biblioteca
- link
- inGazzetta



## [EXPO REGIONI] - ansa - Expo: da Basilicata start-up, innovazione e agricoltura

**martedì 16 giugno 2015**

ZCZC2151/SXR  
 OPZ32047\_SXR\_QBXH  
 R ECO S42 QBXH

(ANSA) - POTENZA, 16 GIU - Un video, per raccontare la transumanza in Basilicata, tra zootecnia e turismo, da proiettare nell'Expo fino ad ottobre, e una serie di appuntamenti, sempre nell'Esposizione universale di Milano, che fanno parte di "Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata", con prodotti frutto della ricerca delle aziende e degli enti lucani.

Il tutto è stato presentato - dal Presidente della Regione, Marcello Pittella, dall'assessore regionale all'agricoltura, Luca Braia, e dal direttore di Basilicata Innovazione, Andrea Trevisi - nel corso di un incontro con i giornalisti che si è svolto oggi, a Potenza. Il video, prodotto con il sostegno dei Lions, racconta la transumanza, con diversi punti di osservazione: non solo quello "tecnico", con l'attività zootecnica che dimostra la qualità dei prodotti lucani, ma anche uno maggiormente "turistico", in un viaggio attraverso i territori della Basilicata.

"Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata", invece, si svolgerà all'interno di Expo Milano 2015 il 24 giugno, ed è stato organizzato dalla Regione Basilicata in collaborazione con il sistema regionale dell'innovazione: l'obiettivo è di raccontare una normale "giornata", affrontata con l'ausilio di prodotti fortemente innovativi presentati dalle aziende lucane, e da alcuni enti di ricerca come l'Università della Basilicata, l'Alsia, e il Cnr. Una giornata che parte dalla colazione, con i prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di latte d'asina o gli integratori a base di erbe officinali del Pollino. Poi si passa al contesto lavorativo, con l'unica piattaforma tecnologica presente in Italia in grado di studiare il fenotipo di una pianta, il software per la prevenzione degli incendi boschivi e il macchinario in grado di trasformare i rifiuti organici in combustibile. Pausa pranzo con la mozzarella di bufala fresca filata dalla cagliata congelata o, per i più piccoli, con le polpette a base di pesce allevato e pescato in Basilicata. Si arriva quindi al pomeriggio, per fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto una bibita naturale e ipocalorica a base di siero del latte, entrambi creati dall'Università della Basilicata. Serata a teatro, poi, per assistere alla finale di "TechGarage Basilicata" organizzata da Basilicata Innovazione, per ascoltare i progetti d'impresa sulla realizzazione della piattaforma web Slowfunding, per il recupero e l'acquisto di edifici storici in stato di abbandono, e sullo smartwatch "Ermes" per la sicurezza dei lavoratori. Fino al rientro a casa, in relax su una poltrona ergonomica. Tutto realizzato attraverso molte start-up "che abbiamo visto nascere e che abbiamo sostenuto con passione", ha ricordato Trevisi, e "una rete di competenze ed eccellenze", ha detto Pittella, che "serviranno anche a sostenere la crescita delle nostre aziende, in un contesto di ripresa come quello annunciato dai rapporti della Banca d'Italia". Braia ha invece annunciato una serie di appuntamenti, tra giugno e ottobre, in diverse zone della Basilicata, e centrati su argomenti specifici come l'olio, il vino e l'agricoltura. (ANSA).

YR1-LSC  
 16-GIU-15 12:11 NNN

[Mi piace](#)
[Condividi](#) 0
[G+](#) 0
[Share](#)
[Stampa](#)
[Email](#)



**Iscriviti**  
 Puoi ricevere via e-mail nei giorni feriali la nostra newsletter Regions.it, che pubblica documenti e notizie sul sistema delle autonomie e delle regioni.

Per iscriverti **clicca qui**

Aggiornati anche su Facebook cliccando "mi piace" sulla pagina FB di Regions.it

Oppure segui @regions\_it su Twitter

feed RSS

widget

16/06/2015



REDAZIONE | CONTATTI | ANDIAMO AL CINEMA | SCIREA CUP LIVE | ULTIME NOTIZIE | I SONDAGGI DI SASSILIVE



Search bar with a magnifying glass icon on the right.

emmanuele frascella  
FORNITURE ELETTRICHE  
www.frascella.it

HYUNDAI KIA MOTORS  
Chiarito Motors

Papapietro srl  
www.papapietrosrl.it

BELFIORE INFISSI BELFIORE INFISSI BELFIORE INFISSI

BAR CELLAMMARE  
TABACCHI TOTORICEVITORIA

AW LAB

ATHLETES WORLD  
via Roma 58 - Matera

TIME OUT  
è sport  
MATERA - VIA LUCANA 33

Lucia Nicastro  
CONCEPT STORE  
via delle Beccherie 75-77 -Matera

Raro  
Industria Datorganti Professionali

CAMPUS ESTIVO

TIM  
Hai parlato lav...  
... passa da...  
minuti ed zero limitati  
+ 21 GB  
A soli € 24,00 - IVA PER SEMPRE  
Giovanni Gaudiano

ELEZIONI COMUNALI MATERA 2015 - MESSAGGI POLITICI



## All'Expo un video su modello zootecnico lucano e una giornata di ordinaria innovazione

16 giugno, 2015 11:56 | DAL MONDO DEL LAVORO

0

VUOI GIOCARE ONLINE A SUPERENALOTTO SUPERSTAR? REGISTRATI ORA!

Facebook, Twitter, Google+, LinkedIn, Email icons

Expo: un video su modello zootecnico lucano.  
Le tradizioni agroalimentari e zootecniche della Basilicata protagoniste di un filmato che sarà proiettato in questi giorni e per i prossimi sei mesi all'Expo di Milano, presso il padiglione della Società Civile- Cascina Triulza .  
Presentata questa mattina nella sala Verrastro di via Anzio nel corso di una doppia conferenza stampa dedicata all'Expo e all'innovazione, l'iniziativa fa

SASSITUBE

Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. Scarica l'ultima versione di Flash Player Scarica l'ultima versione di QuickTime

Matera 2015 al ballottaggio con il corto Piange il telefono di Antonio Andrisani e Donato Mola...

Progress indicator: ● ○ ○ ○ ○

Sereno

16.09 km/h 48 %

Matera (IT) : 28°C

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

parte del progetto “Salvaguardia tradizione agroalimentare e sviluppo della biodiversità”, promosso dal Dipartimento Politiche Agricole della Regione Basilicata in collaborazione con i Lions e l’Ara Basilicata (Associazione regionale allevatori).

“La nuova programmazione europea – ha affermato il presidente della Regione Marcello Pittella, nell’introdurre i lavori – sta per entrare nel vivo e l’obiettivo primario è quello di irrobustire, in tutti i campi, il pilastro dell’innovazione. Con il supporto imprescindibile dell’Università nei prossimi mesi legheremo ancora di più la nostra azione ai temi dell’innovazione, della ricerca e della internazionalizzazione delle imprese, mettendo in luce le nostre eccellenze. Una strada, quest’ultima, che abbiamo percorso fin dall’inizio e che continueremo a seguire confortati anche dai segnali positivi provenienti per la nostra regione dai dati Istat – Banca d’Italia”.

“L’agricoltura lucana – ha continuato l’assessore Luca Braia – deve puntare sull’innovazione per acquisire centralità e giocare un ruolo di primo piano anche nell’ambito dell’Expo. Da qui l’iniziativa del video che rappresenterà la Basilicata a Milano, ma anche una serie di altri eventi organizzati in sinergia tra le diverse istituzioni con l’obiettivo di moltiplicare le opportunità di promozione per le aziende zootecniche, di attrarre maggiori flussi turistici e di incrociare l’interesse produttivo di delegazioni provenienti da Paesi stranieri”.

“Il video, oltre ad essere un bell’esempio di interazione tra società civile e istituzioni, si propone – ha spiegato il coordinatore del progetto Lions Basilicata Antonio Lopizzo – di valorizzare e diffondere il modello zootecnico lucano. Un modello innovativo in quanto sostenibile. La Basilicata infatti ha un’incredibile tradizione pastorale con allevamenti estensivi e semi-estensivi che si integrano bene con la natura del territorio, migliorando sensibilmente la sostenibilità ambientale”.

A partire dal corrente mese di giugno e fino al prossimo autunno si svilupperanno le altre iniziative, coinvolgendo le varie zone della regione: dal 1° al 30 giugno il fenomeno della transumanza rappresenterà un potente attrattore naturale per gli appassionati dell’ambiente, dando visibilità a paesaggi e prodotti tipici. Il 10 e 11 luglio a Matera, invece, il protagonista sarà l’olio lucano, con le manifestazioni Girolio e Olivarum. Si continua ad agosto portando in Val d’Agri una nutrita delegazione di paesi dell’Africa centrale, mentre in autunno l’oro rosso sarà al centro di alcune giornate nel Vulture. A fine ottobre (dal 25 al 28) la suggestiva Maratea farà da scenario ad una conferenza sullo sviluppo dell’imprenditoria femminile”.

Alla conferenza hanno preso parte anche il dirigente generale del Dipartimento Giovanni Oliva e il presidente e il direttore dell’Ara Basilicata, Palmino Ferramosca e Augusto Calbi.

Expo: il 24 giugno “Una giornata di ordinaria innovazione”

Imprenditori, ricercatori, professori universitari e startupper lucani parleranno delle idee innovative costruite grazie al supporto di Regione e Basilicata Innovazione

Il prossimo 24 giugno a Milano all’interno di Expo la Basilicata proporrà una “giornata di ordinaria innovazione”.

“Un avvenimento – ha spiegato questa mattina il direttore di Basilicata Innovazione Andrea Trevisi nel corso della conferenza stampa di presentazione sia dell’evento che di un progetto di salvaguardia dell’agroalimentare – che dimostrerà come la Basilicata sa produrre e salvaguarda le tradizioni legate al mondo rurale riuscendo a proporre prodotti e processi innovativi a livello nazionale e internazionale. C’è un sistema di imprese che funziona e una Regione che investe su ricerca e innovazione”.

## AMICI DI SASSILIVE



Imprenditori, ricercatori, professori universitari e startupper lucani parleranno all'Expo delle innovazioni costruite grazie al supporto del sistema regionale dell'innovazione.

La giornata partirà con la colazione fatta di prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di latte d'asina dell'azienda sagittario e gli integratori a base di erbe officinali del Pollino creati dall'impresa Evra.

Il secondo momento della giornata farà conoscere la Plant Phenomics, l'unica piattaforma tecnologica presente in Italia nel Centro Ricerche Metapontum Agrobios dell'Alsia in grado di studiare il fenotipo di una pianta. L'Imaa Cnr illustrerà il sistema software Fire Sat per la prevenzione degli incendi boschivi. Le aziende Carpia presenteranno un macchinario in grado di trasformare i rifiuti organici in combustibile.

Nella pausa pranzo si potrà gustare la mozzarella di bufala fresca filata dalla cagliata congelata prodotta da Totem Food e le polpette a base di pesce allevato e pescato in Basilicata realizzate da Derado.

Nel pomeriggio sarà possibile fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto whey drink, una bibita naturale e ipocalorica a base di siero del latte entrambi creati dall'Università degli Studi della Basilicata.

Di sera si potrà assistere alla finale della competizione per idee innovative denominata TechGarage Basilicata e si potranno ascoltare i progetti d'impresa sulla realizzazione della piattaforma web Slowfunding per il recupero e l'acquisto di edifici storici di pregio in stato di abbandono e sullo smartwatch Hermes che monitora la sicurezza dei lavoratori solitari.

Si rientrerà poi a casa in relax sulla poltrona nanette plus realizzata dalle aziende Egoitaliano, Polform e falegnameria Colacicco.

“La giornata del 24 giugno – ha concluso il presidente della Regione Marcello Pittella – dimostrerà come la Basilicata intende farcela e può farcela. Bisogna sprigionare le nuove energie. La politica deve mettere a disposizione i mezzi e individuare i percorsi per lo sviluppo e il progresso del territorio”



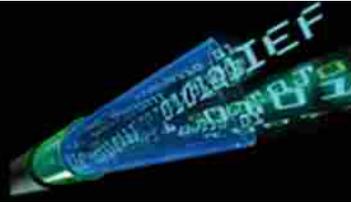
## Lascia una risposta

Occorre aver fatto il login per inviare un commento

Connect with:



Mercoledì 9 ottobre 2015



IBM CLIENT CENTI

BI MAG

TECH PLUS

ELETTRONICA

AUTOMAZIONE

MECCANICA

ENERGIA

AMBIENTE

MOSTRE CONVEGNO

EXPO 2015



NOTIZIE

PRODOTTI

SETTORI

PUBBLICAZIONI

INNOVAZIONE

NEWSLETTER



Home > Notizie > A Ecomondo 2015 debutta Global Water Expo

## A Ecomondo 2015 debutta Global Water Expo

Un padiglione di Rimini Fiera dedicato alla nuova sezione espositiva, Global Water Expo, in una logica 'ready-to-market'. Nell'expo le tecnologie delle varie fasi della filiera del ciclo idrico integrato delle acque.



Publicato il 16 giugno 2015

È Global Water Expo una delle novità di Ecomondo 2015, la grande fiera internazionale dedicata al recupero di materia ed energia e dello sviluppo sostenibile. Dal 3 al 6 novembre, al padiglione D3 di Rimini Fiera, sarà allestita un'area per rappresentare le tecnologie di gestione del ciclo idrico integrato delle acque in una logica di efficienza.



Alla depurazione delle acque reflue, urbane ed industriali, oltre che alle acque meteoriche, sarà dedicata anche un'importante sezione convegnistica che illustrerà i mercati attuali e prossimi futuri, italiani ed esteri, e le tecniche innovative ready-to-market, già applicate in impianti dimostrativi europei e pronte per efficientare i sistemi su vasta scala, soddisfacendo le richieste del competitivo mercato del prossimo futuro.

Il board scientifico, coordinato da Fabio Fava, accosterà all'expo un focus sul tema della 'Water Energy and Carbon Nexus', ossia il nesso fra acqua ed energia, poiché la gestione della prima assorbe grandi quantità della seconda ed entrambe le risorse hanno necessità di un forte efficientamento. Saranno presentate non solo le esperienze delle aziende del servizio idrico integrato, ma i progetti internazionali Horizon2020 che tendono alla standardizzazione di metodi e strumenti per l'efficienza energetica.

Difatti, oltre alla forte spinta comunitaria, un importante driver all'adozione delle migliori pratiche per il risparmio energetico è stato introdotto in ambito nazionale dal Decreto Legislativo 4 luglio 2014 n. 102 di attuazione della Direttiva Europea 2012/27/UE sull'efficienza energetica.

Ricerca articoli, notizie...  Cerca



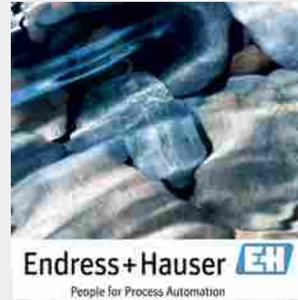
Saranno presenti le innovazioni tecnologiche per trattamento e valorizzazione dei fanghi di depurazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità tecnica, economica ed ambientale degli impianti e alle strategie per il riuso dell'acqua depurata.

Molti degli appuntamenti seminariali avranno il plus dei crediti formativi e contribuiranno ad una alta formazione che vede le imprese direttamente coinvolte nella spiegazione del migliore uso delle tecnologie disponibili.

Gli eventi collaterali all'area espositiva offriranno la concretezza chiesta dalle imprese e per questo saranno presenti i soggetti che al momento propongono occasioni di nuovo business. Per quanto riguarda il territorio nazionale, saranno presentati gli interventi per il superamento delle infrazioni comunitarie e delle emergenze, andando nel dettaglio di investimenti più importanti come a Catania, ove si prevedono completamento ed adeguamento di fognatura e depurazione. Non solo superamento di infrazioni comunitarie, ma saranno presentati anche interventi prioritari e strategici come il nuovo sistema di collettamento delle acque reflue per la salvaguardia del Lago di Garda.

"Global Water Expo", spiega Francesco Fatone dell'Università di Verona, membro del gruppo di lavoro water del Comitato Tecnico Scientifico di Ecomondo, "darà quest'anno forte impulso e supporto all'internazionalizzazione: oltre alle tecniche, alle aziende saranno presentate anche le prospettive di business possibili in Paesi che stanno pianificando ingenti interventi nel settore, quali ad esempio Oman, Israele, Brasile, Iran e area Balcani. La partnership con i principali network europei e mediterranei, come il Water\_2020, garantirà possibilità di diretta interazione con i maggiori attori e inedite possibilità di innescare business in nuovi mercati".

Global Water Expo è realizzata in collaborazione con Federutility-Utilitalia, Associazione Idrotecnica Italiana, [Irsa-Cnr](#), Università di Brescia, Università di Verona e Consorzio Inca.



## NOTIZIE

tutti ▶


**A Ecomondo 2015 debutta Global Water Expo**

È Global Water Expo una delle novità di Ecomondo 2015, la grande fiera internazionale...


**Inquinamento atmosferico: Progetto Viias**

L'inquinamento atmosferico è responsabile ogni anno in Italia di circa 30.000 decessi solo per...


**Prodotti certificati Pefc per Asia Pulp & Paper**

Asia Pulp & Paper (APP) sarà in grado di offrire ai clienti, entro la...

## PRODOTTI

tutti ▶


**Standby Controller PCD3 di SBC**

Saia Burgess Controls (SBC) presenta il nuovo standby controller PCD3.M6880 della famiglia di CPU...


**Isoflux IFX-C, misuratore di portata a ultrasuoni**

I misuratori di portata Isoflux sono realizzati da Isoil Industria per la misura dei...


**Matrilox, tra rinnovabilità e alte prestazioni**

A Plast 2015 Matrica, joint venture 50:50 tra Versalis (Eni) e Novamont, presenta la...

»

[acqua](#) [depurazione](#) [Ecomondo](#) [efficienza](#) [energia](#) [Global Water Expo](#) [infrazioni](#)
[investimenti](#) [reflui](#) [risparmio energetico](#) [riuso](#) [servizio idrico integrato](#)

f Condividi

Mi piace 0

Pin it

G+1

in Condividi

## CONTENUTI CORRELATI


**Standby Controller PCD3 di SBC**

Saia Burgess Controls (SBC) presenta il nuovo standby controller PCD3.M6880 della famiglia di CPU PCD3. Con questo controllore si possono realizzare soluzioni di automazione con CPU ridondate che assicurano il funzionamento senza interruzioni di impianti e processi...


**Linee guida per l'acqua potabile**

Un altro successo per il comparto del trattamento acqua: il Ministero della Sanità ha infatti approvato e pubblicato le linee guida sulle apparecchiature per il trattamento acqua destinata al consumo umano, un documento chiaro e esaustivo nelle...


**Il G7 e le politiche per il clima**

In un anno critico per il cambiamento climatico la riunione del G7 si è conclusa con importanti segnali politici, ma pochi impegni concreti da parte dei Paesi che ne fanno parte, sottolinea il Wwf. "Il cammino tracciato..."


**Raccogliere i benefici della Circular Economy**

I vantaggi della Circular Economy in termini di impatto ambientale sono ben noti e per le aziende, adottare un approccio "circolare" rappresenta un modo per alleviare il carico sul pianeta grazie al riutilizzo dei materiali. Molte aziende...


**Telelavoro: i benefici ambientali**

Celebrata ogni anno a partire dal 5 giugno 1972, la Giornata Mondiale dell'Ambiente è un giorno importante in cui le Nazioni Unite chiedono azioni globali per salvare l'ambiente e, naturalmente, il nostro pianeta. Il tema di quest'anno...

Share



MILANO / 16-06-2015

**EXPO MILANO 2015 / a Piazza Irpinia si parla di celiachia e intolleranze alimentari**

ITALIA - NORD

Ultime news - UnoNotizie.it - Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80. Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diversi tipologie di intolleranze alimentari. Un vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescenti di individui in tutto il pianeta.

Sarà proprio questo l'argomento che verrà trattato a Piazza Irpinia, martedì 16 giugno alle ore 17.30. Lo spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino a Expo ospiterà un incontro ad altissimo livello al quale parteciperà, tra gli altri, Alessio Fasano, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo MIT of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le intolleranze alimentari. Sarà lui a fare il punto della situazione sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata a verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale.

Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal MIT di Boston, Anna Sapone, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo i cui risultati verranno presentati tra circa 6 mesi e dei quali oggi si daranno delle anticipazioni.

Di grande interesse anche l'intervento di Giuseppe Mazzearella (CNR - Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. A moderare l'incontro Gaetano Iaquinto, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino, fondamentale trait d'union in questa ricerca che vede impegnato un team internazionale.

Torna a: [Ultime notizie agroalimentare](#)

Invia ad un amico

Stampa

Commenti

Inserisci un commento

nessun commento...

**Altre notizie:**

**LECCE**  
**ALIMENTAZIONE, DIETA MEDITERRANEA / secondo la FAO bisogna fermare la scomparsa della dieta mediterranea**  
 Ultime news - UnoNotizie.it - La sottoalimentazione continua ad affliggere i paesi del Mediterraneo meridionale, obesità e sovrappeso stanno diventando fenomeni sempre più comuni in tutta la regione. Secondo un nuovo studio realizzato dalla FAO e dal Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici...

**VERONA**  
**VINITALY INTERNATIONAL ALL'FMI DI CHICAGO / nel programma momenti di formazione dedicati ad alcune eccellenze della produzione italiana**  
 Ultime news - UnoNotizie.it - Da oggi all'11 giugno, per la prima volta, Vinitaly International prende parte all'FMI Connect di Chicago come uno dei protagonisti del nuovo progetto di promozione delle eccellenze dell'agroalimentare italiano all'estero. L'iniziativa, supportata dal Ministero dello...

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Ulteriori informazioni](#) [Ho capito](#)

**me** in mutuo prima cercare casa.

1. Recarsi da UniCredit.
2. Chiedere Voucher Mutuo.
3. Trovare la casa giusta per te.

Uni SCOPRI

un milione di notizie viaggia con voi

**IL LIBRO DEI FATTI**

METEO

Milano



SEGUI IL TUO OROSCOPO

♈

Ariete

Doctor's life CHANNEL

**Fatti** Soldi Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI

Cronaca Politica Esteri Regioni e Province PA Informa Video News Tg AdnKronos

Fatti . PA Informa . Economia, affari e finanza . **CALENDARIO EVENTI CRA FUORI EXPO LOMBARDIA 2015**

Cerca in PA

**ECONOMIA, AFFARI E FINANZA**

33% 33% 33%

Fonte: cra

## CALENDARIO EVENTI CRA FUORI EXPO LOMBARDIA 2015

Annunci Google

**Pannelli Solari - Prezzi**

Oggi costano oltre il 70% in meno. Scopri perchè!  
preventivi.it

Mi piace Condividi 0 Condividi

**Articolo pubblicato il: 15/06/2015**

Il CRA è presente in Lombardia con varie strutture sul territorio tra Milano, Bergamo, Lodi e Cremona. Le strutture CRA, già fortemente inserite nelle attività di ricerca e sperimentazione in area lombarda su filiere di prioritaria importanza – cerealicoltura, orticoltura di pieno campo e di serra, produzioni zootecniche, settore lattiero-caseario e trasformazione dei prodotti agroalimentari – sono state coinvolte dagli Enti territoriali come Partner scientifico, in iniziative di grande respiro, dove sono aggregate varie identità portanti del territorio. Il CRA figura come partner scientifico di riferimento, insieme alle Università, al **CNR** ed altri Enti di ricerca locali. Le attività progettuali e di aggregazioni sono iniziate indicativamente nella seconda metà del 2012 e si sono concretizzate nel 2014 con la firma degli Accordi di programma. Il CRA ha valutato la partecipazione attiva in tre grandi progetti locali, dove il partenariato composito si attiva su vari settori e diventa co-finanziatore – con modalità varie – delle iniziative scientifico-divulgative del CRA per il semestre EXPO sul territorio. Il palinsesto che ne è derivato (Allegato), vede una calendarizzazione degli eventi ragionata per valorizzare i percorsi conoscitivi (messa in rete), promuovere sinergie tra eventi (percorso scientifico-conoscitivo) e innestarsi nelle iniziative locali di altro tipo (es. associando un convegno ad un evento culturale di rilevanza, o ad una mostra eno-gastronomica etc.), ed infine raccordarsi con le grandi iniziative entro-EXPO con la creazione di percorsi in rete nell'area lombarda. In sintesi le grandi iniziative locali entro le quali il programma CRA si colloca sono, a seguire: - A Bergamo: MEB2015 (Maize for EXPO for Bergamo), collocato nel palinsesto locale di Bergamo Experience; - A Lodi: il CRA partecipa con le proprie iniziative insieme alla Fondazione Morando Bolognini e con Il Parco Tecnologico Padano, entro LoDI2015-Living EXPO; - A Milano: il CRA-IAA partecipa con eventi seminariali ed una esposizione permanente in sede, ad una serie di eventi in Milano fuori-EXPO, di dimostrazione industriale, in rete con altre iniziative entro e fuori EXPO (MiDI2015). In allegato il calendario degli eventi organizzati entro il semestre EXPO dalla sede centrale con le strutture

**Tutto incluso a partire da 10 €**

Video



**Bova si separa anche al cinema, giovedì nelle sale 'Torno indietro e cambio vita'/Videointerviste**



**'Quartet Gala' al Teatro Argentina. In scena Ana Laguna, Mats Ek, Dominique Mercy, Susanne Linke**



**Giuseppe Albano, dopo 'Thriller' sono al lavoro su un nuovo film**

CRA lombarde; l'elenco non è inclusivo di tutti quegli eventi nati successivamente ai quali ricercatori CRA partecipano a vario titolo, e dei quali si darà diffusione singolarmente durante il semestre EXPO.

Comunicato stampa

Mi piace Condividi 0 Condividi

ARTICOLI CORRELATI:

[http://sito.entecra.it/portale/cra\\_avviso.php?id=15243&lingua=IT](http://sito.entecra.it/portale/cra_avviso.php?id=15243&lingua=IT)

TAG: pubblica amministrazione, ministeri, enti pubblici, stato

Potrebbe interessarti



Addio al Ken umano, il modello brasiliano che amava le bambole /Foto



Rifiuta sesso estremo con jihadista, ragazza bruciata viva dall'Is



Acqua 'bruciagrassi', ecco come bere mette il turbo al metabolismo



Nudi in libertà, rispettando l'ambiente: la mappa dell'Italia



Carlo Filippo sposa Sofia Hellqvist: l'ex modella hot diventa



Mamma disoccupata si rifà seno e vagina con soldi dell'assistenza



Morta Eleonora, 'La ragazza con la chemio nella borsetta'



Sembra una bambola di plastica, nata in India bimba con rara malattia

Raccomandato da Pubbrain

Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: [ACCEDI](#) oppure [REGISTRATI](#)

In Evidenza



Arriva la notizia seriale, scarica la nuova App Adnkronos



Amministrative 2015, speciale Adnkronos - A cura di Cristiana Deledda e Francesco Saita



L'indagine, 80 per cento dei pazienti con lupus sono 'paralizzate' dal dolore



Parte da Salerno 'Innamorati di te', progetto contro la violenza sulle donne



Risorse per le bioplastiche, da Corepla 3 mln di euro in 2 anni



Native advertising & marketing automation: i due asset per fare business online



Le 'Case dell'acqua' a 18 comuni del Milanese



La sfida di Emanuele, ripartire da arte per rianimare economia



AstroSamantha è tornata sulla Terra



La 'coda' dell'influenza stagionale: strategie per il prossimo anno

## Archivio Comunicati e notizie

Approfondimenti

Comunicati

Interventi

Interviste e Articoli

Audizioni

## Assunzione - "L'Italia del futuro" arriva in Paraguay

Data:

15/06/2015



E' stata inaugurata all'Universita' Cattolica di Assunzione la mostra "Italia del futuro", organizzata dalla Farnesina e dal [Consiglio Nazionale delle Ricerche \(Cnr\)](#) in collaborazione con Istituto Italiano di Tecnologia (IIT), Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN) e Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa (SSUP). Obiettivo dell'iniziativa e' presentare all'estero le eccellenze scientifiche del nostro Paese, dalla robotica alla fisica delle particelle, dalla salute alle tecnologie per i trasporti alla tutela dei beni archeologici e culturali. La tappa paraguayana dell'esposizione e' stata curata dall'ambasciata italiana ad Assunzione insieme alla facolta' di Scienze e tecnologie (FCyT) dell'Universita' Cattolica. All'evento hanno partecipato il ministro per la Scienza e Tecnologia del paese latino americano, Luis Alberto Lima Morra; il nostro ambasciatore ad Assunzione, Antonella Cavallari, e il professor Luca Cenruzzi, rettore dell'Universita'. Quest'ultimo nel suo intervento ha ricordato le eccellenze scientifico-tecnologiche dell'Italia nei vari settori illustrati dai pannelli presentati e ha sottolineato la valenza di un percorso espositivo che consente di valorizzare una dimensione, quella dell'innovazione tecnologica, forse qui meno conosciuta rispetto alla nota ricchezza culturale italiana.

**Promuovere un' immagine attuale e a tutto campo del nostro Paese**

L'ambasciatore Cavallari ha ricordato che l'esposizione fa parte delle attivita' che la sede diplomatica italiana sta sviluppando, in collaborazione con le autorita' ed istituzioni locali, nel corso dell'anno per promuovere un'immagine attuale e a tutto campo del nostro Paese, nella piu' ampia cornice dell'Anno dell'Italia in America Latina. L'ambasciatore ha anche invitato i presenti all'inaugurazione a guardare alla mostra come mezzo per suscitare curiosita' riguardo ai progressi della scienza, forse meno noti al grande pubblico ma di importanza fondamentale per il miglioramento della qualita' di vita ovunque nel mondo. In questo contesto, la diplomazia ha anche ricordato come nell'anno dell'Esposizione Universale di Milano - dedicata all'alimentazione - la tecnologia sia la risorsa per eccellenza che ci consentira' di risolvere il "paradosso della fame", come produrre di piu' in maniera maggiormente efficiente e sostenibile. "Italia del futuro rimarra' aperta fino all'11 giugno. Successivamente verra' esposta nel padiglione Europeo della Expo Paraguay, la principale manifestazione fieristica del paese; a Encarnacion, una delle principali citta' paraguaiane, e, infine alle Universita' Nacional di Assunzione e del Cono Sur de Las Americas (Ucsa).

**Approfondimenti**
[Ambasciata d'Italia ad Assunzione](#)
[Anno dell'Italia in America Latina](#)
[Italia del Futuro](#)
[Pei News](#)

LUNEDÌ, 15 GIUGNO 2015



# EXPO 2015 notizie

Home Expo2015 – Il progetto Expo2015 – grandi temi Expo2015 – Info utili Paesi aderenti Aziende espositrici Agenda

Scopri Milano

Scopri l'Italia

Italian LifeStyle

Video

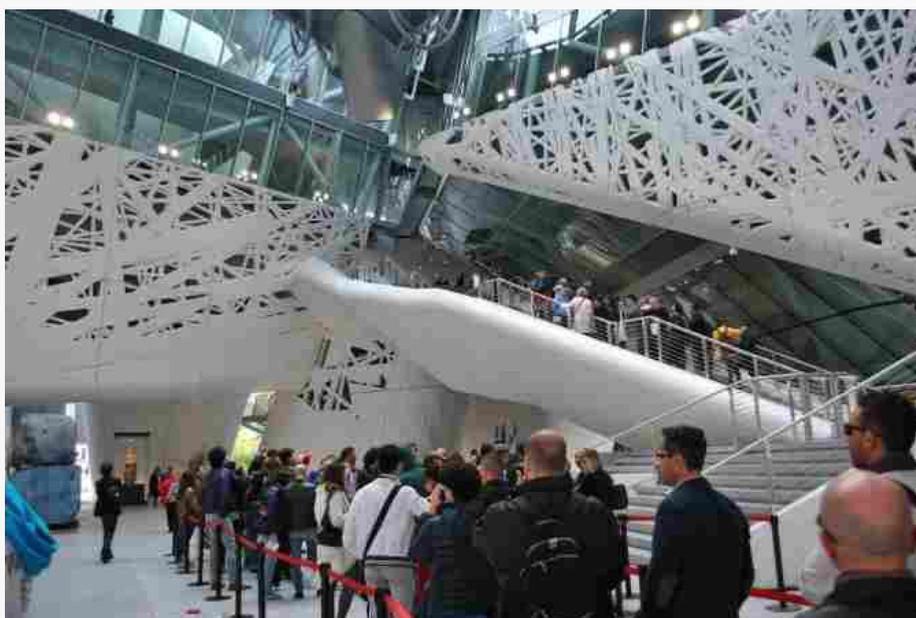
Foto



## DA NON PERDERE

### Padiglione Italia, io no che non m'annoio

La struttura più grande di Expo 2015 è un concentrato di idee. Tra grandi temi e iniziative di vario genere, ecco l'offerta rivolta ai visitatori.



È la struttura più grande e importante di Expo 2015 e rappresenta il simbolo del Paese che ospita il semestre universale. Il **Padiglione Italia** ha una doppia specificità ovvero quella di raccontare la propria storia attraverso la voce dei cittadini da un lato e dall'altro mostrarsi al mondo attraverso le proprie eccellenze e i propri prodotti. Attraverso una pluralità di percorsi di riflessione scientifica e animazione territoriale, ecco i contenuti dell'offerta nazionale durante l'Esposizione Universale.

#### TERRITORI

Per mostrare al mondo la bellezza dei territori, è stata creata una grande **piattaforma** di relazione tra enti e Fiera attraverso l'organizzazione di forum e conferenze legati al tema centrale di Expo 2015 e alla Carta di Milano, documento che costituisce la vera eredità dell'evento.

#### CIBO

Per quanto riguarda il tema specifico legato al cibo, sono stati organizzati quattro incontri curati dall'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** e tre seminari affidati a **Eataly** legati ai temi del vino 'naturale' (12 luglio) del grano e della pasta (29 luglio) e dell'olio e delle olive (25 agosto).

#### SCIENZA E MEDICINA

Spazio anche alla scienza e alla medicina. Padiglione Italia si è basato sulla identificazione di tematiche di grande interesse e impatto nella loro proiezione futura nell'area nutrizionale e della salute dando precedenza a nuove teorie, **scoperte**, e acquisizioni che stanno aprendo scenari nuovi o inaspettati o che stanno rivoluzionando concezioni pre-esistenti. Le tematiche sono state scelte con l'intento di creare un file rouge tra alimentazione, energia per la vita e salute. Dall'alimentazione del prematuro alla nutraceutica fino alla **Psicologia dell'alimentazione** e alla Microbiota.

#### ALTRI ARTICOLI

##### PADIGLIONE ITALIA, IO NO CHE NON M'ANNOIO

La struttura più grande di Expo 2015 è un concentrato di idee. Tra grandi temi e iniziative di vario genere, ecco l'offerta rivolta ai visitatori.

##### CUBA SI PRESENTA AL MONDO

L'arcipelago caraibico protagonista della rassegna 'Roma verso Expo' con una mostra intitolata 'Iniziative di cultura, architettura e società'.

##### IL CIOCCOLATO A 360 GRADI

Non solo segreti e tecniche di lavorazione. Nel cluster del Cacao tessuti, ceramiche e altri prodotti che abbiano un legame con il mondo del cacao.

##### SECRETARIES' VOICE, IL BENESSERE DELLA DONNA

L'associazione femminile torinese presente a Expo il 21 giugno con una serie di eventi al femminile di carattere sociale, artistico e culturale.

##### VADO FUORI DI EXPO

Non solo padiglioni. L'agenda di Milano è ricca di eventi, appuntamenti ad hoc pensati per il semestre espositivo. Tra concerti e installazioni e iniziative.

#### I più letti

24 ORE	SETTIMANA	MESE
--------	-----------	------

[Meraviglie dal mondo](#)

[Relax tra i Padiglioni](#)

[Febbre da padiglione](#)

[L'Arte in bottiglia](#)

[Mangiare gratis: ecco dove e come](#)

[Eppure si costruisce](#)

**BIO-AGRO**

L'area bio-agro prevede 24 eventi interdisciplinari grazie al progetto del **CNR per Expo**, volto a comunicare a un vasto pubblico i progressi e le sfide future della ricerca italiana in relazione al tema 'Nutrire il pianeta. Energia per vita'. Ogni evento, su base settimanale per i sei mesi dell'esposizione, sarà impegnato a comunicare un messaggio chiaro su tre aree tematiche di ricerca:

**Cibo e uomo** (aspetti ambientali e biomedici), **Cibo e produttività** (ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali e biologiche) e **Cibo e tecnologie di trasformazione** (catena globale farm-to-fork).

**START-UP**

Interesse specifico di Padiglione Italia, coerente alla visione strategica del Vivaio e legato alle esigenze emerse dal percorso di ascolto del territorio, è quello di raccontare l'innovazione imprenditoriale e in particolare la nascita, crescita e maturazione delle **start up**. Siglato quindi un accordo non esclusivo con la **Fondazione Italia Camp**, che negli ultimi tre anni ha promosso il progetto e che ha raccolto e catalogato oltre 4 mila proposte di nuove idee. Collaborazione anche con il **MIPAAF**, che per l'occasione ha lanciato un concorso per la selezione nazionale dei 'Nuovi Talenti Imprenditoriali' finalizzato alla valorizzazione e rappresentazione delle migliori esperienze realizzate nel settore agricolo e agroalimentare della pesca e dell'acquacoltura da aziende start up, aperte da meno di 48 mesi, condotte da giovani tra i 18 e 40 anni e provenienti da tutto il territorio nazionale. Camp della selezione della logistica e della comunicazione

**ALTA FORMAZIONE**

Per quanto riguarda l'Alta Formazione, previsti due seminari gestiti dall'**Università Cattolica** e quella **Statale** con la partecipazione di Padiglione Italia rivolti a 100 giovani sul tema della sicurezza alimentare.

**A SCUOLA CON EXPO**

Sul tema dell'educazione alimentare, 750 scuole italiane raccontano le loro esperienze didattiche per nei locali della mostra di Palazzo Italia.

**IL VINO ITALIANO VISTO DAI SOMMELIERS CINESI**

Formazione sul vino Italiano dei **sommeliers cinesi**, promossa da Padiglione Italia con ICE e l'Associazione Grandi Cru. Il corso è in programma dal 3 al 21 agosto 2015.

**IL CEMENTO è BIODINAMICO**

In tema di sostenibilità ambientale e innovazione, la struttura di Palazzo Italia è stata realizzata con il **cemento biodinamico**, un materiale coperto da cinque brevetti estesi a livello mondiale. La componente 'bio' è data dalle sue proprietà fotocatalitiche: a contatto con la luce del sole, il principio attivo presente nel materiale consente di 'catturare' alcuni inquinanti presenti nell'aria, trasformandoli in sali inerti e contribuendo così a liberare l'atmosfera dallo smog. La malta, inoltre, prevede l'utilizzo per l'80% di aggregati riciclati, che conferiscono una brillantezza superiore ai cementi bianchi tradizionali. La dinamicità è invece una caratteristica propria del nuovo materiale, che presenta una fluidità tale da consentire la realizzazione di forme complesse come quelle che caratterizzano i pannelli della struttura tricolore.

15 giugno 2015

**TAG:** ADILGIONE ITALIA, CIBO, EXPO MILANO, GRANDI TEMI, INNOVAZIONE, OFFERTA PADIGLIONE ITALIA, SALUTE

**PAESI**

CUBA SI PRESENTA AL MONDO

**PRODOTTI**

IL CIOCCOLATO A 360 GRADI

**APPUNTAMENTI**

SECRETARIES' VOICE, IL BENESSERE DELLA DONNA

**AGENDA**

GLI EVENTI DI LUNEDÌ 15 GIUGNO

**COMMENTS**

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

\* Nome

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# L'IRPINIA

16/06/2015

GIORNALE DI POLITICA ECONOMIA CULTURA E SPORT

[HOME](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA](#) [ATTUALITÀ](#) [IRPINIA](#) [CRONACA](#) [SPORT](#) [RUBRICHE](#) [ARCHIVIO](#) [CERCA](#)

## Expo 2015: esperti a confronto a Piazza Irpinia su celiachia e intolleranze alimentari

LUNEDÌ 15 GIUGNO 2015 16:00 | RED.



MILANO – Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80. Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diversi tipologie di intolleranze alimentari. Un

vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescenti di individui in tutto il pianeta.

Sarà proprio questo l'argomento che verrà trattato a Piazza Irpinia domani pomeriggio alle ore 17.30. Lo spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino a Expo ospiterà un incontro ad altissimo livello al quale parteciperà, tra gli altri, Alessio Fasano, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo Mit of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le intolleranze alimentari. Sarà lui a fare il punto della situazione sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata a verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale.

Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal Mit di Boston, Anna Sapone, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo i cui risultati verranno presentati tra circa 6 mesi e dei quali oggi si daranno delle anticipazioni.

Di grande interesse anche l'intervento di Giuseppe Mazzeola (Cnr – Istituto Scienze dell'alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. A moderare l'incontro Gaetano Iaquinto, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino, fondamentale trait d'union in questa ricerca che vede impegnato un team internazionale.

Mi piace [Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.](#)

### Aggiungi commento

 Nome (richiesto)






### DG3 Dolciaria

### Geoconsult

### Condividi



Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Attualità

Expo, a Piazza Irpinia si parla di celiachia e intolleranze alimentari

Sindacato

Appalti in san



ATTUALITÀ

## Expo, a Piazza Irpinia si parla di celiachia e intolleranze alimentari

di Redazione online / 15 giugno 2015



Torna in forma in 2 settimane !!!  
**Program Snell Balance**  
 + 5 Trattamenti Corpo  
 Offerta limitata 250,00 €



### ULTIME NOTIZIE



ATTUALITÀ

Elezioni ordine forense, il Tar Lazio annulla il regolamento  
 Di seguito la nota del presidente A.N.A.I. Maurizio de Tilla

15 giugno 2015



**frankie pelota**

Corso Europa 68 Avellino

Mi piace Condividi 5

Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000.

Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80. Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diverse tipologie di intolleranze alimentari.

Un vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescente di individui in tutto il pianeta.

Sarà proprio questo l'argomento che verrà trattato a Piazza Irpinia, martedì 16 giugno alle ore 17.30. Lo spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino a Expo ospiterà un incontro ad altissimo livello al quale parteciperà, tra gli altri, Alessio Fasano, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo MIT of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le intolleranze alimentari.



ATTUALITÀ

Expo, a Piazza Irpinia si parla di celiachia e intolleranze alimentari  
 Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia

15 giugno 2015



ATTUALITÀ SINDACATO

Appalti in sanità, la Cgil aderisce alla rete per l'integrità

La CGIL di Avellino da

Sarà lui a fare il punto della situazione sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata a verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale.

Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal MIT di Boston, Anna Sapone, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo i cui risultati verranno presentati tra circa 6 mesi e dei quali oggi si daranno delle anticipazioni.

Di grande interesse anche l'intervento di Giuseppe Mazzarella (CNR - Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. A moderare l'incontro Gaetano Iaquinto, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino, fondamentale trait d'union in questa ricerca che vede impegnato un team internazionale.



tempo impegnata nella battaglia sugli

[15 giugno 2015](#)

## SPOT



## MIXED ZONE



[AVELLINO CALCIO PRIMO PIANO VIDEO CALCIO VIDEO IN PRIMO PIANO VIDEO MIXED ZONE](#)

VIDEO/ Mixed Zone, nella 28^ puntata i play-off dell'Avellino: dove, come e quando

E' on line la 28esima puntata di Mixed Zone, il

[20 maggio 2015](#)



## CERCA SU IRPINIA NEWS

## SEGUICI SU FACEBOOK



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



## Padiglione Italia, io no che non m'annoio



Lettera 43

f CONDIVIDI

TWEET

E-MAIL

È la struttura più grande e importante di Expo 2015 e rappresenta il simbolo del Paese che ospita il semestre universale. Il

### Padiglione Italia

ha una doppia specificità ovvero quella di raccontare la propria storia attraverso la voce dei cittadini da un lato e dall'altro mostrarsi al mondo attraverso le proprie eccellenze e i propri prodotti. Attraverso una pluralità di percorsi di riflessione scientifica e animazione territoriale, ecco i contenuti dell'offerta nazionale durante l'Esposizione Universale.

### TERRITORI

Per mostrare al mondo la bellezza dei territori, è stata creata una grande

### piattaforma

di relazione tra enti e Fiera attraverso l'organizzazione di forum e conferenze legati al tema centrale di Expo 2015 e alla Carta di Milano, documento che costituisce la vera eredità dell'evento.

### CIBO

Per quanto riguarda il tema specifico legato al cibo, sono stati organizzati quattro incontri curati dall'

### Università di Scienze Gastronomiche

di

### Pollenzo

e tre seminari affidati a

### Eataly

legati ai temi del vino 'naturale' (12 luglio) del grano e della pasta (29 luglio) e dell'olio e delle olive (25 agosto).

### SCIENZA E MEDICINA

Spazio anche alla scienza e alla medicina. Padiglione Italia si è basato sulla identificazione di tematiche di grande interesse e impatto nella loro proiezione futura nell'area nutrizionale e della salute dando precedenza a nuove teorie,

### scoperte

, e acquisizioni che stanno aprendo scenari nuovi o inaspettati o che stanno rivoluzionando concezioni pre-esistenti. Le tematiche sono state scelte con l'intento di creare un file rouge tra alimentazione, energia per la vita e salute. Dall'alimentazione del prematuro alla nutraceutica fino alla

### Psicologia dell'alimentazione

e alla Microbiota.

### BIO-AGRO

L'area bio-agro prevede 24 eventi interdisciplinari grazie al progetto del

### PIÙ POPOLARI



1 Baldini tira un sospiro di sollievo

Cover Media

2 Oroscopo del giorno 15 giugno: Gemelli

ASTRA

3 Ballottaggi, Venezia al centrodestra

Corriere della Sera

4 Il ritocco portato all'esagerazione: la Barbie Umana

Vanity Fair

5 Il trucco c'è ma non si vede: "Ecco come dimagrire in 5 minuti"

Leggo

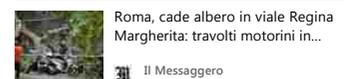
### DA NON PERDERE



"Alieni e mostri" in giardino

AGR

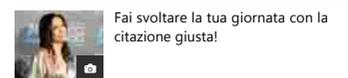
### INOLTRE



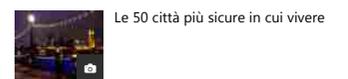
Roma, cade albero in viale Regina Margherita: travolti motorini in...

Il Messaggero

### ALTRO IN NOTIZIE



Fai svoltare la tua giornata con la citazione giusta!



Le 50 città più sicure in cui vivere



Gli onorevoli più assenteisti? Eccoli!

AGR

**CNR per Expo**

, volto a comunicare a un vasto pubblico i progressi e le sfide future della ricerca italiana in relazione al tema 'Nutrire il pianeta. Energia per vita'. Ogni evento, su base settimanale per i sei mesi dell'esposizione, sarà impegnato a comunicare un messaggio chiaro su tre aree tematiche di ricerca:

**Cibo e uomo**

(aspetti ambientali e biomedici),



© Fornito da Lettera 43 Padiglione Italia, io no che non m'annoio

**Cibo e produttività**

(ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali e biologiche) e

**Cibo e tecnologie di trasformazione**

(catena globale farm-to-fork).

**START-UP**

Interesse specifico di Padiglione Italia, coerente alla visione strategica del Vivaio e legato alle esigenze emerse dal percorso di ascolto dei territori, è quello di raccontare l'innovazione imprenditoriale e in particolare la nascita, crescita e maturazione delle

i un accordo non esclusivo con la

**Fondazione Italia Camp**

, che negli ultimi tre anni ha promosso il progetto e che ha raccolto e catalogato oltre 4 mila proposte di nuove idee. Collaborazione anche con il

**MIPAAF**

, che per l'occasione ha lanciato un concorso per la selezione nazionale dei 'Nuovi Talenti Imprenditoriali' finalizzato alla valorizzazione e rappresentazione delle migliori esperienze realizzate nel settore agricolo e agroalimentare della pesca e dell'acquacoltura da aziende start up, aperte da meno di 48 mesi, condotte da giovani tra i 18 e 40 anni e provenienti da tutto il territorio nazionale. Camp della selezione della logistica e della comunicazione

**ALTA FORMAZIONE**

Per quanto riguarda l'Alta Formazione, previsti due seminari gestiti dall'

**Università Cattolica**

e quella

**Statale**

con la partecipazione di Padiglione Italia rivolti a 100 giovani sul tema della sicurezza alimentare.

**A SCUOLA CON EXPO**

Sul tema dell'educazione alimentare, 750 scuole italiane raccontano le loro esperienze didattiche per nei locali della mostra di Palazzo Italia.

**IL VINO ITALIANO VISTO DAI SOMMELIERS CINESI**

Formazione sul vino Italiano dei

**sommeliers cinesi**

, promossa da Padiglione Italia con ICE e l'Associazione Grandi Cru. Il corso è in programma dal 3 al 21 agosto 2015.

**IL CEMENTO è BIODINAMICO**

In tema di sostenibilità ambientale e innovazione, la struttura di Palazzo Italia è stata realizzata con il

**cemento biodinamico**

, un materiale coperto da cinque brevetti estesi a livello mondiale. La componente 'bio' è data dalle sue proprietà fotocatalitiche: a contatto con la luce del sole, il principio attivo presente nel materiale consente di 'catturare' alcuni inquinanti presenti nell'aria, trasformandoli in sali inerti e contribuendo così a liberare l'atmosfera dallo smog. La malta, inoltre, prevede l'utilizzo per l'80% di aggregati riciclati, che conferiscono una brillantezza superiore ai cementi bianchi tradizionali. La dinamicità è invece una caratteristica propria del nuovo materiale, che presenta una fluidità tale da consentire la realizzazione di forme complesse come quelle che caratterizzano i pannelli della struttura tricolore.

[← Vai alla Home page MSN](#)

[← Vai a MSN Notizie](#)

**COMMENTA**

Aggiungi un commento...

[Commenta](#)

Plugin sociale di Facebook

**ALTRO DA LETTERA 43**

**Venezia, analisi della sconfitta Pd**  
 Termina con le...  
 Lettera 43

**Comunali Sicilia, il M5s trionfa a Gela e Augusta**  
 Trionfo del...  
 Lettera 43

**Milano svela la nuova Sala delle Asse**  
 In occasione...  
 Lettera 43

**LETTERA 43**  
 Visualizza il sito completo [▶](#)

**ALTRO IN ITALIA**



iscritta nel registro delle pubblicazioni del Tribunale di Lagonegro (art.5 L.47 dell'8/2/48) N.REG. PER. 2/08

HOME CHI SIAMO CONTATTI DIRETTORE

SERVIZI

- Bandi e Avvisi
- Manifestazioni
- Numeri utili
- Ricette
- Prevenzione furti anziani

ALTRI VIDEO

- La Voce del cittadino
- Web TV
- Web Tv 56K
- Archivio Video wmv
- Web TV Speciale Eventi
- La Siritide Now

FOTO

- Un pensiero per te...
- Foto sportive
- Le vostre foto
- Foto del Territorio
- Foto Manifestazioni

COMMUNITY

- Lettere del cittadino
- Chat
- Cultura

TERRITORIO

- Speciale Elezioni
- Comuni
- Senesese Pollino
- Parco Naz. del Pollino
- Progetti
- Geografia del luogo

SOCIETA' SPORTIVE

- Basket

“Nutrisano”, il convegno sulla Dieta Mediterranea

15/06/2015



La cultura della Dieta Mediterranea, e più in generale l'alimentazione, la sicurezza a tavola e gli stili di vita, sono gli argomenti al centro del convegno "Nutrisano", organizzato dalla Scuola di Scienze Agrarie dell'Università della Basilicata a Potenza, martedì 16 Giugno (Campus universitario di Macchia Romana - Aula A1, ore 11). Tre le relazioni previste nel corso dell'incontro, organizzato dall'Ateneo nell'ambito delle attività legate all'Expo di Milano. Si comincia con

l'intervento del Prorettore Michele Perniola ("La Dieta Mediterranea come possibilità di benessere e sviluppo"), centrato sul valore di patrimonio dell'umanità, collegato ai fabbisogni nutrizionali e ai componenti che aiutano le normali funzioni dell'organismo. Secondo intervento, quello della professoressa Patrizia Romano, su "Microrganismi e sicurezza alimentare", con un focus sul controllo dello sviluppo e delle attività dei microrganismi con diversi trattamenti, e l'effetto benefico del consumo di microrganismi "probiotici" sulla salute umana. Il convegno si conclude con "Mangiare e digiunare per vivere più a lungo": Nicoletta Guaragnella (Cnr, Ist. Biomembrane e Bioenergetica e Scuola Safe dell'Unibas) parlerà dei geni, dell'ambiente e degli stile di vita che sono alla base dell'invecchiamento, e oggi è ampiamente dimostrato come la dieta e le abitudini alimentari possono influenzare la longevità.

INTERVENTI

«La Dieta Mediterranea come possibilità di benessere e sviluppo»

Michele Perniola, Scuola SAFE, UNIBAS

La Dieta Mediterranea, è un patrimonio dell'umanità, che si basa su un regime alimentare che garantisce gusto e benessere e aiuta l'organismo a rimanere in salute. La combinazione e il perfetto equilibrio dei diversi alimenti da una parte soddisfano i fabbisogni nutrizionali qualitativi e quantitativi dell'individuo e dall'altro preservano il suo stato di salute, grazie alla presenza di componenti che aiutano le normali funzioni dell'organismo.

«Microrganismi e sicurezza alimentare»

Patrizia Romano, Scuola SAFE, UNIBAS

La sicurezza e la qualità microbiologica di un alimento sono determinate dall'assenza di microrganismi patogeni e/o delle loro tossine. Verrà trattato il controllo dello sviluppo e delle attività dei microrganismi mediante diversi trattamenti. Inoltre, sarà illustrato l'effetto benefico del consumo di microrganismi "probiotici" sulla salute umana.

«Mangiare e digiunare per vivere più a lungo»

Nicoletta Guaragnella, CNR, Ist. Biomembrane e Bioenergetica e Scuola SAFE, UNIBAS

Geni, ambiente e stile di vita sono alla base dell'invecchiamento e oggi è ampiamente dimostrato come la dieta e le abitudini alimentari possano influenzare la longevità. L'intervento verterà sugli effetti benefici del digiuno secondo un approfondimento di carattere biochimico, metabolico e terapeutico.

Condividi Tweet +1 0

Cerca nel Sito

NEWS BREVI

15/06/2015 - Sospensione erogazione idrica

Comune di #Bella, 15 giugno 2015

A causa della diminuzione dell'apporto sorgentizio della risorsa idrica e per consentire il recupero dei livelli ottimali nei serbatoi, è necessario sospendere l'erogazione idrica dalle ore 20:00 di oggi 15 giugno alle ore 07:00 di domani 16 giugno nell'intero centro abitato.

Per lo stesso motivo l'erogazione idrica da domani 16 giugno sarà garantita tutti i giorni a partire dalle ore 7:00 alle ore 10:00, salvo imprevisti, nelle seguenti contrade: Monacella, Santa Susanna, Olmo Carlotta, Pomella, Piano Sant'Angelo, Cerreta, Scalo Bella Muro. Si invita, pertanto, la cittadinanza ad utilizzare l'acqua solo per usi potabili.

L'evolversi della situazione, appena le

NEWS BASILICATA



15/06/2015 - Villa D'Agri: giovane di 19 anni ha 90 grammi di hascisc, arrestato da Cc

Un giovane di 19 anni di Villa d'Agri di Marsicovetere (Potenza) è stato arrestato dai Carabinieri, che lo hanno trovato in possesso di 90 grammi di hascisc nei pressi di un locale pubblico della zona....>>>continua



15/06/2015 - Polizia: controlli sul raccordo Potenza-Sicignano degli Alburni

Con l'accusa di aver manomesso l'apparecchio cronotachigrafo, la Polizia stradale ha denunciato un camionista romeno fermato durante controlli effettu....>>>continua



15/06/2015 - Raffaello De Ruggieri è il nuovo sindaco di Matera

Raffaello De Ruggieri è il nuovo sindaco di Matera - sostenuto da liste civiche del centrosinistra e del centrodestra. Nel ballottaggio contro il sind....>>>continua

Archivio

SPORT BASILICATA



15/06/2015 - A Sant' Arcangelo il 16 giugno la Partita della Pace

In previsione del 20 Giugno, quando si celebrerà la "Giornata Mondiale della Pace", a Sant'Arcangelo è stata programmata per martedì 16 Giugno alle ore 20:00, la Partita della Pace. Ad organizzare l'e....>>>continua



Previsioni a cura di Epson Meteo

Città Montagna Mare

Cerca località ...



PREVISIONI ▾ MARE E MONTAGNA ▾ METEO LIVE ▾ SPECIALI ▾ SPORT METEO ▾ MYMETEO

Seguici anche su

HOME > QUANDO LA METEOROLOGIA FA IL GIOCO DI SQUADRA

## QUANDO LA METEOROLOGIA FA IL GIOCO DI SQUADRA

Immaginate una squadra composta da **professori, ricercatori, dirigenti e meteorologi**, tutti con una precisa preparazione accademica e una grande esperienza applicativa. Il gioco non può che essere esemplare. Tante professioni si sono finalmente messe a confronto per capire come proseguire il percorso della certificazione del meteorologo e come sconfiggere il meteo terrorismo.

Il **Centro Epson Meteo**, Content Partner di **Aquae Venezia 2015** - il padiglione di Expo dedicato all'acqua sito a Venezia - ha organizzato una importante giornata per parlare dello stato della meteorologia in Italia. Al tavolo di confronto si sono seduti i massimi esperti del settore: **Carlo Cacciamani**, Direttore Servizio IdroMeteoClima ARPA Emilia-Romagna, il **Colonnello Mario Giuliani**, Meteorologo, **Vincenzo Levizzani**, Dirigente di Ricerca presso **ISAC-CNR**, **Rolando Rizzi**, Professore di Fisica dell'atmosfera presso l'Università di Bologna, **Filippo Thiery**, Meteorologo televisivo per Geo - Rai3, **Dino Zardi**, Professore di Fisica dell'atmosfera presso l'Università di Trento, **Andrea Giuliani**, **Flavio Galbiati**, **Daniele Izzo**, meteorologi del Centro Epson Meteo.



Da sinistra: Anna Maria Girelli Consolaro, Filippo Thiery, Vincenzo Levizzani, Mario Giuliani, Carlo Cacciamani, Flavio Galbiati, Rolando Rizzi, Andrea Giuliani, Dino Zardi e Daniele Izzo

La mattinata è iniziata ripercorrendo le **evoluzioni delle previsioni del tempo dal passato fino ad oggi** e evidenziando l'importanza della comunicazione, **da internet alla TV**. **Luigi Latini**, produttore esecutivo del Centro Epson Meteo ha acceso gli animi parlando di "meteo terrorismo, cos'è e come si combatte", sottolineando come le previsioni del tempo in Italia siano al momento una giungla senza regole, problema a cui bisogna trovar presto rimedio, e tutti insieme.

Nel pomeriggio il gioco si è fatto vivace, ciascuno in campo con la propria esperienza, con uno scambio di palla degno delle migliori squadre. In due ore si è parlato di come il settore della

### Previsioni Video



### Parchi Divertimento e Avventura >



Le previsioni per i Parchi italiani

### METEO ZANZARE >



indice infestazione e diffusione delle zanzare

meteorologia sia cresciuto enormemente, inciampando in realtà interessate al facile business e disinteressate alla corretta informazione scientifica. Ma si è evidenziato anche quanto il settore sia vivo, energico e con una tremenda voglia di rimonta.



All'attacco l'instancabile **Carlo Cacciamani**, Direttore Servizio IdroMeteoClima ARPA Emilia-Romagna, è riuscito a creare (per la prima volta in Italia) una **certificazione della professione del meteorologo a livello regionale**, "un attestato che identifichi chi sa fare le previsioni da chi non le sa fare", ma ricorda anche che la pericolosa **carenza di corsi universitari** in queste discipline preannuncia un futuro difficile. Secondo il **Professor Rolando Rizzi** "manca il corso accademico di meteorologia, stiamo lavorando per portare avanti una proposta concreta. Al momento gli insegnamenti sono inseriti nel corso di Fisica del Sistema Terra, ma vanno ampliati. Nel frattempo, presto saremo in grado di far ricevere ai nostri studenti laureati la certificazione dal parte del WMO". Affianco a Rizzi un altro grande difensore della meteorologia, il **Prof. Dino Zardi** secondo cui "il corso accademico di meteorologia è il futuro, altrimenti rischiamo di perdere gli studenti, costretti a trasferirsi all'estero per imparare queste materie" e aggiunge che "bisogna pensare al sistema della meteorologia, composto da formazione, enti pubblici, enti privati, dalla ricerca e dall'associazionismo" e proprio dalle associazioni Zardi vuole partire con un **processo di certificazione professionale** che prosegua in modo parallelo e coerente al lavoro fatto da Cacciamani.

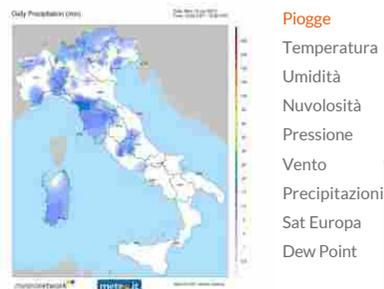
In gioco c'era anche la ricerca con il **Prof. Vincenzo Levizzani**, "un aspetto fondamentale per la scienza e per la cultura di un paese, perché la ricerca è futuro e lavora per migliorare ciò che già c'è. Una ricerca di ottima qualità già esiste e sopravvive forte e vivace in Italia, ma va raccontata al pubblico a partire dalle scuole, per trasmetterne l'importanza. Dobbiamo tornare a raccontare tutto quello che viene fatto e come viene fatto". A partire dalle scuole, fino alle università, anche tramite il web, le radio e la TV: la meteorologia va insegnata sempre di più secondo meteorologi **Andrea Giuliaci, Flavio Galbiate e Daniele Izzo**, perché solo con maggior cultura e consapevolezza da parte di ogni singolo cittadino le previsioni del tempo potranno essere comprese, correttamente interpretate e apprezzate nella loro fondamentale importanza.



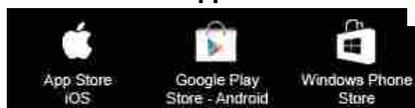
Il 12 giugno 2015 è stata una **grande giornata di confronto e dibattito**, dove non si è parlato solo di buoni propositi, ma anche di fatti, di attività, che i diversi enti - pubblici o privati - stanno



Mappe in Tempo Reale



Scarica l'App di Meteo.it



News aggiornate 24 ore su 24

Meteo Mare



Webcam



Centro Epson Meteo



Meteonetwork



Da non perdere

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la vostra esperienza. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Informazioni](#) [Accetta](#)



# MILANO

Ultim'ora ONLINE



Google Ricerca personalizzata

Cerca x

Lunedì 15 Giugno 2015

Meteo:

Seleziona lingua ▼

[NEWS & EVENTI](#) | [ULTIM'ORA](#) | [CRONACA](#) | [POLITICA](#) | [ATTUALITÀ](#) | [COMUNI](#) | [ECONOMIA](#)



[Home Page](#) | [Pubblicità con noi](#) | [Disclaimer](#) | [Copyright](#) | [Galleria fotografica](#) | [Redazione](#) | [Newsletter](#) | [Contattaci](#)



**cashmerevillage**  
#1 Italian Handmade quality  
[www.cashmerevillage.com](http://www.cashmerevillage.com)



Siete su: » [Home page](#) » [Ultim'ora](#) » **Presentato il Programma dei Contenuti di Padiglione Italia**

## Presentato il Programma dei Contenuti di Padiglione Italia

Unione Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza

Oggi, 12:35

Milano -

**Attività e progetti articolati in diverse aree seminariali: i territori e i protagonisti; il cibo; la scienza; la filiera agricola; l'area dedicata alle start-up; i corsi di alta formazione; il progetto scuola e il progetto di formazione al vino italiano.**

Venerdì 12 giugno sono stati presentati "I contenuti di Padiglione Italia", ovvero la panoramica completa di quelli che saranno, fino alla fine dell'Esposizione Universale, le attività di rappresentazione e promozione del territorio italiano, che si svolgeranno presso il Padiglione Italia. Hanno partecipato all'evento Pietro Grasso, Presidente del Senato della Repubblica, insieme a Maurizio Martina, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Diana Bracco, Presidente di Expo Spa e Commissario generale di sezione per il Padiglione Italia, Giuseppe Sala, Commissario Unico Delegato del Governo per Expo Milano 2015, Franco Anelli, Magnifico Rettore dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Gianluca Vago, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Milano, Aldo Bonomi, Consorzio Aaster e Cesare Vaciago, Direttore Territori e Contenuti di Padiglione Italia.

Il programma prevede una serie d'incontri divisi per aree seminariali differenziate, che comprendono:

- L'area dedicata al tema territorio e al tema protagonisti
- L'area del cibo
- L'area scientifico-medica
- L'area bio-agro
- L'area dedicata alle start-up
- L'area concernente l'alta formazione
- L'area del Progetto Scuola
- L'area della formazione al vino italiano

Per quanto riguarda la prima area, coordinata da Aldo Bonomi e Giuseppe De Rita, vengono presentati contenuti che si legano con la fitta rete di relazioni con i territori, e tra i territori e Padiglione Italia. Inoltre si cerca di costruire un collegamento organico tra i contenuti territoriali di Padiglione Italia e la Carta di Milano. Nell'ambito dell'area dedicata al cibo sono previsti incontri organizzati dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e da Eatly.

La progettazione degli eventi scientifici di Padiglione Italia si è basata invece sull'identificazione di tematiche scelte con l'intento di creare un'interconnessione tra alimentazione, energia per la vita e salute.

### Cronaca

15 giugno 2015 - A Milano nuova mostra del Museo di Fotografia per Expo Biglietto ridotto per i cinisellesi, Cinisello Balsamo

Cronaca

Presentato il Programma dei Contenuti di Padiglione Italia, Milano

Cronaca

Open Wifi Milano: cinque milioni di accessi e oltre 140 mila utilizzatori stranieri, Milano

Cronaca

Profughi, 1.300 hanno dormito nelle strutture di accoglienza, Milano

Cronaca

Comune, 1.300 hanno dormito nelle strutture di accoglienza, Milano

Cronaca

[Visualizza tutti](#) ▶

### Politica

SQUERI: Ballottaggi, "Gli italiani sono stufi di Renzi", Parabiago

Comunicati

Comunali, Mirabelli: in Lombardia perde Maroni, Bollate

Comunicati

Lombardia. Mantovani e Garavaglia inaugurano parco Piccoli Angeli, Motta Visconti

Comunicati

Profughi, Mantovani scrive a prefetto e Sindaco di Milano, Milano

Comunicati

Navigli: Cappato, ora lo studio non deve marciare nei cassetti. Subito riapertura delle conche, Milano

Comunicati

[Visualizza tutti](#) ▶

### Attualità

Rilevazione insegnamento della lingua cinese nei Licei della Lombardia, Milano

Attualità

**Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione**

[<](#) [>](#)



**Robbie Williams concerto Lucca 2 biglietti**  
EUR 111,00



**2 BIGLIETTI LIVE AC/DC ROCK OR BUST TOUR IMOLA 9 LUGLIO**  
EUR 250,00



**EXPO 2015 BIGLIETTI ADULTO DATA APERTA, PDF IN MAIL O CONSEGNA**  
EUR 21,00

Cerca

[Visualizza archivio storico](#)

Seleziona la categoria ▼

Seleziona il comune ▼

Cerca

Comuni

Seleziona il comune ▼

# EXPO

## MILANO 2015

# HOTEL

## CON COLAZIONE !

DA EURO **76,00** [SCOPRI](#) ▶

[Cerca un Hotel a Milano e visita EXPO 2015 >>](#)

Per l'area bio-agro sono stati organizzati infatti 24 eventi interdisciplinari promossi dal **CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche)** con l'obiettivo di comunicare al pubblico i progressi e le sfide future della ricerca italiana in relazione al tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

La copertura dell'area dedicata alle start-up si sviluppa grazie a una stretta collaborazione con il MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), che per l'occasione ha lanciato un concorso per la selezione nazionale dei "Nuovi Talenti Imprenditoriali", finalizzato alla valorizzazione e rappresentazione, in occasione di Expo 2015, delle migliori esperienze imprenditoriali realizzate nel settore agricolo e agroalimentare da giovani tra i 18 e i 40 anni.

Nell'ambito dell'alta formazione sono previsti due seminari gestiti da Cattolica e Statale, destinati a 100 giovani sul tema della sicurezza alimentare. Padiglione Italia inoltre accoglierà 750 scuole italiane, che racconteranno le loro esperienze didattiche nell'ambito del Progetto Scuola.

Infine, è previsto un corso di formazione sul vino italiano dei sommelier cinesi, promosso da Padiglione Italia in collaborazione con ICE-Agenzia e Associazione Grandi Cru.

In allegato il [programma](#) dei contenuti completo.

12/06/15

Tipologia: Scenario nazionale

DISCLAIMER: Questo contenuto e' stato pubblicato da **Unione Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza** il giorno 2015-06-12 ed e' stato originariamente pubblicato qui [www.unione.milano.it](http://www.unione.milano.it). Il contenuto e' stato distribuito senza modifiche o alterazioni da parte di noods il 2015-06-15 10:35:21 UTC. La fonte e' la sola responsabile per l'accuratezza delle informazioni riportate nel contenuto.

[Fonte: [Milano OnLine](#)]

 **Ultim'ora, Cronaca  
Milano**

 **Mi piace**  **0**

Condividi su: 

## Ultime notizie

- **IL PREMIO INTERNAZIONALE PER la RICERCA SCIENTIFICA ARRIGO RECORDATI ASSEGNATO a JOHN j. v. MCMURRAY e SALIM YUSUF**, Economia, Milano

VOCE cerca Partner. Bando per 440 mq nel cuore della città', Milano

 Attualità

dal 23/06 - Tormano i concerti estivi Notti Trasfigurate a Villa Simonetta, Milano

 Attualità

18/06 G.p.S. Trio Manouche - En souvenir de Milan - RED Read Eat Dream - la Feltrinelli RED, Milano

 Attualità

23/06 Liszt e dintorni - rassegna pianistica al Museo Teatrale alla Scala - ultimo appuntamento, Milano

 Attualità

[Visualizza tutti](#)

## Economia

IL PREMIO INTERNAZIONALE PER la RICERCA SCIENTIFICA ARRIGO RECORDATI ASSEGNATO a JOHN j. v. MCMURRAY e SALIM YUSUF, Milano

 Economia

Italiaonline: NUOVA CAMPAGNA DIGITALE PER SAMSUNG GALAXY s6 EDGE, Assago

 Economia

Al via il progetto "ING Challenge - Join the start-up tour": ING Bank e H-FARM insieme per lanciare 50 nuovi giovani imprenditori entro il 2020, Milano

 Economia

I prestiti finalizzati trainano la crescita del credito al consumo, Milano

 Economia

Publicato Bilancio di Sostenibilità 2014 in linea con le guidelines G4, Milano

 Economia

[Visualizza tutti](#)

## Cultura e Spettacolo

Incontro con la

## Ricerca Alloggi

[Ricerca per nome](#)

Seleziona la tua destinazione

Milano

Data check-in

15 Giugno '15

Data check-out

16 Giugno '15

Visualizza solo alloggi disponibili

Camere

1

Adulti

2

Bambini

0

Tipo di alloggio

[Visualizza ricerca avanzata](#)

**Cerca**

[Tutte le Destinazioni](#)

## Connettiti

Seguici su



Facebook

Twitter

Google+

Feed RSS

Email



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter

Invia

[Privacy](#)

 **Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione**

LUNEDÌ, 15 GIUGNO 2015


[Home](#) [Expo2015 – Il progetto](#) [Expo2015 – grandi temi](#) [Expo2015 – Info utili](#) [Paesi aderenti](#) [Aziende espositrici](#) [Agenda](#)
[Scopri Milano](#)[Scopri l'Italia](#)[Italian LifeStyle](#)[Video](#)[Foto](#)

## DA NON PERDERE

## Padiglione Italia, io no che non m'annoio

La struttura più grande di Expo 2015 è un concentrato di idee. Tra grandi temi e iniziative di vario genere, ecco l'offerta rivolta ai visitatori.



È la struttura più grande e importante di Expo 2015 e rappresenta il simbolo del Paese che ospita il semestre universale. Il **Padiglione Italia** ha una doppia specificità ovvero quella di raccontare la propria storia attraverso la voce dei cittadini da un lato e dall'altro mostrarsi al mondo attraverso le proprie eccellenze e i propri prodotti. Attraverso una pluralità di percorsi di riflessione scientifica e animazione territoriale, ecco i contenuti dell'offerta nazionale durante l'Esposizione Universale.

### TERRITORI

Per mostrare al mondo la bellezza dei territori, è stata creata una grande **piattaforma** di relazione tra enti e Fiera attraverso l'organizzazione di forum e conferenze legati al tema centrale di Expo 2015 e alla Carta di Milano, documento che costituisce la vera eredità dell'evento.

### CIBO

Per quanto riguarda il tema specifico legato al cibo, sono stati organizzati quattro incontri curati dall'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** e tre seminari affidati a **Eataly** legati ai temi del vino 'naturale' (12 luglio) del grano e della pasta (29 luglio) e dell'olio e delle olive (25 agosto).

### SCIENZA E MEDICINA

Spazio anche alla scienza e alla medicina. Padiglione Italia si è basato sulla identificazione di tematiche di grande interesse e impatto nella loro proiezione futura nell'area nutrizionale e della salute dando precedenza a nuove teorie, **scoperte**, e acquisizioni che stanno aprendo scenari nuovi o inaspettati o che stanno rivoluzionando concezioni pre-esistenti. Le tematiche sono state scelte con l'intento di creare un file rouge tra alimentazione, energia per la vita e salute.

Dall'alimentazione del prematuro alla nutraceutica fino alla **Psicologia dell'alimentazione** e alla Microbiota.

## ALTRI ARTICOLI

#### PADIGLIONE ITALIA, IO NO CHE NON M'ANNOIO

La struttura più grande di Expo 2015 è un concentrato di idee. Tra grandi temi e iniziative di vario genere, ecco l'offerta rivolta ai visitatori.

#### CUBA SI PRESENTA AL MONDO

L'arcipelago caraibico protagonista della rassegna 'Roma verso Expo' con una mostra intitolata 'Iniziativa di cultura, architettura e società'.

#### IL CIOCCOLATO A 360 GRADI

Non solo segreti e tecniche di lavorazione. Nel cluster del Cacao tessuti, ceramiche e altri prodotti che abbiano un legame con il mondo del cacao.

#### SECRETARIES' VOICE, IL BENESSERE DELLA DONNA

L'associazione femminile torinese presente a Expo il 21 giugno con una serie di eventi al femminile di carattere sociale, artistico e culturale.

#### VADO FUORI DI EXPO

Non solo padiglioni. L'agenda di Milano è ricca di eventi, appuntamenti ad hoc pensati per il semestre espositivo. Tra concerti e installazioni e iniziative.

## I più letti

24 ORE	SETTIMANA	MESE
--------	-----------	------

[Meraviglie dal mondo](#)
[Relax tra i Padiglioni](#)
[Febbre da padiglione](#)
[Mangiare gratis: ecco dove e come](#)
[L'Arte in bottiglia](#)
[Eppure si costruisce](#)

**BIO-AGRO**

L'area bio-agro prevede 24 eventi interdisciplinari grazie al progetto del **CNR per Expo**, volto a comunicare a un vasto pubblico i progressi e le sfide future della ricerca italiana in relazione al tema 'Nutrire il pianeta. Energia per vita'. Ogni evento, su base settimanale per i sei mesi dell'esposizione, sarà impegnato a comunicare un messaggio chiaro su tre aree tematiche di ricerca:

**Cibo e uomo** (aspetti ambientali e biomedici), **Cibo e produttività** (ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali e biologiche) e **Cibo e tecnologie di trasformazione** (catena globale farm-to-fork).

**START-UP**

Interesse specifico di Padiglione Italia, coerente alla visione strategica del Vivaio e legato alle esigenze emerse dal percorso di ascolto del territorio, è quello di raccontare l'innovazione imprenditoriale e in particolare la nascita, crescita e maturazione delle **start up**. Siglato quindi un accordo non esclusivo con la **Fondazione Italia Camp**, che negli ultimi tre anni ha promosso il progetto e che ha raccolto e catalogato oltre 4 mila proposte di nuove idee. Collaborazione anche con il **MIPAAF**, che per l'occasione ha lanciato un concorso per la selezione nazionale dei 'Nuovi Talenti Imprenditoriali' finalizzato alla valorizzazione e rappresentazione delle migliori esperienze realizzate nel settore agricolo e agroalimentare della pesca e dell'acquacoltura da aziende start up, aperte da meno di 48 mesi, condotte da giovani tra i 18 e 40 anni e provenienti da tutto il territorio nazionale. Camp della selezione della logistica e della comunicazione

**ALTA FORMAZIONE**

Per quanto riguarda l'Alta Formazione, previsti due seminari gestiti dall'**Università Cattolica** e quella **Statale** con la partecipazione di Padiglione Italia rivolti a 100 giovani sul tema della sicurezza alimentare.

**A SCUOLA CON EXPO**

Sul tema dell'educazione alimentare, 750 scuole italiane raccontano le loro esperienze didattiche per nei locali della mostra di Palazzo Italia.

**IL VINO ITALIANO VISTO DAI SOMMELIERS CINESI**

Formazione sul vino Italiano dei **sommeliers cinesi**, promossa da Padiglione Italia con ICE e l'Associazione Grandi Cru. Il corso è in programma dal 3 al 21 agosto 2015.

**IL CEMENTO è BIODINAMICO**

In tema di sostenibilità ambientale e innovazione, la struttura di Palazzo Italia è stata realizzata con il **cemento biodinamico**, un materiale coperto da cinque brevetti estesi a livello mondiale. La componente 'bio' è data dalle sue proprietà fotocatalitiche: a contatto con la luce del sole, il principio attivo presente nel materiale consente di 'catturare' alcuni inquinanti presenti nell'aria, trasformandoli in sali inerti e contribuendo così a liberare l'atmosfera dallo smog. La malta, inoltre, prevede l'utilizzo per l'80% di aggregati riciclati, che conferiscono una brillantezza superiore ai cementi bianchi tradizionali. La dinamicità è invece una caratteristica propria del nuovo materiale, che presenta una fluidità tale da consentire la realizzazione di forme complesse come quelle che caratterizzano i pannelli della struttura tricolore.

15 giugno 2015

**TAG:** ADILGIONE ITALIA, CIBO, EXPO MILANO, GRANDI TEMI, INNOVAZIONE, OFFERTA PADIGLIONE ITALIA, SALUTE

PAESI	PRODOTTI	APPUNTAMENTI	AGENDA
			
CUBA SI PRESENTA AL MONDO	IL CIOCCOLATO A 360 GRADI	SECRETARIES' VOICE, IL BENESSERE DELLA DONNA	GLI EVENTI DI LUNEDÌ 15 GIUGNO

**COMMENTS**

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

\* Nome

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

irpiniaexpo2015.eu



Camera di Commercio  
Avellino



EXPO 2015 MILANO 1 MAGGIO 31 LUGLIO PIAZZA IRPINIA

home chi siamo contatti

lunedì 15 giugno 2015 cerca



**+ECONOMIA**  
campania



Economia Lavoro Enti&Istituzioni Imprese&Territori Cultura Sport&Business Giffoni Innovation Hub I servizi di +E



Un posto  
da vivere



Martedì 16 giugno alle ore 17.30 all'Expo di Milano

### Celiachia e intolleranze alimentari: a Piazza Irpinia le novità della ricerca

Parteciperà Alessio Fasano, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo MIT of Boston



Piazza Irpinia

Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80. Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diverse tipologie di intolleranze alimentari. Un vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescente di individui in tutto il pianeta.

Sarà proprio questo l'argomento che verrà trattato a Piazza Irpinia, martedì 16 giugno alle ore 17.30. Lo spazio

**+E WEB TV**

**Il progetto "Abbassiamo il rumore nei cantieri"**

CAMPANIA IN VETRINA



**Dolciarte, la vera colomba in una delle pasticcerie migliori d'Italia. E buona Pasqua a tutti / VIDEO**  
Papa Tardito

espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino a Expo ospiterà un incontro ad altissimo livello al quale parteciperà, tra gli altri, **Alessio Fasano**, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del prestigiosissimo MIT of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le intolleranze alimentari. Sarà lui a fare il punto della situazione sullo stato dell'arte della ricerca internazionale, sempre più orientata a verso lo studio di rimedi che vadano oltre l'utilizzo da parte dei pazienti di una dieta priva di glutine, offrendo ai celiaci la possibilità di recuperare un'alimentazione del tutto normale.

Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal MIT di Boston, **Anna Sapone**, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo i cui risultati verranno presentati tra circa 6 mesi e dei quali oggi si daranno delle anticipazioni.

Di grande interesse anche l'intervento di **Giuseppe Mazzarella** (CNR – Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. A moderare l'incontro **Gaetano Iaquinto**, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino, fondamentale trait d'union in questa ricerca che vede impegnato un team internazionale.

15/06/2015

Tags: [celiachia](#), [intolleranze alimentari](#), [piazza irpinia](#), [expo](#), [ricerca](#)



**Altre News**



**Campania laboratorio dell'immigrazione. "Integrati e pronti a lavorare"**

Il simbolo dell'integrazione è Francesco, figlio di una giovane profuga nigeriana, nato nel 2012 in Irpinia e che oggi va a scuola a Venticano, paese in provincia di Avellino



**Quinoa felix, nasce in Campania la nuova frontiera dei prodotti gluten free**

"Introduzione della quinoa in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale". Questo il titolo del convegno finale del progetto QuinoaFelix [campania.com](#) di Avellino svoltosi stamane presso l'Istituto di Scienza dell'Alimentazione ISA-CNR di Avellino



**Expo 2015, se il pane cafone della Campania è a rischio estinzione...**

Con il consumo di pane crollato ai minimi storici sono a rischio le centinaia di specialità tradizionali che hanno segnato per secoli tradizione dei territori d'Italia. Lo sostiene Coldiretti, che a Expo lancia l'allarme sul rischio omologazione presentando la più ampia rassegna delle specialità



**Comune di Avellino, Arace lascia il Pd: «Lontana dalle sue idee neoliberaliste»**

«Ci sentiamo lontani dalla deriva neoliberalista in cui sta scivolando il Partito Democratico». Con queste parole la consigliera del Comune di Avellino Nadia Arace ha annunciato l'abbandono del partito e del gruppo consiliare democratico



**Ex dipendenti fanno rinascere aziende chiuse: l'esempio della C.M.S. di Avellino**

Non tutto è perduto. Lo sanno bene quei dipendenti che non si rassegnano alla chiusura delle aziende e anzi decidono di farle rinascere. È la cosiddetta operazione "workers buy out" ed è diffusa soprattutto negli Stati Uniti. Si tratta dell'iniziativa di ex dipendenti che diventano imprenditori e si



**Celiachia e intolleranze alimentari: a Piazza Irpinia le novità della ricerca**

Nel 1960 la celiachia era considerata in Italia una malattia rara che toccava una persona su 2000. Oggi questa percentuale è cresciuta in modo esponenziale, arrivando a riguardare una persona su 80. Un numero importante al quale vanno aggiunti i milioni di soggetti che soffrono di diverse tipologie



**L'Università campana ha la sua pasta: ecco la "Federico II"**

Nasce la pasta "Federico II", la pasta dell'importante università campana. E' stato siglato presso Eccellenze Campane, il polo agroalimentare di Napoli



**Pmi, al Sud 29mila nuove imprese. La Campania tra le regioni più vitali**

Grazie all'introduzione delle Srl semplificate, la natalità delle imprese meridionali, negli ultimi due anni, è superiore a quella pre-crisi: nel 2014 sono nate al Sud 29mila delle 83mila nuove imprese italiane. Frenano fallimenti e liquidazioni volontarie, mentre le abitudini di pagamento tornano



**Mutui: dal fondo di garanzia quasi 30 milioni alle giovani coppie**

Avanza il Fondo di garanzia per la prima casa: 30 milioni di euro di nuovi mutui garantiti tra febbraio e maggio 2015 e altri 82 milioni in fase di erogazione. E quanto informa l'Abi che ricorda come lo strumento miri a favorire l'acquisto da parte



**PoEMA riunisce 12 aziende dell'aerospazio e fa volare l'Irpinia a Parigi**

È l'Irpinia, con la giovanissima rete d'impresе "PoEMA" a rappresentare l'intraprendenza della Campania nel settore aerospazio all'International Paris Air Show di Le Bourget, a Parigi, appuntamento biennale del più antico e più grande salone al mondo dedicato all'industria aeronautica e dello spazio



**Campania, fondi alle aziende per promuovere il vino all'estero / COME FARE**





BENVENUTI NEL PORTALE TERRITORIALE

Il Presidente della Regione   Giunta   Consiglio



[URP](#)
[CHI È](#)
[SERVIZI ON-LINE](#)
[CONSULTAZIONE](#)
[MAIL](#)

[home](#) / [News](#) / Dettaglio News

[Segnala ad un amico](#) | [stampa](#)

### Unibas: "Nutrisano", il convegno sulla Dieta Mediterranea

15/06/2015 15:06 |

**AGR** La cultura della Dieta Mediterranea, e più in generale l'alimentazione, la sicurezza a tavola e gli stili di vita, sono gli argomenti al centro del convegno "Nutrisano", organizzato dalla Scuola di Scienze Agrarie dell'Università della Basilicata a Potenza, martedì 16 giugno (Campus universitario di Macchia Romana - Aula A1, ore 11). Tre le relazioni previste nel corso dell'incontro, organizzato dall'Ateneo nell'ambito delle attività legate all'Expo di Milano. Si comincia con l'intervento del Prorettore Michele Perniola ("La Dieta Mediterranea come possibilità di benessere e sviluppo"), centrato sul valore di patrimonio dell'umanità, collegato ai fabbisogni nutrizionali e ai componenti che aiutano le normali funzioni dell'organismo. Secondo intervento, quello della professoressa Patrizia Romano, su "Microrganismi e sicurezza alimentare", con un focus sul controllo dello sviluppo e delle attività dei microrganismi con diversi trattamenti, e l'effetto benefico del consumo di microrganismi "probiotici" sulla salute umana. Il convegno si conclude con "Mangiare e digiunare per vivere più a lungo": Nicoletta Guaragnella (Cnr, Ist. Biomembrane e Bioenergetica e Scuola Safe dell'Unibas) parlerà dei geni, dell'ambiente e degli stile di vita che sono alla base dell'invecchiamento, e oggi è ampiamente dimostrato come la dieta e le abitudini alimentari possono influenzare la longevità.

BAS 05

**Ultime News** 15/06/2015 / [Tutte le News](#)

- 15:41 AEROPORTO PISTICCI: INIZIATIVA DELLA PROVINCIA DI MATERA
- 15:27 Pederconsumatori Pz su sentenza annullamento decreto ingiuntivo
- 15:14 Confindustria Basilicata: incontro su "Il cantiere della ripresa"
- 15:06 Unibas: "Nutrisano", il convegno sulla Dieta Mediterranea
- 14:15 Murante (Sel) su Sblocca Italia
- 13:53 DOLOMITI ROCKS: UN TUFFO TRA CIELO E TERRA A EXPO 2015
- 13:46 Petrolio, oggi a Potenza riunione del Tavolo della trasparenza
- 13:29 Latronico (Fi) su elezioni Matera
- 13:21 Ordine Medici Potenza: incontro su Enpam e riforme governance
- 13:10 Po Fse, si riunisce domani il Comitato di sorveglianza

©2010 Basilicatanet

[Concorsi e selezioni](#) | 
 [Cittadini](#) | 
 [Imprese](#) | 
 [Altri Enti](#) | 
 [Territorio](#) | 
 [Regione Basilicata](#) | 
 [Contatti](#) | 
 [Login](#) | 
 [Standard e Accessibilità](#)













Il portale è ottimizzato per Internet Explorer 7.0 o superiore. Se non disponi di tale browser o la versione è obsoleta [clicca qui](#).  
 Basilicatanet, agenzia multimediale della Regione Basilicata, registrazione n.268/1999 al Tribunale di Potenza  
 Direttore responsabile Donato Pace

Continuando a navigare sul sito, accettate implicitamente utilizzo dei cookies per proporvi degli articoli e servizi di vostro interesse. [CHIUDI](#)

- HOME
- PRIMO PIANO
- ARTE
- BEAUTY
- CINEMA
- CUCINA
- EVENTI
- GOSSIP
- HI-TECH
- LAVORO
- LIBRI
- MOTORI
- MUSICA
- OROSCOPO
- REGIONI
- SPORT
- TEATRO
- TV
- VIAGGI
- VIDEO

Home > News > Ballottaggi, Tasi, Mafia Capitale, Xilella tra i temi di Uno Mattina Estate...

POLITICA TV



# Ballottaggi, Tasi, Mafia Capitale, Xilella tra i temi di Uno Mattina Estate del 15 giugno 2015

Autore: **Redazione** - 14 giugno 2015

CONDIVIDI

Scogli Tu ► ► ►

**BALLOTTAGGI, TASI, MAFIA CAPITALE, XILELLA** – Lunedì 15 giugno, nella puntata di **Unomattina Estate**, su Rai1 alle 6.45, condotta da Mia Ceran e Alessio Zucchini, la pagina di attualità si aprirà con le elezioni amministrative e il voto del ballottaggio a cui sono chiamati 65 comuni italiani, fra cui 11 capoluoghi. A commentare i risultati saranno **Maurizio Gasparri di Forza Italia e Matteo Orfini del Partito Democratico.**

### BALLOTTAGGI, TASI, MAFIA CAPITALE,

**XILELLA** – Si cambierà argomento parlando di mafia capitale e le novità dell'inchiesta sull'organizzazione criminale di Carminati mentre con Guido Castelli, dell'Anci, e il commercialista Mario Civetta, si tornerà sulla scadenza delle tasse di giugno, in particolare la Tasi. Appuntamento poi con la scienza e con il fisico del **CNR** Valerio Rossi Albertini, il quale spiegherà cos'è il velcro e come può essere utilizzato.

- 3,341 Fans
- 579 Abbonati
- 863 Seguito
- 13 Abbonati



**Imu, Imi e Tasi 2015: le news al 14 giugno 2015**

14 giugno 2015



**Moda Autunno Inverno 2015-2016: le collezioni di Moschino, Dolce e Gabbana,...**

14 giugno 2015



**Moda borse 2015: le proposte di Carpisa e di United Colors...**

14 giugno 2015



**Pensioni, Inps, Jobs Act: le novità al 14 giugno 2015**

14 giugno 2015



**Scuola e lavoro, i commenti: le ultime di Sacconi al 14...**

14 giugno 2015



**BALLOTTAGGI, TASI, MAFIA CAPITALE, XILELLA** – Altro tema di attualità riguarderà l'emergenza Xilella, il batterio killer che ha colpito gli ulivi della Puglia, causando danni economici e alla produzione di olio e, a seguire, con l'avvocato matrimonialista Marco Meliti, si analizzeranno i vari aspetti del divorzio breve, ormai entrato in vigore il 26 maggio scorso. Nella seconda parte del programma, lo spazio sarà dedicato alla scuola e agli esami di maturità: inizia il conto alla rovescia per migliaia di studenti che dovranno affrontare le prime prove mercoledì 17 giugno.

**BALLOTTAGGI, TASI, MAFIA CAPITALE, XILELLA** – L'approfondimento sarà dedicato al caso delle violenze sui bambini dell'asilo privato Cip e Ciop di Pistoia, che vede coinvolte due maestre, condannate in via definitiva dalla Corte di Cassazione. Si aprirà quindi una finestra sull'Expo: da Milano con Maurizio Martina, ministro delle Politiche Agricole. Infine, si tornerà sul caso Scazzi e sulle novità in esame nel processo d'appello con la criminologa Imma Giuliani e, dal Tribunale di Taranto, con l'inviata Raffaella Griggi.

Foto Elisabetta Canalis

Foto, Gossip, News. Vai su Vanity e Scopri tutto quello che non Sapevi!



© RIPRODUZIONE RISERVATA

- 

**Braccialetti Rossi 3 anticipazioni: i...**  
contattonews.it
- 

**Riforma delle Pensioni, Landini...**  
contattonews.it
- 

**Amnistia e indulto 2015, situazione...**  
contattonews.it
- 

CONDIVIDI



Articolo Precedente

**Scuola e lavoro, i commenti: le ultime di Sacconi al 14 giugno 2015**

Le foto presenti su ContattoNews.it sono state in larga parte prese da Internet, e quindi valutate di pubblico dominio. Se i soggetti o gli autori avessero qualcosa in contrario alla pubblicazione, non avranno che da segnalarlo alla redazione, all'indirizzo mail: info@contattonews.it, che provvederà prontamente alla rimozione delle immagini utilizzate.



## CORRIERE DELLA SERA / AMBIENTE

HOME **CORRIERE TV** ECONOMIA SPORT CULTURA SCUOLA SPETTACOLI SALUTE SCIENZE INNOVAZIONE TECH MOTORI VIAGGI CASA CUCINA IODONNA 27ORA MODA

IL QUARTO RAPPORTO SULLA PESCA IN SICILIA

## Mediterraneo: l'unico futuro possibile è la pesca artigianale

Con barche sotto i 12 metri e senza le reti a strascico

di Maria Laura Crescimanno



Nel Mediterraneo l'unico futuro possibile è la pesca non a strascico con pescherecci sotto i 12 metri (Ansa)

Solo la piccola pesca artigianale riuscirà, in un futuro molto prossimo, a salvare la biodiversità del Mediterraneo assicurando al consumatore qualità del prodotto ittico. Praticata con le piccole barche al di sotto dei 12 metri e con attrezzi diversi dalle reti trainanti, il dannosissimo «strascico», attira finalmente l'attenzione dell'Unione Europea che le assegna fondi e facilitazioni nella prossima programmazione con il Feamp (Fondo europeo per la pesca) in un'ottica di *blu economy*. Volendo semplificare, a impatto minore sull'ambiente marino-costiero con un occhio di riguardo verso la salvaguardia delle risorse naturali.

### Osservatorio della pesca

I biologi del centro [Iamc \(Istituto per l'ambiente marino costiero\)](#) del Cnr di Capo Granitola di Mazara del Vallo ne sono convinti per diverse ragioni: la piccola pesca che usa gli attrezzi consentiti come la rete a circuizione o il *ciaciolo*, ha un limitato range di azione, garantisce un buon limite di scarti in mare e rispetta la stagionalità dei cicli di riproduzione senza impoverire gli stock ittici. In Mediterraneo, conferma l'Osservatorio della pesca che opera da quattro anni in Sicilia in un'ottica allargata nel suo quarto rapporto che a fine mese sarà disponibile online in versione integrale, costituisce comunque la principale fonte



*Una nuova minaccia al Polo Sud: pesca illegale da navi pirata*



*I migliori tosaerba per il vostro prato? Provate con le oche da pascolo*



*Il 20% degli uccelli europei è a rischio d'estinzione*



*Unesco: tre «new entry» italiane nelle Riserve della biosfera*



CITY1TAP

**Scarica la guida di Milano per vivere il meglio del fuori Expo**



*L'etica del cibo ci renderà liberi «Mangiare è un atto agricolo»*



*Expo Milano cuore della Giornata mondiale dell'ambiente*



IN EDICOLA

**I grandi concerti in una raccolta esclusiva**

di occupazione di chi vive sul mare nostrum. Un esempio? L'Algeria dipende per il 90% dalla piccola pesca artigianale.

## Diminuita la pesca a strascico

I biologi marini che lavorano nel Canale di Sicilia, dopo anni di allarme finalmente concordano sul fatto che la pesca a strascico è diminuita da quando le flotte dei grossi pescherecci sono man mano andate in dismissione a causa della forte crisi del comparto. A favore di specie pregiate che sembrano in netta ripresa. «Il 70% del pregiatissimo gambero rosa di media dimensione (*Parapenaeus longirostris*) che finisce sulle nostre tavole», spiega il biologo Fabio Fiorentino, «viene dal Canale di Sicilia. Non è una specie a rischio, anche se siamo ormai vicini allo stock limite del prelievo, mentre in netta diminuzione risulta, da recenti monitoraggi, il gamberone rosso (*Aristeus antennatus*)», aggiunge. «Da alcuni anni, il distretto per la pesca di Mazara del Vallo ha depositato presso il ministero per le Politiche agricole una richiesta di riconoscimento della Dop (denominazione di origine protetta). Gli effetti positivi della diminuzione della pesca a strascico si vedono già sotto costa, lungo la fascia a nord della Sicilia, dove invece, risulta in aumento il prelievo della triglia, così come per le alici, che nel 2014 erano già risultate secondo gli esperti tra le specie più presenti nelle reti», conclude Fiorentino.

## Aumento delle temperatura

A complicare il quadro, però, ci si mette l'aumento della temperatura del mare, che già colpisce drasticamente altre specie ittiche. «Al cambiamento climatico», continua Fiorentino, «attribuiamo la recente scomparsa del Potassolo, della famiglia del merluzzo». Tuttavia i dati sono solo indicativi, lamentano gli esperti, resta il problema dei monitoraggi in mare che sulla piccola pesca sono ancora parziali e sfocati, perché riguardano solo le specie principali, mentre i dati dagli altri Paesi del bacino all'Osservatorio giungono a singhiozzo. Un quadro molto complesso, che gli esperti stessi faticano a ricomporre con il sovrapporsi lungo le coste del Mediterraneo, solcato dal 30% del traffico petrolifero mondiale, degli effetti negativi di inquinamento antropico, industriale, appesantito dalla presenza di microplastiche e rifiuti vari, che la Ue classifica genericamente come «speciali». Cosa resta dunque, da fare al consumatore soprattutto in tempo di Expo? Da 150 specie di pesce utilizzate per l'alimentazione dall'inizio secolo scorso, oggi siamo scesi ad appena 50, con un grande danno alla biodiversità. Se la scienza potesse dare consigli, su un concetto sembra non ci siano più dubbi: riprendiamo a consumare preferibilmente il pesce locale, quello meno noto e non per questo meno gustoso e ricco di sostanze nutritive.

14 giugno 2015 | 21:46  
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

### DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO...



### PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

caratteri rimanenti: 500



Scrivi qui il tuo commento



**Sostenibilità e stile di vita: non è solo una «moda passeggera»**



**Rifiuti: la grande bellezza del riciclo (che crea affari e posti di lavoro)**



PARTI CON DOVECLUB

**Charme nel cuore della Sicilia. Scopri ora**



**Oasi natura e laboratori marini: un'estate green per i nostri figli**



**Ecoturismo: viaggi e vacanze solo rispettando l'ambiente**



CORRIERE SOCIALE

**Scopri la sezione dedicata al volontariato**

### I PIÙ LETTI

OGGI

SETTIMANA

MESE

- 1 Aereo Alitalia bloccato a New YorkAllarme bomba, passeggeri evacuati
- 2 Sesso in cambio di aiuti: Onu offre test Dna su Caschi Blu
- 3 Il Pentagono: «Lanciato raid aereo in Libia contro obiettivi di al Qaeda»
- 4 Tensione nel Baltico, un aereo russo sfiora quattro navi della Nato
- 5 Löw, manicure durante la partita (vinta per 7-0). Ironia sul web

# INWIT. UN SEGNALE CHIARO.

## il Giornale.it politica

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Tech](#) [Milano](#) [Salute](#) [Speciali](#) [Cucina](#) [Cerca](#)



Condividi:



8+1

Commenti:

0

### "Ho inventato una macchina da fine (e inizio) del mondo"

*Rizzolatti, scopritore dei neuroni specchio, e l'astronauta Parmitano i primi a testarla. Ha rimesso in piedi Diemberger, l'alpinista degli ottomila. "È scienza, non Scientology"*

Stefano Lorenzetto - Dom, 14/06/2015 - 08:33



commenta

g+1 0

Mi piace 0

L'austriaco Kurt Diemberger, 83 anni, è l'unico alpinista ancora in vita ad avere conquistato per primo due ottomila: il Broad Peak (8.047 metri) nel 1957 e il Dhaulagiri (8.167) nel 1960 (poi sarebbero venuti anche il Makalu, l'Everest, il Gasherbrum II e di nuovo il Broad Peak). I ripetuti congelamenti riportati sulle vette, che già gli erano costati l'amputazione delle falangette nelle dita della mano destra e di un piede, da sette anni gli impedivano di camminare. Ma al Trento film festival 2014, dove si proiettava il lungometraggio Verso dove che il regista Luca Bich gli ha dedicato, il vecchio scalatore è salito sul palco con le proprie gambe. E ha detto: «Keope è per me l'inizio e la fine del mondo». Dopodiché ha ringraziato commosso Amedeo Maffei, l'artefice del miracolo.

Eccolo, l'inizio del mondo. Si trova a Sirtori (Lecco), nel Castello Crippa costruito da Teodolinda, regina dei Longobardi, oggi ribattezzato Villa Futura. Qui, nel Centro di ricerca sul comportamento umano fondato da Maffei nel 1978, la mente di questo inventore ha partorito Keope, «la struttura a risonanza propriocettiva globale» che ha permesso a Diemberger di tornare a reggersi in piedi. Immaginate una macchina formata da 11 supporti sagomati simili ai pedali dell'auto: uno per la nuca, due per la schiena, due per i glutei, due per i cavi poplitei, due per i talloni, due per le mani. Il soggetto che vi si sdraia sopra ha la netta sensazione di galleggiare nel vuoto; ascolta in cuffia musiche rilassanti e istruzioni comportamentali. Gli 11 punti d'appoggio metallici, collegati con motori a eccentrico variabile magnetico, producono una modulazione meccanica con sequenze, intensità e durata governate da un apposito software. Keope agisce sui corpuscoli di Meissner, che si trovano appena sotto la cute e si attivano con frequenze da 20 a 60 hertz, e sui corpuscoli di Pacini, che sono localizzati nel tessuto sottocutaneo ed entrano in risonanza da 90 a 150 hertz. Ciò stimola nelle ghiandole endocrine la produzione di endorfine, serotonina e melatonina, le sostanze chimiche e ormonali che presiedono all'umore e al benessere. Stress, dolori muscolari, cefalee, mal di schiena, cervicalgie, affaticamento scompaiono in 12 minuti. Non è magia. È scienza.

Amedeo Maffei, proteiforme visionario nato nel 1947 a Castelvetro (Modena), ha ben presente il rischio che corre: quello di essere scambiato per un santone, un profeta della new age, l'iniziatore di un'altra religione, un concorrente della dianetica e di Scientology: «Dio me ne scampi e liberi!». Per questo lascia che a parlare per lui siano Giacomo Rizzolatti, il neuroscienziato candidato al premio Nobel, scopritore dei neuroni specchio, che ha sperimentato Keope sulle variazioni delle frequenze cerebrali, in particolare le onde Mu coinvolte nell'autismo; Luca Parmitano, l'astronauta della missione spaziale Sojuz TMA-09M, che la usa a Houston per tenersi in forma; Adolfo Panfilì, massima autorità nella chirurgia robotica della colonna vertebrale, che la utilizza prima e dopo gli interventi chirurgici; Maria Consuelo Valentini, direttrice della neuroradiologia al Cto di

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

### Info e Login



login



registrazione



edicola

### Annunci

### Editoriali

#### Alfano tradisce anche i suoi

di Alessandro Sallusti



Il ministro dopo aver scaricato Lupi ora è pronto a mollare anche il senatore Ncd pur di salvare la poltrona

Torino, che ha verificato l'efficacia di Keope nella riduzione del dolore fisico mediante la modulazione del network neurale; Francesco Coscia e Paola Virginia Gigliotti, responsabili del Laboratorio di fisiologia dello sport delle Università di Perugia e Verona, che hanno constatato il rapidissimo recupero negli atleti sottoposti a sforzo fisico; Giampietro Farronato, ordinario di ortognatodonzia alla Statale di Milano, che ha indagato gli effetti sul sistema posturale e neuromuscolare, presentando nelle riviste scientifiche Dental Tribune e Dental Cadmos gli incoraggianti risultati ottenuti. E poi il Cnr, le Frecce tricolori, il Comando subacquei e incursori della Marina militare, la Federazione pallacanestro, la Federazione climbing, la nazionale di calcio tedesca. Si comprende perché Keope sia presente all'Expo e in Vaticano come simbolo dell'eccellenza italiana.

Iscritto all'Ordine degli psicologi con laurea honoris causa, avendo cominciato a esercitare la professione quando ancora non esisteva l'albo, fino all'anno scorso docente a contratto presso il Policlinico milanese nella scuola di ortognatodonzia della Statale, Maffei è stato consulente del ministero della Giustizia e nel 2005 la Cisco lo ha premiato a Johannesburg per aver trasformato il carcere di Bollate nella miglior prigione al mondo: «I detenuti possono seguire in networking i corsi dell'Università di Milano e lavorare per Cisco System, guadagnando fino a 1.000 euro al mese». Sulle carte geografiche del Polo Nord è segnata una Cima Maffei, a lui dedicata per meriti scientifici: «Peccato che sia uno spuntone di carbone e ghiaccio alto appena 270 metri». Ma quella di cui va più fiero è la medaglia d'oro che la Croce rossa italiana gli ha conferito nel 1984 «per aver salvato 200 persone dal suicidio».

In che modo le ha salvate?

«Con un percorso emozionale alla ricerca dei primi anni di vita. Come terapeuta, grazie alla psiconeurofisiologia in 45 anni ho tenuto 998 corsi e formato 35.000 persone, fra cui imprenditori, magistrati, professionisti».

Aveva una competenza specifica?

«All'inizio no. Abbandonai la scuola a 16 anni per suonare prima con Giorgio Gaber, partecipando fra l'altro alla scrittura di E allora dai, e poi con Franco Battiato, lui chitarrista ritmico e io solista del complesso Gli Ambulanti. Ogni tanto incido ancora qualche disco con gli amici Dodi Battaglia dei Pooh e Maurizio Vandelli dell'Equipe 84. L'esperienza come musicista mi ha insegnato a padroneggiare la modulazione delle frequenze. Il successivo diploma di perito elettronico mi ha ulteriormente instradato verso la creazione di Keope. Negli anni Settanta sono stato anche titolare di un'azienda di preziosi, Silver Italia, che è arrivata ad avere 2.500 venditori, fra i quali Claudio Cecchetto, assunto part time prima che sfondasse come disc jockey e presentatore televisivo. È per loro che sono diventato motivatore ».

Ho letto il libro in cui Cecchetto la definisce «uno psicologo straordinario, un personaggio carismatico», capace di «farti diventare migliore».

«Ho pensato che fosse necessario investigare la correlazione fra mente e corpo. Dal 1988 al 1993 spesi 400 milioni di lire per una ricerca in collaborazione con Roberto Rescaldani, primario di microbiologia all'ospedale San Gerardo di Monza. Le indagini sul rapporto tra psiche e variazioni biologiche avvenivano in una sala attrezzata con strutture posturali, lettori di conduttanza cutanea, miografi, e altre apparecchiature biomedicali realizzate da me, tipo quella in grado di eseguire lo psicocardiogramma e misurare le varianti emozionali nel cuore. Alla fine, affiancato da un team di 10 medici, avevo messo insieme un archivio di dati relativi a 2.800 persone, che si erano volontariamente sottoposte ad analisi di ogni genere, inclusi dosaggio ormonale, studio delle sottopopolazioni linfocitarie, esami del sangue e delle urine. Vedevo i cambiamenti fisiologici e psicosomatici prodotti dalle induzioni sonore e dai percorsi mentali. Ma non ero ancora in grado di spiegarli. Oggi quelle modificazioni, che allora richiedevano quattro giorni, Keope le apporta in 12 minuti».

Come?

«Innanzitutto rimette il corpo nella posizione ergonomica fetale. Poi la modulazione meccanica stimola i recettori cutanei, inviando al sistema nervoso centrale una risonanza che, fra i vari effetti, provoca l'azzeramento delle contratture corporee, con enormi benefici per gli apparati scheletrico ed endocrino».

Provi a ridirmelo con un esempio.

«Nei malati di Parkinson attenua il tremore e il piede caduco, cioè il tallone che batte

Il dubbio

L'inutile ottimismo del premier

di Piero Ostellino



Renzi si è ridotto a essere un presidente del Consiglio analogo a quelli che lo hanno preceduto e che lui avrebbe dovuto mandare a casa, in pensione

L'opinione



Marcello Foa

Perché Putin, in fondo, ha ragione



Nicolò Petrali

Armiamoci o finiremo come il capotreno



Gioia Locati

Papilloma, col vaccino se ti ammali è peggio



Giampaolo Rossi

Il vero pericolo per l'America



Nino Spirli

#lacialabriacherema



Davide Erba

Ansaldo Breda e Ansaldo STS diventano giapponesi



Alessandro Bertinotti

Genitori drogati: togliamogli i figli



Marco Lombardo

Bose, il sogno di Amar continua



Orlando Sacchelli

De Blasio snobba Hillary Clinton

quando camminano. Dopo la prima seduta, un parkinsoniano ha detto alla moglie: "Dammi le chiavi dell'auto, guido io". È stato un momento commovente».

Lo credo.

«Keope modifica l'asse posturale, creando uno spazio per far rientrare le ernie discali protruse. Riattiva il sistema ormonale, facendo scomparire l'acne. Negli atleti riassorbe in 12 minuti l'acido lattico che si crea dopo esercizi intensi: nei casi di sforzo prolungato, in natura servono fino a 80 ore per smaltirlo. Negli astronauti e negli anziani, soggetti a osteoporosi a causa della mancanza di attività dinamica, determina un aumento del peso osseo e del tono muscolare. Nei pazienti sottoposti a intervento chirurgico consente di diminuire l'anestetico. Nel cardiopatico scompensato regolarizza circolazione e respiro. Nelle persone stressate reseta la percezione negativa dei pensieri circolari».

Se certi malesseri originano dalla psiche, o dall'anima, crede davvero che una macchina possa guarirli?

«No, però può migliorare la qualità della vita. La sofferenza psicologica dipende da come si legge un evento. Se cambia la lettura, rimane l'evento ma diminuisce la sofferenza. Lei tolga l'ansia di possesso, la permalosità, la paura di perdere, l'antagonismo, e poi mi dica: di che cosa soffre l'uomo?».

Dove si trova Keope?

«In ambulatori, istituti di ricerca, case per anziani, centri benessere, hotel, aziende, abitazioni private di Italia, Russia, Francia, Germania, Spagna, Turchia e nella lounge Etihad all'aeroporto di Abu Dhabi. Presto sarà alla Ferrari di Maranello. A New York la utilizza il professor Marc Benhuri, che è stato il dentista di Papa Wojtyła. Non essendo invasiva, non ha bisogno delle licenze previste per gli apparecchi biomedicali. L'ho data da testare al [Cnr](#) e a una quindicina di ospedali e università, con risultati lusinghieri».

Ce ne sono molti esemplari in giro?

«Per il momento, 220. È già stata sperimentata da 65.000 persone. Keope non è solo una macchina: è una materia».

Quale materia?

«La conducibilità cutanea, che rientra nell'olistica della propriocezione».

Ne so quanto prima.

«Spiego con un esempio. La francese Sandra Laoura, per due volte campionessa mondiale di free style, è rimasta paralizzata dalla vita in giù per una frattura vertebrale riportata in una rovinosa caduta. Come tutti i paraplegici, non sentiva più la metà inferiore del proprio corpo. Dopo due sedute di Keope aveva già recuperato notevolmente sul tatto, sul dolore e sulla percezione termica, sensazioni che la scienza considera impossibili nel suo stato. Le ho mandato in comodato d'uso una macchina nella sua casa di Parigi. Mi ha telefonato dicendo che adesso avverte anche il prurito ai piedi. Piangeva».

Strabiliante.

«Non dico che tornerà a farla camminare. Ma non possiamo esimerci dall'approfondire questi studi per i 200 milioni di paraplegici e tetraplegici che soffrono nel mondo. In alcune patologie, Keope è in grado di togliere il 60 per cento del dolore fisico».

Ci sarà una percentuale di persone sulle quali non ha alcun effetto.

«Le persone rigide, restie a farsi aiutare, prevenute verso il nuovo. Persone negative che stanno male perché si nutrono di male. Le quantifico in un 5 per cento».

Senza Keope, come si rilassava?

«Giocando. E coltivando la terra».

Ma capiterà ancora anche a lei di arrabbiarsi, ogni tanto. O no?

«Nel 1991 mi rubarono la Mercedes. Una persona mi chiese stupita: "Non è arrabbiato?". Perché dovrei arrabbiarmi? Per procurarmi altro male? Non mi faccio rubare anche l'atteggiamento mentale».

Quanto ha investito in questa invenzione?

«La mia vita».

Da bambino che cosa sognava di diventare?

«Tutto. Sono uno di quegli italiani nati negli anni Quaranta che ammiravano gli uomini di successo, il loro modo di parlare, le loro buone maniere, persino le loro belle auto. Un atteggiamento che ha ingenerato in me stupore e stupidità».

Stupore per che cosa?

«Per la bellezza. Sulla terra non esistono cose belle, ma solo cose che vengono percepite come belle».

Stupidità perché?

«Perché quando un cinico dice che una cosa non si può fare, lo stupido cerca di farla. E di solito ci riesce. L'eroe è un utopista che ha reso pratico, visibile, il proprio desiderio. Prima era solo uno stupido. Dopo, siccome ce l'ha fatta, diventa per tutti un eroe. Eppure fra il prima e il dopo non è cambiato nulla, lui è sempre rimasto la stessa persona».

(758. Continua)

stefano.lorenzetto@ilgiornale.it

## Annunci Casa.it

Scegli la Casa Adatta a Te! Tanti Annunci in Tutta Italia.



Tag: amedeo maffi

ANNUNCI

ALTRI ARTICOLI



## il Giornale.it

ABBONAMENTI

Abbonati a ilGiornale PDF Premium potrai consultarlo su PC e su iPad:  
20 euro per il mensile  
100 euro per il semestrale  
160 euro per l'annuale



SOCIAL



INFO E LOGIN

- Login
- Registrati
- Hai perso la password?



CERCA TEMPOSTRETTOTV IMMAGINI REDAZIONE PUBBLICITÀ

[LOGIN/REGISTRATI](#)

# tempostretto

quotidiano online di Messina e provincia

HOME CRONACA POLITICA SOCIETÀ CULTURA E SPETTACOLO SPORT LAVORO UNIVERSITÀ SPAZIO QUARTIERI

[TEMPOSTRETTO TIRRENO](#) [TEMPOSTRETTO JONIO](#) [TEMPOSTRETTO NEBRODI](#)



## SCUOLA

### I ragazzi dell'istituto Santa Margherita all'Expo

#### Giochi Divertenti

Trova i negozi di giocattoli della Tua città su PagineGialle!



Chiusura d'anno scolastico in bellezza per gli alunni della scuola della zona sud che hanno preso parte al concorso sulla pesca e hanno portato il loro progetto al padiglione Italia dell'Expo.



Uno degli alunni della scuola che ha vinto ai giochi matematici

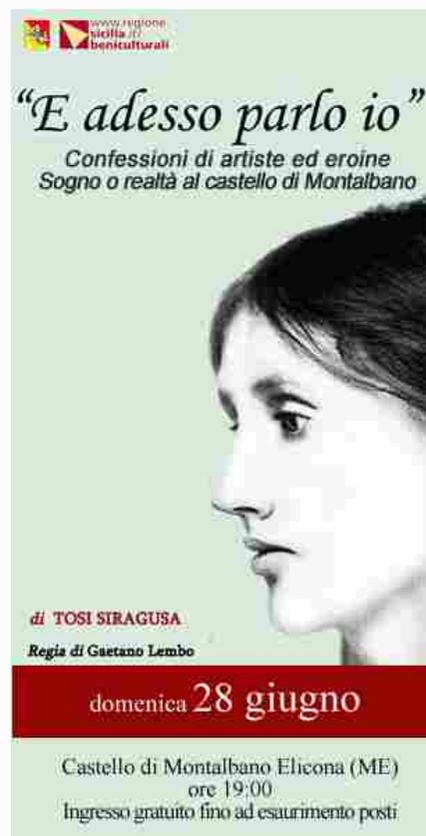
Domenica, 14. Giugno 2015 - 10:32

Scritto da: Al.Ser.

Categoria: **società**

Tag: **scuola, istituto scolastico santa margherita, expo, premiazioni, Giochi Matematici**

Sono state numerose, quest'anno, le attività che hanno coinvolto gli studenti dell'Istituto Comprensivo Santa Margherita, presieduto dalla professoressa **Laura Tringali**, ma alcune di queste hanno anche gratificato i ragazzi con premi e segnalazioni. Ieri al Padiglione Italia dell'Expo il **Cnr** e l'Isma-Istituto di Scienze Marine hanno discusso su "Pesca eco-sostenibile e pescato sicuro" e verranno premiate le scuole che si sono classificate nei primi tre posti al Concorso "Pesca ecosostenibile e tracciabile: è possibile?". Durante la manifestazione verrà proiettato il powerpoint realizzato dalla II C della Scuola media **Simone Neri di Giampileri**, "Dallo Stretto al piatto". I ragazzi non hanno vinto, ma essere



+ STAMPA

g+1 0 Condividi 1

Invia ad un amico



all'Expo costituisce comunque un premio.

Discorso diverso per i Giochi matematici di Sicilia 2015 indetti dall'Associazione degli insegnanti e dei cultori della matematica (AICM) che ha visto l'alunno **Vincenzo Raciti** della I A, sempre della scuola media Simone Neri classificarsi al 1° posto nella classifica finale regionale, svoltasi il 6 giugno scorso; lo stesso allievo ha anche ottenuto il 6° posto nella classifica nazionale Categoria S. 1 dei Giochi matematici A.I.P.M, l'Accademia Italiana per la Promozione della Matematica «Alfredo Guido».



Pubblicità 4w



**Nuova Giulietta Collezione**

Tua a 249 € al mese TAN 3,95%

Richiedi preventivo



**Credevi di conoscerla...**

Milano come non l'hai mai vista. Scoprila su #MilanInSight

milaninsight.it



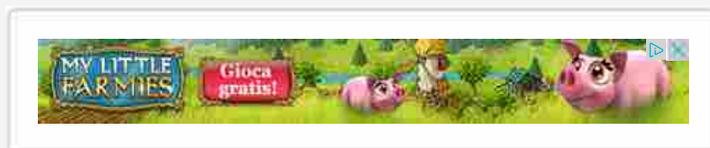
**Scegli Enel Energia**

Per il tuo climatizzatore Classe A+++ fa tutto Enel Energia

Scopri di più

Per la categoria classe seconda media la medaglia d'oro per i Giochi Aicm è stata consegnata a Francesco Pio Zagami della Leonardo Da Vinci. Da sottolineare che per i Giochi regionali Aicm sono stati premiati con medaglia di bronzo, ognuno per la propria categoria, **Sara Famulari, Antonino Lepardo e Giuseppe Emanuele Pispicia**. Per i Giochi Aipm, l'Istituto Santa Margherita invece ha espresso - il 9 maggio a Palermo- ben sei finalisti nazionali, fra cui quattro bambini delle scuole primarie di Ponteschiavo, Giampileri e Santo Stefano: **Anthony Zagami, Lucian Marin, Francesco Rossi, Michelangelo Paolo Tornese**. I piccoli **Giorgia Sorrenti, Emma Magazzù** della IV elementare della scuola primaria di Santo Stefano Briga e **Cinzia Citro** della V elementare della primaria di Briga Marina "A. Ragazzi" hanno vinto il premio Fantasia al Concorso "Messina da favola", mentre il primo premio (in buoni acquisto per materiale scolastico) dello stesso concorso per temi e disegni è andato a **Michelangelo Paolo Tornese** della IV elementare e a **Sara Bitto** della V elementare della primaria di Santo Stefano Briga.

Vanno segnalate, non per i premi ma per il valore degli spot realizzati, le classi II A, III C, II D, delle scuole medie Simone Neri e Leonardo Da Vinci che hanno partecipato al concorso Ciak scuola Film Fest realizzando "Il Rep del mangiare sano", "Mettilo bene in testa", "Libera l'aquilone", trattando tematiche sociali di grande importanza in brevi filmati di Pubblicità Progresso.



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

NEWS SIMILI IN SOCIETÀ

**SCUOLA**

- Educazione e Ambiente, premiata la scuola di Santa Margherita



**SCUOLE E RISCALDAMENTO**

- L'inverno è alle porte, ma i riscaldamenti funzionano?



**LEGALITA' & CONSAPEVOLEZZA**

- Educare oggi per non evadere il fisco domani: la Gdf parla alle scuole



**TRIBUNALE DI PATTI**

- "Abuso dei contratti a termine": Ministero dell'Istruzione condannato a risarcire quattro precari



**LA PROTESTA**

- Anche Messina contro la "buona scuola" di Renzi. Studenti e docenti insieme in corteo. FOTO



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [Ulteriori informazioni](#) [Ho capito](#)



Fatti . PA Informa . Economia, affari e finanza . **EXPO: "UNA GIORNATA DI ORDINARIA INNOVAZIONE IN BASILICATA"**

Cerca in PA

## ECONOMIA, AFFARI E FINANZA

33% 33% 33%

Fonte: regione basilicata

# EXPO: "UNA GIORNATA DI ORDINARIA INNOVAZIONE IN BASILICATA"

Annunci Google

### Pannelli Solari - Prezzi

Oggi costano oltre il 70% in meno. Scopri perchè!  
[preventivi.it](#)



### Articolo pubblicato il: 12/06/2015

Martedì 16 giugno, alle ore 10, a Potenza, presso la sala Verrastro del palazzo della Giunta, si terrà la conferenza stampa di presentazione dell'evento "Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata" che la Regione Basilicata ha organizzato, in collaborazione con il sistema regionale dell'innovazione, all'interno di Expo Milano 2015, presso l'Auditorium Samsung Tim, per il prossimo 24 giugno. Durante la conferenza stampa - si legge in una nota di Basilicata Innovazione - intervengono il presidente della Giunta Marcello Pittella, l'assessore alle politiche di sviluppo, lavoro e formazione Raffaele Liberali, il direttore di Basilicata Innovazione Andrea Trevisi ma anche le imprese, i ricercatori, i professori universitari e gli startupper lucani che saliranno sul palco dell'Auditorium Samsung Tim, per parlare delle innovazioni costruite grazie al supporto del sistema regionale dell'innovazione, ovvero dei prodotti e processi produttivi con cui chiunque può venire a contatto durante la quotidianità. Una giornata ordinaria - continua la nota di Basilicata Innovazione - parte dal risveglio e la colazione, con i prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di latte d'asina dell'azienda Sagittario o gli integratori a base di erbe officinali del Pollino creati da Evra, (entrambe realtà imprenditoriali con sede a Lauria). Poi si passa al contesto lavorativo, in strutture come l'Alsia, dove c'è la Plant Phenomics, l'unica piattaforma tecnologica presente in Italia in grado di studiare il fenotipo di una pianta; l'Imaa Cnr che ha realizzato Fire-Sat, il sistema software per la prevenzione degli incendi boschivi; le aziende La Carpia, che sta sviluppando un macchinario in grado di trasformare i rifiuti organici in combustibile, ed Ecoplen che ha realizzato le taniche più green al mondo con polietilene rigenerato. Alla pausa pranzo, con la mozzarella di bufala fresca filata dalla cagliata congelata, prodotta da Totem Food (Bernalda), o, per i più piccoli, con le polpette a base di pesce allevato e pescato in Basilicata, realizzate da Derado (Matera). Al pomeriggio di svago, per fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto whey drink, una bibita naturale e ipocalorica a base di siero del latte, entrambi creati dall'Università degli Studi della Basilicata. Alla sera a teatro, per assistere alla finale della competizione per idee innovative, denominata TechGarage Basilicata e organizzata da Basilicata Innovazione, durante cui ascoltare i progetti d'impresa sulla realizzazione della piattaforma web Slowfunding, per il

## Video



**Addio a Micol Fontana, signora dell'eleganza**



**Portare Nanni Moretti a Mosca, il sogno di Olga Strada**



**'Giù' la montagna di pneumatici tra le colline senesi, rimosse oltre 2mila tonnellate**

recupero e l'acquisto di edifici storici di pregio in stato di abbandono, e sullo smartwatch Hermes che monitora la sicurezza dei lavoratori solitari. Fino al rientro a casa, in relax sulla poltrona Nanette plus - realizzata dalle tre aziende materane Egoitaliano, Polform e Falegnameria Colacicco - che, grazie a un dispositivo ammortizzante, offre una nuova esperienza di comfort, e che magari sarà collocata in un ambiente arredato con dei pannelli in legno prodotti con le tecnologie di fabbricazione digitale. In ogni innovazione presentata, che sia un nuovo prodotto o il miglioramento di un processo produttivo, c'è la risposta all'esigenza, manifestata dal tessuto produttivo lucano, di essere più competitivo, ma anche la volontà della Regione Basilicata di rendere l'innovazione lo strumento chiave per lo sviluppo del territorio, attraverso un ecosistema di strutture di cui fanno parte: Basilicata Innovazione, braccio operativo della Regione in tema di innovazione, Associazioni di categoria, ALSIA (Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura), CNR di Tito, Enea Trisaia, Università degli Studi della Basilicata, e un complesso integrato e coordinato di servizi, denominato BUS - Basilicata Up&Start, volto a sostenere gli aspiranti startupper. BAS 05

Comunicato stampa



## ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.regione.basilicata.it/giunta/site/giunta/detail.jsp?sec=100133&otype=1012&id=2996746&value=regione>

TAG: [pubblica amministrazione](#), [ministeri](#), [enti pubblici](#), [stato](#)

## Potrebbe interessarti



**Sembra una bambola di plastica, nata in India bimba con rara malattia**



**Trento, parla l'uomo aggredito da un orso: "Vivo per miracolo,**



**Sesso in strada, Trastevere solo l'ultimo caso /I precedenti**



**Ecco come fanno gli astronauti ad andare in bagno**



**Cane guida si butta sotto bus e salva la padrona: "E' un eroe"**



**Giappone, lascia un terribile odore in bagno: 34enne**



**Volo fatale per Dean Potter, l'acrobata estremo morto sullo**



**Bonolis 'morto', masturbatori nell'Aldilà e mamme rifatte: le 5**



**Le 'Case dell'acqua' a 18 comuni del Milanese**



**La sfida di Emanuele, ripartire da arte per rianimare economia**



**AstroSamantha è tornata sulla Terra**



**La 'coda' dell'influenza stagionale: strategie per il prossimo anno**



**Randstad Award Regional**



**Il 'valore' della sostenibilità, Acea apre il confronto**

## Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: [ACCEDI](#) oppure [REGISTRATI](#)

## In Evidenza



**Arriva la notizia seriale, scarica la nuova App Adnkronos**



**Amministrative 2015, speciale Adnkronos - A cura di Cristiana Deledda e Francesco Saita**



**L'indagine, 80 per cento dei pazienti con lupus sono 'paralizzate' dal dolore**



**Parte da Salerno 'Innamorati di te', progetto contro la violenza sulle donne**



**Risorse per le bioplastiche, da Corepla 3 mln di euro in 2 anni**



**Native advertising & marketing automation: i due asset per fare business online**

HOME REDAZIONE CONTATTI PRIVACY POLICY LINKS

QUOTIDIANO DI CULTURA

GDA PRESS

La comunicazione globale e' uno strumento con il quale il quotidiano di cultura "gdapress" vuol rendere partecipi i propri lettori informandoli su avvenimenti in Italia e nel mondo.

La rilevanza degli argomenti e' a discrezione della redazione.



IN EVIDENZA

FRANCO MUSSIDA: RESPIRO CELESTE E FACCIAMO PACE CON LE NOSTRE EMOZIONI

Il Programma dei Contenuti di Padiglione Italia

#Lexpommes conquista Milano!

FRANCESCO MUZI, VINCITORE DI 9 DAVID DI DONATELLO, ARRIVA OGGI AGLI UNIVISION DAYS A ROMA

Il meglio del "Made in Sud" sbarca all'Expo con il Gruppo Petitto di Avellino.

Triennale Milano OSSERVATORE-OSSERVATO con M.Botta, F.Irace, F.Jodice, E.Volpato

Beloved landscape: paesaggio e arte

Leandro Fossi: l'uomo che volle essere uno scrittore

A Milano il "Cibo di Carta": da Carosello al grande cinema.

Taste of Milano: gli ingredienti del successo

Partono gli appuntamenti di giugno con i produttori d'eccellenze agroalimentari italiane organizzati da Birrifico Angelo Poretti a EXPO 2015

#ICCI5Expo INTERNATIONAL CHEF CUP 2015 TAPPA N. 2 | ITALIA-FRANCIA Stefano Cerveni e Julien Machet

Il montonico ospite d'onore in Casa Abruzzo

ACQUA DI BERGAMOTTO UNA NUOVA FRAGRANZA SIMBOLO DELLA CULTURA E DELLO STILE ITALIANI

EXPO 2015, CIBO PER LA MENTE: "SCOPRI LE MARCHE A BRERA"

ARCHIVI

2015  
2014  
2013  
2012  
2011  
2010  
2009  
2008

GIU  
13

IL PROGRAMMA DEI CONTENUTI DI PADIGLIONE ITALIA

≡ Categoria: EXPO 2015 |



- Padiglione Italia a partire dalla sua doppia specificità di spazio del racconto che italiani e Italia fanno di sé stessi e della rappresentazione dell'Italia per il mondo, ha sviluppato una pluralità di percorsi di riflessione scientifica e animazione territoriale. Per tradursi in una legacy forte questa filiera di attività e progetti si condensa in un *Programma di Contenuti di Padiglione Italia* articolato in quattro aree seminariali:

l'area dedicata al tema territorio e al tema protagonisti coordinata da Giuseppe De Rita e da Aldo Bonomi e animata dalle riflessioni del gruppo che ha accompagnato Padiglione Italia, l'area del cibo vissuta con l'Università di Pollenzo e Eataly, la riflessione scientifico-medica (il "Vivaio della Ricerca" coordinato dal Prof. Grossi), e la filiera agricola con seminari coordinati dal CNR e dal CRUI;

l'area dedicata al popolo delle start-up e alla nuova composizione sociale emergente, in partnership con Italia Camp e con la partecipazione del MIPAAF

> Ai quattro comparti, definiti più sopra, si uniscono 3 legacy formative che ne riprendono i contenuti:

> - 2 corsi di alta specializzazione nella sicurezza alimentare, gestiti da Padiglione Italia, insieme con i suoi Partner, con le Università Cattolica e Statale, e rivolti, ciascuno, a 50 giovani laureati ( 2 per Regione e 10 segnalati dal MAE fra i Paesi oggetto di programmi comuni)

> - il progetto Scuole di Expo, che in Padiglione Italia presenta 750 scuole, con altrettanti moduli didattici per l'educazione alimentare.

> - il progetto di formazione al vino italiano dei sommelier cinesi curato dai grandi CRU con Paolo Panerai

1. I TERRITORI E I PROTAGONISTI

Il fil rouge che ha dato unità e coerenza alle attività è stata la costruzione di una relazione virtuosa tra territori e Padiglione Italia nella convinzione che Expo costituisca una grande piattaforma di relazione tra i territori e il globale. Il percorso si è snodato lungo tre tappe:

La prima tappa si è articolata in sette forum territoriali tra ottobre-dicembre 2013 ed è stato il momento generativo del *concept* delle quattro potenze in Padiglione Italia;

La seconda tappa si è articolata nella costituzione del tavolo della Conferenza delle Regioni con la progettazione di 14 seminari nazionali in Expo e un tavolo di riflessione/connesione terra-territorio-scienza, su temi relativi all'antropologia del rapporto tra territorio e cibo, allo sviluppo locale, ai saperi scientifici e alle policies nazionali, al rapporto tra cibo e questione sociale.

Una terza tappa si svilupperà con un programma di grandi seminari nazionali tematici durante Expo e collaborazioni con altri soggetti sul terreno della legacy di Expo;

In questo percorso si è lavorato su due assi: a) definire il concetto delle potenze come punto di partenza del contenuto di Padiglione Italia; b) portare i segnali deboli del protagonismo dei territori dentro Expo e dare voce al protagonismo molecolare.

2015

MILANO 2015

BACHECA



EVENTO

EXPO 2015

NEW



RUBRICHE

Ambiente  
Appuntamenti  
Architettura  
Arte  
Benessere e Beltate  
BIT 2012/ 13  
BIT 2014/2015  
Cinema  
Costume e società  
Cultura  
Design  
Enogastronomia  
EXPO 2015  
I SALONI  
2012/2013/2014/2015  
Il mondo dei bambini  
dalla A alla Z  
LA BIENNALE  
2012/2014  
La Cantina  
La Cucina  
Libri

CALENDARIO EVENTI

< mag lug >  
giugno 2015

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Cerca nel sito

TEATRI CONCERTI  
MUSICALS

teatroallascala.it  
teatroarcimboldi.it  
laverdi.org  
teatromanzoni.it  
teatrosanbabila.it  
teatronuovo.it  
smeraldo.it  
teatrociak.it  
teatrocarcano.com  
elfo.org  
forumnet.it  
teatrodelaluna.com  
piccoloteatro.org  
teatromartini.it  
teatrofilodrammatici.eu  
teatroleonardo.it  
teatrofrancoparenti.it  
areazelig.it  
teatrolitta.it  
sisteract.it/teatro  
teatrodelburatto.it  
teatroverga.it  
teatrooscar.it  
teatroarsenale.it  
teatrocrt.it  
teatroutoff.it  
tiefteatro.it  
teatroalascadellavita.it  
dalverme.org

Al centro della barra è stato il tema della legacy di Padiglione Italia attorno a due questioni di fondo:

contribuire a definire una posizione alta dell'Italia dentro i grandi temi che costituiscono l'anima di Expo;  
costruire un collegamento organico del percorso e dei contenuti territoriali di Padiglione Italia con la Carta di Milano definendo il valore globale della via italiana all'alimentazione.

A partire da qui, per quanto riguarda l'area "Territorio" e in relazione con l'area "start-up", il Programma dei Contenuti di Padiglione Italia si articola in:

un palinsesto di attività seminariali (a coordinamento Censis e Consorzio AAster) che coprono tutta la durata di Expo con la partecipazione del Ministro Maurizio Martina ad alcuni seminari selezionati in base alla disponibilità del ministro e alla rilevanza del tema;

una serie di attività in sinergia tra asse territoriale e attività di master universitario e altri filoni di lavoro (progetto start-up, progetto scuola, seminari dell'Unisg di Pollenzo, seminari di Eataly, ecc.);

una attività di divulgazione e disseminazione del lavoro attraverso il canale del Web magazine e altri media giornalistici e radiotelevisivi;

Il palinsesto delle attività seminariali si articola in tre blocchi coordinati e animati da Consorzio AAster, Fondazione Censis, Prof. Arturo Semerari di Agriconsulting, e Paolo Massobrio:

14 eventi del sistema delle regioni coordinati da Consorzio AAster e focalizzati su altrettanti macro-temi con ciascuno una regione capofila e organizzatrice con il seguente palinsesto. Agli eventi è prevista la partecipazione dei Presidenti delle regioni fatta eccezione per quei territori che hanno in corso le elezioni e, ad alcuni, dei ministri Maurizio Martina e Dario Franceschini:

1. L'Acqua e i suoi usi – capofila Regione Basilicata sabato 9 maggio mattina;
2. Il Paesaggio – capofila Regione Toscana sabato 16 maggio pomeriggio (possibile presenza Ministro/altre autorità);
3. Il Wellness come strumento per il made in Italy – capofila Regione Emilia Romagna sabato 30 maggio mattina;
4. La longevità attiva – capofila Regione Marche mercoledì 10 giugno mattina;
5. L'Appennino Parco d'Europa – capofila Regione Abruzzo sabato 4 luglio mattina. Il tema è stato concordato dialogando con il Ministro Franceschini che dovrebbe essere presente;
6. La frontiera mediterranea – capofila Regione Sicilia sabato 4 luglio pomeriggio (possibile presenza Ministro/altre autorità);
7. La Dieta mediterranea – capofila Regione Campania sabato 25 luglio mattina;
8. La qualità della vita – capofila Regione Sardegna sabato 25 luglio pomeriggio;
9. GAL/GAC – capofila Regione Puglia giovedì 30 luglio mattina;
10. Food research & Innovation – capofila Regione Friuli V.G. e Provincia Autonoma di Bolzano sabato 12 settembre mattina;
11. Mare e Isole – capofila Regione Liguria e Regione Sardegna sabato 12 settembre pomeriggio;
12. Città d'Arte – capofila Regione Lazio sabato 10 ottobre pomeriggio;
13. La macroregione Adriatico-Ionica e la macroregione Alpina – giovedì 8 ottobre;
14. La Montagna – Alpi – capofila Regione Piemonte e Provincia Autonoma di Trento mercoledì 14 ottobre mattina;

6 eventi nazionali coordinati da Fondazione Censis, Consorzio AAster, Prof. Arturo Semerari, Paolo Massobrio centrati sui temi della legacy e del territorio, del rapporto degli italiani con il cibo e sull'evoluzione delle filiere dell'agricoltura:

1. Presentazione della ricerca Censis "Il cibo degli italiani" – venerdì 29 maggio sera: (possibile presenza Ministro/altre autorità);
2. Seminario "La clessidra agricola" sui cambiamenti dei mercati mondiali degli alimenti – giovedì 2 luglio, Arturo Semerari (possibile presenza Ministro/altre autorità);
3. Seminario sull' "Agricoltura in città" e i processi di Urban Farming – giovedì 6 settembre, Arturo Semerari;
4. Seminario sul mondo dell'enogastronomia – giovedì 3 settembre, Paolo Massobrio;
5. Seminario su giovani, nuove professioni, web – martedì 9 settembre sera: (possibile presenza Ministro/altre autorità);
6. Seminario di riflessione sull'evoluzione dell'esperienza delle Esposizioni Universali con la partecipazione del gruppo di riflessione del volume UTET dedicato agli Expo: data in via di definizione: giovedì 6 agosto sera/mercoledì 14 ottobre pomeriggio o sera;

Due eventi nazionali in cui far precipitare tutto il percorso di lavoro territoriale e la legacy di Expo in collaborazione tra Consorzio AAster, Fondazione Censis, Ministero dell'Economia e delle Finanze progetto "Aree Interne" (coordinatore Fabrizio Barca) e in dialogo con il Ministero dell'Agricoltura:

1. Seminario di riflessione sullo sviluppo locale – possibile data 14 settembre (location Palazzo Pirelli): possibile presenza Ministro/altre autorità;
2. Grande seminario nazionale dei territori in cui portare a partecipare tutti i protagonisti che a vario

MADE EXPO  
2012/13/2014/2015  
Medicina  
MIART 2012/2013/2014  
Musica  
Prossimi eventi  
Spettacoli  
Teatro  
Turismo

titolo si sono mobilitati nel percorso dei territori – 26 ottobre. In questo evento sarà collocato anche il tema della legacy con la partecipazione dell'Equipe della "Carta di Milano" del Prof. Salvatore Veca. Possibile location Expo Center: possibile presenza Ministro/altre autorità.

## 2. IL CIBO

1. 4 incontri curati dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo  
28 luglio – Padiglione Italia, ore 18.30

Innovazione e ricerca per le scienze gastronomiche: il Manifesto di Pollenzo

3 agosto – Auditorium Padiglione Italia, ore 18.30

Salute del cibo e cibo della salute: medicina e gastronomia a confronto

2 settembre – Auditorium Padiglione Italia, ore 18.30

Italiani taste: alla scoperta delle preferenze alimentari degli italiani

17 ottobre – Auditorium Padiglione Italia, ore 18.30

Storie di vita e di cuochi e contadini: i "Granai della Memoria"

1. 3 seminari a cura di Eataly  
12 luglio – Auditorium Padiglione Italia, ore 18.30

Il vino: proviamo a definire il vino naturale...e innaturale con Angelo Gaja, Vincenzo Gerbi, Luca Gargano, Nicolas Joly, moderatore Helmut Kocher

29 luglio – Auditorium Padiglione Italia, ore 18.30

Il grano e la pasta: definiamo quella italiana con Paolo Barilla, Giuseppe Di Martino, Massimo Menna, Francesco Casillo, moderatore Oscar Farinetti

25 agosto – Auditorium Padiglione Italia, ore 18.30

L'olio e l'oliva: come narrare la biodiversità italiana al mondo? Con Gonnelli Franco Boeri, Colomba Moggiello Bressanini, moderatore Alberto Grimelli

## 3. LA SCIENZA, AREA MEDICINA

La progettazione dei grandi eventi scientifici per Padiglione Italia si è basata sulla identificazione di tematiche di grande interesse e impatto nella loro proiezione futura nell'area nutrizionale e della salute dando precedenza a nuove teorie, scoperte, e acquisizioni che stanno aprendo scenari nuovi o inaspettati o che stanno rivoluzionando concezioni pre-esistenti, magari capovolgendo il comune sentire. L'identificazione preliminare è stata effettuata sulla base di analisi della letteratura scientifica recente, di documenti scientifici di varia natura e di informazioni derivate da convegni nazionali ed internazionali o da colloqui con opinion leaders qualificati appartenenti a diverse discipline. Le tematiche finali sono state scelte attraverso una griglia di valutazione strutturata con un occhio di riguardo alla valorizzazione di competenze scientifiche italiane con l'intento di creare un file rouge tra alimentazione, energia per la vita e salute.

### *Calendario Seminari*

16 maggio – alimentazione del prematuro

28 maggio – nutraceutica



RSS | Aggiungi ai Preferiti | Imposta come pagina iniziale | Twitter | Facebook

Cerca...



[HOMEPAGE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | [ATTUALITÀ](#) | [CULTURA ED EVENTI](#) | [SPORT](#) | [IN ITALIA](#) | [RUBRICHE](#)

Report Italia

Il tuo browser non permette l'utilizzo di JavaScript, che è essenziale per il corretto funzionamento del sito.

Avellino, 24/05/2015 / 17:13

Stampa | Dimensione del carattere

## Expo 2015, in Piazza Irpinia arriva il progetto QuinoaFelix dell'Isa Cnr



(Piazza Irpinia a Expo 2015)  
(Foto: Irpiniareport)

Expo Milano 2015 sarà l'ultima tappa prima del convegno finale del progetto Quinoa Felix che si terrà il 12 giugno 2015 presso l'ISA-CNR di Avellino. Expo 2015, incentrato sul tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita" sarà un momento di importante visibilità per il progetto QuinoaFelix "Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale". Il progetto finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del PSR Campania 2007/2013 Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale" ha previsto una sinergica collaborazione tra 3 Enti di ricerca (Istituto di Scienza dell'Alimentazione -ISA-CNR di Avellino; Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo -CNR-ISAFoM di Ercolano; Dipartimento Agricoltura,

Ambiente e Alimenti – Università degli Studi del Molise), l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Avellino e l'azienda agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino. Il progetto, avviato nel giugno 2012, ha visto il coordinamento di attività sperimentali lungo tutti i segmenti della filiera produttiva. E' stato, infatti, definito il protocollo di coltivazione in areali campani della varietà di quinoa Titicaca, sono stati validati interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale ed infine sono stati evidenziati i possibili impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno ad elevata valenza dietetico-nutrizionale. I partner, Casale del Principato, ISA-CNR, CNR-ISAFoM, Azienda Agricola Stiscia Giuseppe e Università degli Studi del Molise saranno presenti e condurranno per l'intera giornata un evento organizzato in Piazza Irpinia, spazio espositivo di primissimo piano organizzato dalla Camera del Commercio di Avellino, nei pressi di Palazzo Italia, proprio nel cuore del sito espositivo, sulla direttrice che conduce all'Albero della Vita, l'installazione simbolo di EXPO'. L'evento organizzato in un'unica giornata si caratterizzerà di un ricco programma di presentazioni tecniche ed eventualmente degustazioni guidate dei prodotti da forno lievitati e non lievitati, a base di farina di quinoa realizzati nell'ambito del progetto e di momenti di incontro con visitatori ed esperti del settore. Non mancheranno inoltre seminari tecnici e di approfondimento in cui saranno presentate tutte le attività sperimentali eseguite lungo i segmenti della filiera produttiva. Sarà presentato mediante filmati multimediali il protocollo di coltivazione in areali campani della varietà di quinoa Titicaca. Inoltre saranno descritti gli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale ed infine saranno evidenziati i possibili impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno ad elevata valenza dietetico-nutrizionale. La partecipazione ad EXPO' 2015, nel cuore della capitale economica italiana, consentirà al partenariato Quinoa Felix di massimizzare l'efficacia dell'azione di divulgazione intrapresa sin dai primi mesi di svolgimento del progetto dai differenti partner, consentendo, nel contempo, un'espansione della visibilità del progetto a livello globale.

Mi piace | Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Condividi | Facebook | Twitter

RADIO punto nuovo  
Ascolta la diretta



facebook

IRPINIA Irpiniareport  
Mi piace

Irpiniareport piace a 2.443 persone.

Plug-in sociale di Facebook



RSS | Aggiungi ai Preferiti | Imposta come pagina iniziale | Twitter | Facebook

Cerca...



[HOME PAGE](#) | 
 [POLITICA](#) | 
 [CRONACA](#) | 
 [ATTUALITÀ](#) | 
 [CULTURA ED EVENTI](#) | 
 [SPORT](#) | 
 [IN ITALIA](#) | 
 [RUBRICHE](#)

Report Italia

Il tuo browser non permette l'utilizzo di JavaScript, che è essenziale per il corretto funzionamento del sito.

Milano, 28/05/2015 / 18:08

Stampa | Dimensione del carattere

## Successo all'Expo per il progetto "QuinoaFelix" dell'Isa-Cnr di Avellino



(Piazza Irpinia a Expo 2015)  
(Foto: Irpiniareport)

Successo all'Expo di Milano per il progetto "QUINOAFELIX" dell'Isa-Cnr di Avellino. L'evento organizzato in Piazza Irpinia il 27 maggio è stato ricco di momenti sia di carattere tecnico-scientifici sia di gusto e divertimento. Il progetto finanziato dalla Regione Campania nell'ambito del PSR Campania 2007/2013 Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale" ha previsto la sinergica collaborazione fra tre Enti di ricerca (Istituto di Scienza dell'Alimentazione-ISA-CNR di Avellino; Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo-CNR-ISAFoM di Ercolano; Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise), l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Avellino e l'azienda agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino. All'Expo la dottoressa Antonella Lavini dell'ISAFoM di

Ercolano e la dottoressa Tiziana Di Renzo dell'ISA-CNR di Avellino, hanno presentato ai numerosi visitatori presenti le attività sperimentali svolte nel corso del progetto. In particolare è stato presentato il protocollo di coltivazione in areali campani della varietà di quinoa Titicaca, gli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale ed, infine, sono stati evidenziati i possibili impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno ad elevata valenza dietetico-nutrizionale. A concludere la sessione scientifica il capofila del progetto Sergio Spiniello dell'azienda Casale del Principato che ha testimoniato l'integrazione tra ricerca e mondo produttivo per sfidare la modernità. Ad accompagnare la sessione tecnico-scientifica anche la proiezione su Monitor LED sospesi e sul fondale con grande LED WALL verticale dei filmati multimediali realizzati nell'ambito del progetto e relativi alla messa a punto del protocollo di coltivazione in areali campani della varietà di quinoa Titicaca. I lavori sono stati conclusi dal console generale del Perù José Ramiro Silva Delgado interessato, non solo a promuovere la coltivazione della quinoa, ma anche ad individuare opportunità di scambi economici e culturali. Per addentrarsi maggiormente nel cuore delle origini di questo antico seme andino, a sorpresa, durante la giornata, è stata creata un'atmosfera unica ed irripetibile in cui il fascino della musica andina e delle sue danze ha coinvolto i visitatori. Un gruppo di ballerini peruviani si è esibito, in abiti colorati e tipici delle cerimonie religiose e festive degli Incas, in una danza folkloristica molto diffusa tra le popolazioni del Perù. A conclusione della giornata è stato organizzato un momento di gusto con uno show-cooking, a cura di Virginia e Luis Huallanca, proprietari del ristorante peruviano milanese, Amor Y Passion. Lo chef Virginia ha cucinato al momento una pietanza peruviana tipica a base di quinoa degustata ai numerosi visitatori.

Mi piace | Piace a 2 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Condividi | Facebook | Twitter

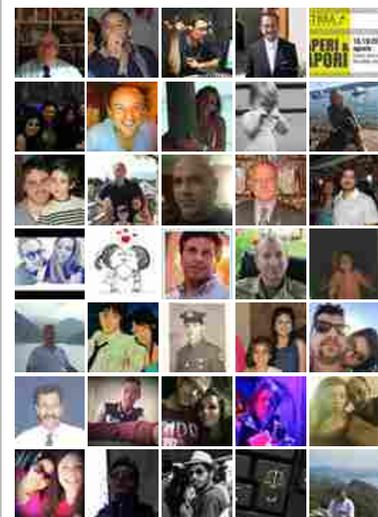


RADIO PUNTO NUOVO | Ascolta la diretta



IRPINIA Irpiniareport | Mi piace

Irpiniareport piace a 2.443 persone.



Plug-in sociale di Facebook

Desideri un'esperienza di ricerca migliore? [Imposta la ricerca su Yahoo](#)

Usando Yahoo accetti che Yahoo e i suoi partners utilizzino cookies per fini di personalizzazione e altre finalità

Nuovo utente? [Registrati](#) | [Entra](#) | [Aiuto](#)

Download the new Yahoo Mail app

[Mail](#) | [Yahoo](#)



Cerca

Cerca sul web

[HOME](#) [VIDEO](#) [ITALIA](#) [MONDO](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [TECNOLOGIA](#) [SALUTE](#) [CURIOSITÀ](#) **GOSSIP** [METEO](#) [EXPO 2015](#)

FOTO



## Rai1, Uno Mattina estate: ballottaggi in primo piano

**askanews** Scritto da Red-Ber | Askanews - 30 minuti fa

[Facebook](#) [Tweet](#) [+1](#) [Pin.it](#) [Stampa](#)

Roma, 13 giu. (askanews) - Lunedì 15 giugno, nella puntata di Unomattina Estate, su Rai1 alle 6.45, condotta da Mia Ceran e Alessio Zucchini, la pagina di attualità si aprirà con le elezioni amministrative e il voto del ballottaggio a cui sono chiamati 65 comuni italiani, fra cui 11 capoluoghi. A commentare i risultati saranno Maurizio Gasparri di Forza Italia e Matteo Orfini del Partito Democratico.

Si cambierà argomento parlando di mafia capitale e le novità dell'inchiesta sull'organizzazione criminale di Carminati mentre con Guido Castelli, dell'Anci, e il commercialista Mario Civetta, si tornerà sulla scadenza delle tasse di giugno, in particolare la Tasi. Appuntamento poi con la scienza e con il fisico del CNR Valerio Rossi Albertini, il quale spiegherà cos'è il velcro e come può essere utilizzato.

Altro tema di attualità riguarderà l'emergenza Xilella, il batterio killer che ha colpito gli ulivi della Puglia, causando danni economici e alla produzione di olio e, a seguire, con l'avvocato matrimonialista Marco Meliti, si analizzeranno i vari aspetti del divorzio breve, ormai entrato in vigore il 26 maggio scorso. Nella seconda parte del programma, lo spazio sarà dedicato alla scuola e agli esami di maturità: inizia il conto alla rovescia per migliaia di studenti che dovranno affrontare le prime prove mercoledì 17 giugno.

L'approfondimento sarà dedicato al caso delle violenze sui bambini dell'asilo privato Cip e Ciop di Pistoia, che vede coinvolte due maestre, condannate in via definitiva dalla Corte di Cassazione. Si aprirà quindi una finestra sull'Expo: da Milano con Maurizio Martina, ministro delle Politiche Agricole. Infine, si tornerà sul caso Scazzi e sulle novità in esame nel processo d'appello con la criminologa Imma Giuliani e, dal Tribunale di Taranto, con l'inviata Raffaella Griggi.

[Facebook](#) [Tweet](#) [+1](#) [Pin.it](#) [Stampa](#)

### POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

- Regionali: Grillo, grazie a italiani M5S primo in 3 Regioni (2)
- ## Isis minaccia di colpire Israele se Hamas non ferma ... -2-
- Cinque secoli dopo, la Spagna tende la mano agli ebrei
- Come ridurre i consumi energetici con questi piccoli suggerimenti (Energiesensibili.it)

Cerca

Ricerca Notizie

**REFLEX CANON EOS 12000 + EF-S 18-55 MM DC**  
**349**  
Scopri

### SOLO SU YAHOO



[Pieve! Le interviste irriverenti](#)



[#TRIOPUNTOZERO - "Mi preferisci vestita oppure..."](#)  
Diletta Leotta complice del Trio Medusa



[7 in un colpo](#)  
- 7 in un colpo Pubblicità  
Gioca con Air Action Vigorsol e Vivident Xylit, puoi vincere 7 T-Shirts Hydrogen in un colpo solo!!



[SAVIANO - Emigrazione: "Ecco la prova di quanto sia difficile essere felici in Italia"](#)

### I VIDEO DI OGGI



[Infradito pericolose per la salute dei piedi](#) EsteNews

**IL RUOLO DELL'IMPRESA**

# L'Expo laboratorio per pubblico e privato

di **Alberto Quadrio Curzio**

Sull'Expo 2015 i commenti sono continui dall'ottobre del 2006, quando il Governo italiano presentò la candidatura di Milano; si sono intensificati dal marzo 2008, quando

l'Assemblea Generale del Bie (Bureau International des Expositions) ci assegnò la manifestazione; continueranno ad Expo conclusa soprattutto con i calcoli sui costi e i benefici. Riflettiamo qui su alcuni aspetti che evidenziano il ruolo delle Associazioni di imprese italiane, della tecnoscienza e della Ue entrando a pieno titolo nel tema "Nutrire il pianeta, Energia per la vita". L'Expo è, infatti, tanto esposizione quanto laboratorio e fabbrica. Aspetti, questi ultimi, che vanno meglio spiegati.

**La sussidiarietà e i partenariati.** Innanzitutto, va sottolineato che Expo è un grande iniziativa di partenariato pubbli-

co-privato al quale molte imprese hanno collaborato nelle più diverse forme ma che trae il suo prestigio anche da una specifica presenza della Ue. Ciò significa che la sussidiarietà si applica a diversi livelli che vanno dalle imprese alle loro associazioni, dalle istituzioni nazionali e locali fino alla Ue. Con riferimento al sistema economico italiano, fatto da tante Pmi, il ruolo delle Associazioni è fondamentale nei rapporti con le Istituzioni e l'innovazione. Si attua così quel principio del liberalismo sociale, dove la forza non deriva solo dalla dimensione ma anche dalla aggregazione.

**L'industria alimentare.** Par-

tiamo da questa industria che tramite la Federalimentare ha lanciato pochi giorni fa, nella sua assemblea all'Expo, un bel manifesto: "Uniti si vince". Bisogna infatti ricordare che Federalimentare, con 54 mila imprese, 385 mila addetti, un fatturato 2015 stimato in 134 miliardi di euro (di cui quasi 29 derivanti dall'export), si colloca come secondo comparto del manifatturiero italiano. E ancora va evidenziata la forte capacità di innovazione del settore che non esprime un'industria omologa, pur essendo i suoi prodotti agroalimentari acquistati da più di 1,2 miliardi di consumatori mondiali.

Continua ► pagina 26

## L'EDITORIALE

# Expo 2015, laboratorio per pubblico e privato

di **Alberto Quadrio Curzio**

► Continua da pagina 1

Con 2,4 miliardi di euro annui investiti per la sicurezza alimentare dei prodotti e 10 miliardi di euro (8% del fatturato) per la ricerca e sviluppo, con la rimodulazione e il riproporzionamento che hanno ridotto i nutrienti eccedenti, gli sprechi alimentari, il consumo energetico, l'emissione di gas serra, le materie prime per imballaggio, l'industria alimentare ha continuato a innovare mantenendo, tuttavia, le specificità del Made in Italy.

Tutte queste sono notizie importanti di cui non sembra ci sia consapevolezza generalizzata.

La stessa manca anche sull'obiettivo che Federalimentare si pone: arrivare entro la fine del decennio a 50 miliardi di export che equivarrebbe a 100 mila occupati addizionali tra effetto diretto ed indotto. È un risultato che la citata Federazione ritiene di dovere e potere raggiungere perché, pur essendo le nostre esportazioni notevoli in termini assoluti

(29 miliardi di euro e 34,5 considerando anche la componente agricola), non lo sono per la quota del 20,5% sul fatturato alimentare, che è bassa rispetto a Spagna (22%), Francia (28%), e Germania (32%).

A tal fine le leve necessarie (individuare da una indagine su 1.000 imprenditori e manager del settore) sono cifrate come segue: un sostegno forte da parte del Governo per la valorizzazione generale del Made in Italy (56,2%), un supporto specifico rivolto a quelle imprese che intendono espandersi in mercati esteri (27,1%), gli effetti positivi di Expo (25%). Innovazione e internazionalizzazione sono dunque le due forze su cui l'industria alimentare italiana punta sempre di più e sui cui il sostegno del Governo conta.

**Fab Food e innovazione.** Una sintesi, simbolicamente forte, tra imprese e innovazione è al Padiglione Italia "Fab Food. La fabbrica del gusto italiano", affidata non a caso alla progettazione del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica "Leonardi da Vinci". Lo scopo è dimostrare come l'industria e le tecnologie pulite e innovative italiane possano contribuire a prodotti alimentari sicuri e di qualità. Da Fab Food emergono anche la complessità, le connessioni e la coerenza della filiera agro-alimentare italiana, come prova il fatto che allo stesso hanno contribuito con Confindustria dieci associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucimu-Sistemi per produrre.

È noto che Confindustria ha operato a ben più ampio raggio per Expo iniziando dal 2008 con una serie di gruppi di lavoro su nutrizione, innovazione e sviluppo

sostenibile, turismo culturale, expogeneration e nuove professionalità, promozione internazionale, mobilità e reti, cooperazione allo sviluppo. Ne sono uscite nel 2010 delle "Proposte per la valorizzazione del sistema delle imprese" ed infine la partnership con Padiglione Italia anche per Fab Food che esprime la fiducia nell'Expo per l'innovazione e internazionalizzazione (anche per le startup) del nostro Paese.

**Il Centro di ricerca europeo.**

L'innovazione è anche il tema principale sui su cui la Ue ha scelto di essere presente all'Expo, consapevole che da qui passa la possibilità di accrescere in maniera sostanziale, sicura e sostenibile la produzione agricola e l'alimentazione. Per questo al servizio scientifico interno (JRC) della Commissione europea è stata data la responsabilità di coordinare la partecipazione delle Ue a Expo valorizzando soprattutto il ruolo della scienza e dei partenariati all'interno e all'esterno della Ue. Le politiche della Ue sui temi dell'Expo vanno dalla politica agricola comune, alla sicurezza alimentare, alle norme sanitarie, alla sostenibilità ambientale in agricoltura.

Non sempre queste politiche sono soddisfacenti per l'Italia che tuttavia deve anche interrogarsi se fa tutto il possibile per bilanciare i suoi interessi con quelli dei Paesi nordici.

E qui ritornano di attualità la sussidiarietà ed i partenariati che suggerirebbero all'Italia un maggior coordinamento tra Governo, Associazioni industriali, Enti di ricerca (tra cui il **Cnr** e le Università la cui partecipazione ad Expo è apprezzabile) per la miglior valorizzazione delle specifiche competenze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## DOMANI A EXPO

**DENTRO EXPO.** Dalle 10 alle 16 presso la sala eventi al secondo piano del padiglione di Israele, «La conservazione del suolo», seminario professionale organizzato dall'associazione Keren Kayemeth Leisrael in collaborazione con l'Unccd (conferenza delle Nazioni unite sulla desertificazione) e la Fao, sulle tecniche per contrastare la desertificazione e l'erosione e sulla conservazione dei terreni rivieraschi. Partecipazione su invito.

**DENTRO E FUORI EXPO.** Dalle 10,30 alle 14,45, presso il padiglione dell'Unione Europea, e domani dalle 9 alle 14,15, presso l'Area di ricerca Milano 1 del Cnr in via Bassini 15 a Milano, «8° meeting dell'European technology transfer offices (Tto) circle» promosso dal Joint research center dell'Ue, dal Cnr e dall'Enea. In linea col tema di Expo Milano 2015 il settore agro-alimentare sarà al centro del dibattito. Saranno presentati esempi pratici e iniziative innovative per illustrare quanto può fare il trasferimento tecnologico nel settore. Partecipazione previa registrazione.

**DENTRO EXPO.** Diversi appuntamenti in occasione della festa nazionale della Germania, presso il padiglione della Germania. Alle 11,30 concerto di Roger Cicero, il miglior cantante jazz tedesco che presenterà un'antologia delle sue hit in lingua tedesca accompagnato dal pianista Maik Schott. Alle 12,30 proiezione del documentario «25 Jahre Deutsche Einheit» (25 anni d'unità tedesca). E alle 14,15 e di nuovo alle 17 esibizione del Coro della Deutsche Schule Mailand.

a cura di  
Luigi Chiarello



► Ottenuto il secondo posto con un lavoro sulla pesca ecocompatibile

# Gli studenti portorecanatesi premiati negli spazi dell'Expo

## IL RICONOSCIMENTO

### Porto Recanati

Nei giorni scorsi al "Teatro della Terra - Biodiversity Park" all'interno dell'Expo di Milano, si è svolta la premiazione del concorso nazionale "Pesca ecocompatibile e tracciabile. E' possibile?" organizzato dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) e dall'Istituto di scienze marine (Ismar) di Ancona in collaborazione con l'Istituto per l'ambiente marino e costiero di Capo Granitola in provincia di Trapani. Il concorso era rivolto alle scuole con sede in comuni costieri marittimi italiani e ha visto la partecipazione di diciannove istituti per un totale di cinquecento alunni. Ancora una volta sugli scudi l'Istituto comprensivo Enrico Medi di Porto Recanati, che con la classe II C si è classificato al secondo posto con un lavoro in "power point" dal titolo "Tradizioni che continuano: la piccola pesca".

Coordinati dagli insegnanti

Giuseppina Nardi e Aldo Penesi, i ragazzi di Porto Recanati hanno presentato uno spaccato di vita marinara, descrivendo l'attività che un piccolo gruppo di pescatori svolge ancora sul lungomare Nord della cittadina. Un lavoro minuzioso corredato e impreziosito da riferimenti fotografici che hanno documentato anche scene e luoghi del passato marinaro di Porto Recanati, oggi che veramente l'attività di pesca - quella detta piccola, più precisamente - rischia di scomparire definitivamente.

Prezioso in tal senso si è rivelato il contributo dell'esperto di tradizioni marinare Carlo Vitali, dirigente dell'Ente Palio di San Giovanni. Un sodalizio che guarda caso ha come scopo quello di tenere viva la tradizione marinara locale organizzando annualmente anche la Corsa del Palio di San Giovanni. Che è una "parodia" della pesca con la sciabica, attività che professionalmente non si pratica più da diversi decenni. Mentre resiste ancora la pesca con retine, nasse, buzzichi e cuculli, che a Porto Recanati con-

ta una trentina di praticanti professionali.

Tornando al concorso, c'è da dire che il lavoro dei ragazzini del Medi è stato particolarmente apprezzato dalla giuria perché ritenuto in sintonia con le teorie, assolutamente attuali, che considerano le forme di pesca tradizionali una garanzia per la conservazione dell'ambiente. La pesca tradizionale, secondo gli esperti, è attualmente una delle soluzioni per la salvaguardia della biodiversità della fauna ittica e per l'integrità dell'habitat naturale dei fondali marini.

La cerimonia di premiazione si è svolta alla presenza di esperti del settore che hanno illustrato gli effetti della pesca sull'ambiente e sulla biodiversità, le possibili alternative, gli approcci innovativi per una pesca sostenibile. Alla classe, che è stata premiata dalla dottoressa Gianna Fabi dell'Istituto di scienze marine di Ancona, coordinatrice dell'evento, sono stati consegnati un attestato e un video proiettore con schermo a muro da utilizzare a scuola per le attività didattiche.



Gli studenti portorecanatesi premiati a Milano



## CONCORSO

# Due classi della "Julia" premiate all'Expo

"Passeggiando a piedi tra pedoci e biotecnologie, alla scoperta di eccellenze fra tradizione e innovazione". Il lavoro sarà proposto a Milano il 9 agosto nell'ambito del programma "Vivaio scuole".

(g.s.)



Alcuni degli studenti premiati

Studenti triestini protagonisti all'Expo di Milano. Due classi, la prima e la seconda "C" della scuola secondaria di primo grado "Divisione Julia", hanno vinto il primo premio di un concorso nazionale, una competizione bandita dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) e dall'Istituto di scienze marine di Ancona (Ismar) sul tema "Pesca ecocompatibile e tracciabile. E' possibile?".

Con un powerpoint dal titolo "Gli Sherlock Holmes della pesca, una lente semiseria per mettere a fuoco il problema", i ragazzi hanno realizzato un lavoro multidisciplinare che ha coinvolto diverse materie: dalle lettere all'arte, dalle scienze alla matematica. Le due classi, con il supporto degli insegnanti (Tiziana Bevilacqua, Fiorella Daris, Elena Ferluga e Anna Rosati), si sono avvalse anche della consulenza del Wwf di Miramare, aderendo al progetto "3R-Riduco Riuso Riciclo". A partire da uno studio sulle abitudini alimentari nella nostra città, i giovani sono andati a caccia di notizie sui metodi di pesca nella regione, sulla sostenibilità, sulla storia locale e sui modi di dire legati al settore, raccogliendo ricette e sbizzarrendosi con il disegno.

Nei giorni scorsi gli studenti sono stati ospitati a Milano per prendere parte alla cerimonia di premiazione, organizzata nell'ambito di un evento del Cnr-Expo al Padiglione della Biodiversità. La prima "C", inoltre, ha partecipato al concorso "Expo per le scuole" presentando un filmato intitolato



**EXPO** A Milano il 24 giugno vetrina per start up e tradizioni come la transumanza

# Una giornata di innovazioni lucane

POTENZA - Un video, per raccontare la transumanza in Basilicata, tra zootecnia e turismo, da proiettare nell'Expo fino ad ottobre, e una serie di appuntamenti, sempre nell'Esposizione universale di Milano, che fanno parte di «Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata», con prodotti frutto della ricerca delle aziende e degli enti lucani.

Il tutto è stato presentato - dal Presidente della Regione, Marcello Pittella, dall'assessore regionale all'agricoltura, Luca Braia, e dal direttore di Basilicata Innovazione, Andrea Trevisi - nel corso di un incontro con i giornalisti che si è svolto ieri, a Potenza.

Il video, prodotto con il sostegno dei Lions, racconta la transumanza, con diversi punti di osservazione: non solo

quello «tecnico», con l'attività zootecnica che dimostra la qualità dei prodotti lucani, ma anche uno maggiormente «turistico», in un viaggio attraverso i territori della Basilicata.

«Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata», invece, si svolgerà all'interno di Expo Milano 2015 il 24 giugno, ed è stato organizzato dalla Regione Basilicata in collaborazione con il sistema regionale dell'innovazione: l'obiettivo è di raccontare una normale «giornata», affrontata con l'ausilio di prodotti fortemente innovativi presentati dalle aziende lucane, e da alcuni enti di ricerca come l'Università della Basilicata, l'Alsia, e il **Cnr**.

Dalla colazione con i prodotti alimentari e di dermocosmesi a base di latte d'asina o gli integratori officinali

del Pollino. Al contesto lavorativo e al pranzo. Quindi un pomeriggio, per fare shopping interattivo con la vetrina 3D o dedicarsi al fitness dopo aver bevuto una bibita naturale e ipocalorica a base di siero del latte, entrambi creati dall'Università della Basilicata. Serata a teatro, poi, per assistere alla finale di «TechGarage Basilicata» organizzata da Basilicata Innovazione.

Tutto realizzato attraverso molte start-up «che abbiamo visto nascere e che abbiamo sostenuto con passione», ha ricordato Trevisi, e «una rete di competenze ed eccellenze», ha detto Pittella, che «serviranno anche a sostenere la crescita delle nostre aziende, in un contesto di ripresa come quello annunciato dai rapporti della Banca d'Italia».



**BASILICATA INNOVAZIONE**

# Dall'agricoltura produzioni ed idee del tutto originali

Whey drink, bevanda energetica a base di siero di latte, creata sempre da Basilicata Innovazione con l'Università degli studi di Basilicata. Infine, Tech garage, la finale della business plan competition Start Cup Basilicata. [g.l.]

«Una giornata di ordinaria innovazione in Basilicata» è il titolo della manifestazione in programma il 24 giugno a Milano nel padiglione Samsung dell'Expo 2015, presentata ieri mattina nella Sala Verrastro della Giunta Regionale. In pratica, saranno presentate al pubblico dell'Expo le idee imprenditoriali più innovative nate in territorio lucano e selezionate da Basilicata Innovazione.

Le varie «tappe» della giornata sono state presentate dal direttore di Basilicata Innovazione, Andrea Trevisi, e dagli stessi imprenditori e ricercatori interessati.

Risveglio e colazione saranno a cura dell'azienda Sagittario di Lauria, produttrice di latte di asina a scopo alimentare e per la produzione di cosmetici, e della Evra Srl, sempre di Lauria, che produce integratori alimentari a base di carciofo selvatico, tarassaco ed echinacea. La giornata prosegue con la sezione «direzione ufficio», dove verrà presentata innanzitutto la Plant Phenomics attiva al centro ricerche Agrobios dell'Alisa, l'unica piattaforma tecnologica d'Italia in grado di studiare lo sviluppo della pianta in base alle interazioni tra genetica e ambiente. Il laboratorio Argon del Cnr presenterà invece il Fire sat, modello matematico di previsione degli incendi boschivi. La Carpia Srl di Ferrandina sta progettando una pressa bioessiccatrice per la stabilizzazione dei rifiuti organici. C'è poi la Ecoplen di Matera che ha creato il rilene, polistirolo rigenerato che costituisce il 70 per cento del materiale con cui sono realizzate le taniche. Per la pausa pranzo ci saranno la Totem Food di Bernalda, specializzata nel prolungamento della conservazione dei latticini e la Derado, che produce fish burger, ovvero polpette di pesce fatte con specie ittiche allevate e pescate in Basilicata.

Per lo svago, lo shopping virtuale di basilicata innovazione, con il camerino 3D e come snack il



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

**POTENZA CONVEGNO ALL'UNIVERSITÀ ORGANIZZATO DALLA SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE E FORESTALI**

# Mangiare mediterraneo per esaltare gusto e salute

Microrganismi buoni e cattivi: il controllo dei patogeni e la funzione dei probiotici

● Salute senza rinunciare al gusto grazie alla dieta mediterranea. E per stare ancora meglio chi se la sente può, magari, strizzare l'occhio anche al digiuno.

Questa la «ricetta» illustrata ieri mattina all'Università degli studi di Basilicata nel corso del

convegno «Nutrisano», organizzato dalla Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali, nell'ambito delle iniziative del mondo scientifico e culturale lucano sullo sfondo di Expo Milano 2015.

Gli aspetti della «dieta Mediterranea come possibilità di benessere e sviluppo» sono stati indagati dal prorettore Michele Perniola, Scuola SAFE, Unibas, il quale ha fatto rilevare che: «la dieta mediterranea, è un patrimonio dell'umanità, che si basa su un regime alimentare che garantisce gusto e benessere e aiuta l'organismo a rimanere in salute. La combinazione e il perfetto equilibrio dei diversi ali-

menti da una parte soddisfano i fabbisogni nutrizionali qualitativi e quantitativi dell'individuo e dall'altro preservano il suo stato di salute, grazie alla presenza di componenti che aiutano le normali funzioni dell'organismo».

Altro argomento di grande attualità, soprattutto in tempi di frodi e di falsificazioni alimentari, è stato «Microrganismi e sicurezza alimentare», trattato da Patrizia Romano, Scuola SAFE, UNIBAS «La sicurezza e la qualità microbiologica di un alimento - ha spiegato la professoressa Romano - sono determinate dall'assenza di microrganismi patogeni e/o delle loro

tossine». Nel corso del convegno è stato trattato il controllo

dello sviluppo e delle attività dei microrganismi mediante diversi trattamenti. Inoltre, è stato illustrato l'effetto benefico del consumo di microrganismi probiotici sulla salute umana. Infine, «Mangiare e digiunare per vivere più a lungo» è stato l'argomento dell'intervento di Ni-

coletta Guaragnella, **CNR**, Ist. Biomembrane e Bioenergetica e Scuola SAFE, UNIBAS. «Geni, ambiente e stile di vita - ha detto - sono alla base dell'invecchiamento ed oggi è ampiamente dimostrato come la dieta e le abitudini alimentari possano influenzare la longevità».



## DIETA MEDITERRANEA

Un piatto di pasta al pomodoro e basilico, simbolo della dieta mediterranea



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Expo 2015, a Piazza Irpinia il dibattito internazionale sulla celiachia

In Piazza Irpinia si parla di celiachia e intolleranze alimentari, in un convegno tra Avellino ed il Mit di Boston. L'incontro presso l'Expo di Milano, si terrà oggi alle 17:30 nello spazio espositivo promosso dalla Camera di Commercio di Avellino. La celiachia Un vero e proprio problema a livello mondiale che sta modificando lo stile di vita di un numero sempre crescente di individui. All'incontro, parteciperanno, tra gli altri, Alessio Fasano, Direttore del Centro per la Ricerca sulla Celiachia del Mit of Boston, considerato uno dei massimi esperti mondiali sulla celiachia e le

intolleranze alimentari. Sulla sensibilità al glutine e le sue cause relazionerà, sempre dal MIT di Boston, Anna Sapone, gastroenterologa e ricercatrice, coinvolta in questo studio internazionale che "viaggia" tra Avellino e Boston da oltre 3 anni, con test su 120 pazienti di tutto il mondo. Ci sarà anche Giuseppe Mazzecca (CNR - Istituto Scienze dell'Alimentazione di Avellino) che tratterà di un tema specifico come quello dell'utilizzo dei grani ancestrali nell'alimentazione dei celiaci. Modererà Gaetano Iaquinto, gastroenterologo della clinica Santa Rita di Avellino.



**IL PUNTO**

**EUGENIO OCCORSIO**

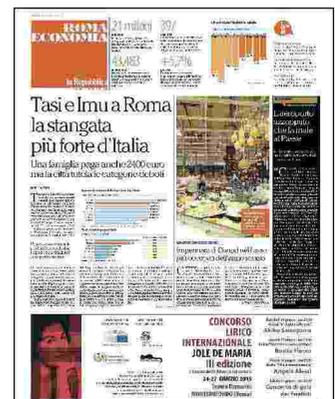
# L'aeroporto azzoppato che fa male al Paese

A Fiumicino un pasticcio burocratico toglie qualsiasi certezza sul futuro

“**C**apitale malata, nazione infetta” titolava una celebre inchiesta dell'Espresso degli anni '70, tante volte citata in questi mesi di Carminati, Buzzi & Co. Ma c'è un'altra realtà, “Aeroporto malato, capitale infetta”: Fiumicino vive una vicenda surreale, parzialmente bloccato non tanto dall'inchiesta della Procura di Civita-vecchia ma dalla burocratica ricerca di concerto fra i pareri delle tre autorità sanitarie responsabili per territorio: la Als Roma D (Comune), l'Arpa (Regione), l'Istituto superiore di sanità (Stato). Ora, può essere che alla fine queste autorità dicano che effettivamente l'incendio del 7 maggio ha lasciato nell'aria sostanze tossiche, o peggio che il giudice valuti insufficienti le norme sanitarie adottate da Adr. Ma quello che è intollerabile è la più totale incertezza: quando arriveranno i pareri? Quali conseguenze pratiche avranno? Non verrà per niente tenuto in considerazione il fatto che già l'Adr, l'Enac e il **Cnr** abbiano fatto le loro analisi e abbiano escluso la presenza di diossina nell'aria?

Ci si rende conto che si sta sgretolando, come se non fosse già abbastanza compromessa da Mafia Capitale, l'immagine della città nel mondo? All'inizio della stagione estiva, a un passo dal Giubileo, durante l'Expo, la peggior iattura per Roma è l'aeroporto azzoppato. Speriamo che questo sia chiaro a tutti.

©IPRODUZIONE RISERVATA



DALLE BIOTECNOLOGIE ALL'ICT

# NUOVE FRONTIERE PER LA TRACCIABILITÀ

di ANNA VOLONTERIO

**M**ilano. Analisi genetiche che consentono di collegare con esattezza un vino al vitigno e garantire così la tipicità delle produzioni e analisi chimiche che ne assicurano i legami con i suoli di origine. Piattaforme sensoristiche capaci di effettuare analisi sui composti volatili e determinare l'impronta olfattiva quali-quantitativa di un vino, così da rendere i campioni identificabili e comparabili con l'"originale", e ancora analisi ottiche in grado di interpretare gli spettri di emissione del vigneto così da fornire indicazioni precise sul momento della raccolta in base al grado ottimale di maturazione. Non è fantascienza, anzi da oggi tutto ciò è possibile grazie all'integrazione dei risultati della ricerca di base con la ricerca applicata e con il supporto delle tecnologie informatiche. Risultato? La possibilità di accedere - attraverso analisi rapide e a costi sostenibili, effettuabili non necessariamente in laboratori specializzati - a un vasto patrimonio di dati analitici (e quindi inconfutabili) da poter utilizzare per migliorare e ottimizzare la tracciabilità e, di conseguenza, la rintracciabilità nella filiera vitivinicola. In un'ottica sia di miglioramento dei processi produttivi, sia di ottemperanza agli obblighi di legge e di trasparenza nei confronti di consumatori e istituzioni. Senza contare la possibilità di contrastare eventuali azioni di frode e sofisticazione.

Se ne è parlato in occasione di un workshop interattivo organizzato dal **CNR** a Expo, coordinato da **Francesco Carimi** (**IBBR-CNR**), dove accanto alle innovazioni del mondo della ricerca, hanno portato le loro esperienze, anche aziende specializzate nell'Ict, capaci di realizzare come Cisco System una "logistica dei dati" e Penelope Spa "una gestione dei cosiddetti Big data attraverso una piattaforma come ValueGo, per un controllo integrato dell'intera filiera".

Protagonista della giornata anche Valoritalia che nella sua attività di controllo e certificazione è fortemente coinvolto nei processi di gestione, aggregazione e rilascio di una grande quantità di dati (vedi box).

## Tracciabilità genetica e....

Se per l'identificazione dei vitigni si ricorre sia ad analisi genetiche che all'osservazione ampelografica, come ha ricordato **Anna Schneider** (**IPSP-CNR**), quando parliamo di vino però la biologia molecolare diventa insostituibile. Qui tuttavia il DNA nucleare della *cultivar* di partenza - anche a seguito dei processi di elaborazione subiti dell'uva - può trovarsi molto degradato e solo in tracce. Si utilizza allora il DNA plastidiale, presente in ogni cellula vegetale, che è invece molto più resistente. A partire da queste considerazioni **Roberto De Michele** (**IBBR-CNR**) ha quindi illustrato come nell'ambito del progetto "Certificazione genetica del vino di origine siciliana", il **CNR** di Palermo ha portato avanti un progetto di sequenziamento del DNA plastidiale - estratto da foglia - a partire da 15 vitigni siciliani. "L'analisi di questo DNA plastidiale - ha detto De Michele - ha permesso di identificare delle regioni variabili da vitigno a vitigno, in pratica quell'impronta digitale molecolare che può essere utile in studi successivi per identificare il vino prodotto da quegli stessi vitigni". Dalla teoria alla pratica, la Bionat Italia di Palermo, come ha illustrato **Guido Spoto**, grazie a questo progetto di ricerca condiviso con il **CNR** e con alcune cantine, ha poi messo a punto un protocollo rapido per l'identificazione dei vitigni a partire dal vino in bottiglia. Concreta realizzazione è IcGene, una nuova apparecchiatura che in un unico strumento consente anche a personale non specializzato in biologia molecolare di effettuare analisi genetiche in modo rapido, economico e semplice. Con un'operazione di circa 15 minuti, è possibile verificare che ciò che è scritto in etichetta coincide con i vitigni che sono stati utilizzati. "Io seguo molto l'export e mi imbatto quasi quotidianamente con l'esigenza di una maggior tracciabilità dei prodotti e di rintracciarne l'origine dei vitigni. E proprio

l'origine è il punto di forza delle nostre produzioni - ha detto **Lilly Ferro** di Fazio Wines, una delle aziende siciliane aderenti al progetto "La tracciabilità



Durante il workshop i ricercatori e i relatori sono stati accompagnati dagli sketch dei comici Giuseppe Gandini e Gianantonio Martinoni (foto in basso a sinistra), che hanno divertito ironizzando sul mondo del vino

diventa quindi fondamentale in un mercato sempre più globalizzato. Stiamo realizzando una piccola pubblicazione su questa ricerca che utilizzeremo anche nella nostra comunicazione aziendale sui mercati esteri". "Un processo identitario - ha

aggiunto **Giuseppe Benanti** di Cantina Benanti, altra azienda aderente al progetto siciliano - che risponde alla necessita di poter dimostrare al mondo dei competenti dove sta la verità vera e non verosimile, e che il mondo del vino è fatto di persone serie".

#### .... tracciabilità geografica

Se l'analisi genetica non consente di identificare la zona d'origine, a rivelare quel rapporto unico che c'è tra suolo e vitigno e le cui tracce si ritrovano poi nel vino, interviene la chimica. In particolare - come ha raccontato **Piero Manna** (ISAFOM-CNR) - è necessario individuare dei "marcatori" - da ritrovare nel suolo, nella pianta e nel vino - che da una parte siano in grado di saper distinguere contesti geopedologici differenti, dall'altra si mantengano stabili lungo tutto il processo di produzione del vino, dal territorio insomma al prodotto finito. I "candidati" ideali sono stati individuati in due isotopi dello stronzio - l'87 e l'86 - e

più specificatamente nel rapporto isotopico tra i due, che appunto tende a rimanere statisticamente costante.

Lo studio degli isotopi dello stronzio dà buone speranze per il futuro anche considerando le tecniche analitiche che stanno migliorando nel tempo e riescono ad analizzare con precisione sempre maggiore questi elementi che sono comunque sempre presenti in tracce nei suoli. E in conclusione Manna ha lasciato aperto alla possibilità di immaginare un futuro in cui addirittura si potrebbe pensare di utilizzare questo rapporto in etichetta...

#### Quando il naso è elettronico

Il naso si sa nel vino gioca un ruolo da protagonista nell'identificazione delle molecole volatili. Ed è stata una sfida degli ultimi 30 anni creare sistemi artificiali capaci di mimare il sistema olfattivo naturale, così da avere dispositivi sensoristici in grado di monitorare contemporaneamente più parametri per avere informazioni complete sulla qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti. "A partire da queste premesse - ha raccontato **Antonella Macagnano** (IIA -CNR) - al CNR siamo arrivati a un prototipo basato su un mix di sensori (fino a 16) molto versatili che possono

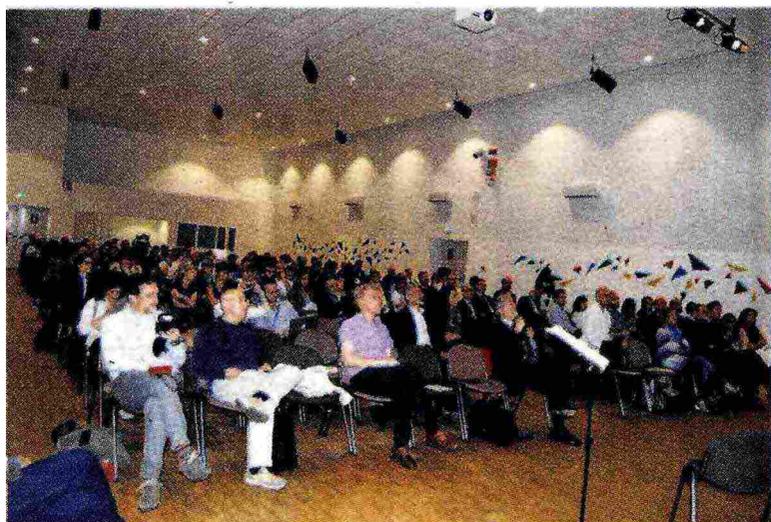
essere creati a seconda dell'applicazione. Permette un monitoraggio di più parametri consentendo quindi un pattern completo, le misure avvengono in tempo reale e quindi si possono acquisire moltissimi dati da inserire in una banca dati e utilizzare in seguito per la tracciabilità. È un sistema leggero, portatile, a bassi consumi".

Ma come funziona in pratica? "Solo alcune classi di composti chimici vanno a legarsi in maniera differenziata ai sensori costruiti - hanno spiegato **Andrea Bearzotti** e **Emiliano Zampetti** che hanno poi anche mostrato in diretta le performance del BIOS-S-Biomimetic Sensing System - il risultato di questa interazione, opportunamente decodificata, realizza l'impronta olfattiva digitale del prodotto analizzato. Tale impronta, a sua volta confrontata con il database - quindi dopo un opportuno training - consente una classificazione, una verosomiglianza (cioè in quale percentuale il campione assomiglia al vino originale), un'analisi quantitativa (grado alcolico, presenza di solfiti, concentrazione di polifenoli e terpeni ecc.).

#### Anche l'occhio vuole la sua parte

Infine, dal naso all'occhio elettronico, quale strumento capace di selezionare in vigneto l'uva che ha raggiunto la giusta maturazione. In particolare la cosiddetta "maturazione fenolica" - ovvero il livello di antociani e tannini - che si può valutare tramite un'analisi visiva del colore e un'analisi chimica che comporta tuttavia tempo e uso di solventi. L'occhio elettronico invece - ha spiegato **Giovanni Agati** (IFAC-CNR) - si configura come un sensore ottico che irraggia il grappolo con luce a Led e ne misura la fluorescenza riemessa. Ovvero la fluorescenza della clorofilla. Tanto maggiore sarà l'accumulo degli antociani nella buccia, tanto minore sarà la luce che riesce a raggiungere la clorofilla e di conseguenza il segnale che vien riemesso. Si ottiene così un indice dell'accumulo di pigmenti nella buccia e quindi un indice della maturità fenolica. L'occhio elettronico può fornire quindi informazioni sulla data di vendemmia, ma può essere anche utilizzato per una vendemmia selettiva - con una conseguenza economica sul valore delle uve e/o dei vini poi - all'interno di uno stesso vigneto grazie a mappe colorimetriche - caricabili su smartphone - che possono essere elaborate per indicare zone a maggiore e minore maturazione. Una tecnica dunque innovativa per il produttore, ma anche per il consumatore che magari attraverso un QR code, potrà visualizzare l'area esatta di un vigneto da cui proviene l'uva del vino che sta scegliendo.

**Migliorare i processi produttivi,  
ottemperare agli obblighi  
di legge, contrastare eventuali  
frodi e sofisticazioni**



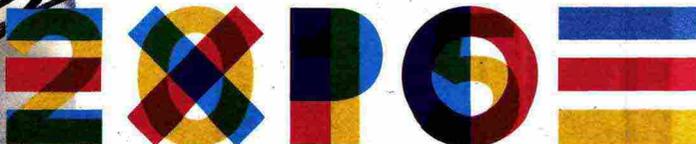
**Dimostrazione "in diretta" durante il workshop delle performance del BIOS-Biomimetic Sensing, il "naso elettronico". Da sinistra: Andrea Bearzotti, Antonella Macagnano ed Emiliano Zampetti**



*Analisi genetiche, chimiche, ottiche e sui composti volatili: esistono oggi nuove tecnologie che consentono - a costi sostenibili e in tempi brevi - di acquisire una gran mole di dati da poter utilizzare nei processi di tracciabilità e rintracciabilità nella filiera vite-vino. Se ne è parlato in un workshop interattivo del **CNR** a Expo*



A C C A D E A



**L'INTERVENTO DI VALORITALIA**

**STRATEGICA LA PARTNERSHIP  
TRA CONTROLLI, CERTIFICAZIONE,  
RICERCA E INFORMATICA**

**“V**aloritalia – ha raccontato il suo presidente, Francesco Liantonio (foto) - con 28 sedi dislocate su tutto il territorio nazionale, realizza circa 10.000 controlli ispettivi in vigneto, circa 5.000 controlli diretti in cantina, tra vinificatori e imbottiglieri e oltre 100.000 controlli documentali. Sono 47.000 i campioni prelevati in giro per l'Italia, 2.713 le commissioni di degustazione impiegate, 1 miliardo e 600 milioni le bottiglie controllate nel 2014, 883 i milioni di fascette consegnate lo scorso anno, pari a una lunghezza di 70.000 km, che equivalgono a fare due volte il giro della Terra! Dietro il nostro lavoro c'è quindi un enorme flusso di dati, di cui sentiamo la responsabilità. Dati che servono per creare tracciabilità - i codici alfanumerici sulle fascette ci permettono di risalire e raccontare la storia di quella determinata bottiglia di vino - e garantire sempre di più la qualità e la sicurezza del prodotto. Dati che ci impegnamo a rendere disponibili nel modo più ampio anche grazie al supporto delle tecnologie IT. In quest'ottica - ha concluso - non possiamo quindi che guardare con interesse alla realizzazione di partnership forti tra mondo della certificazione, mondo della ricerca e mondo dell'informatica perché quando parliamo di qualità non possiamo prescindere da quelle innovazioni che possono contribuire nel processo di aggregazione, gestione, validazione e rilascio dei dati”.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI PIACENZA

## Premio Internazionale 2015: idee innovative e tecnologie nel settore agribusiness

**U**NIDO ITPO Italy, Ufficio in Italia per la Promozione Tecnologica e degli Investimenti dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale promuove la partecipazione al Premio Internazionale 2015 organizzato nell'ambito di EXPO Milano 2015. Il bando internazionale è volto all'individuazione delle migliori tecnologie ed idee innovative nel settore agribusiness che possano condurre ad effetti migliorativi sul piano economico e sociale, qualora implementate nei Paesi in Via di Sviluppo. L'iniziativa è organizzata da UNIDO ITPO Italy in collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche; le domande devono pervenire entro il 30 giugno 2015 attraverso il sito web: <http://www.unido.it/award2015/premio-internazionale/>

La cerimonia di premiazione si terrà a EXPO Milano il 26 Agosto 2015 con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Italiana. Per maggiori informazioni contattare: Andrea Carapellese; Tel: +39-06-6796521 Fax: +39-06-6793570, UNIDO Investment and Technology Promotion Office, [www.unido.org](http://www.unido.org).

### PAGAMENTO DIRITTO ANNUALE 2015

Il diritto annuale è dovuto da tutte le imprese iscritte o annotate al Registro delle imprese e dai soggetti iscritti nel Repertorio delle notizie Economiche e Amministrative (REA) e il relativo pagamento per il 2015 deve essere effettuato entro il 16 giugno 2015, utilizzando il modello di pagamento F24 telematico. E' possibile pagare entro il trentesimo giorno successivo al termine previsto, maggiorando il pagamento dello 0,40% a titolo di interesse corrispettivo. Con Decreto Ministeriale 8 gennaio 2015 sono state confermate per il 2015 le misure del diritto annuale stabilite dal

Decreto Ministeriale 21 aprile 2011, compreso il regime transitorio, con l'applicazione della riduzione del 35% prevista dalla Legge 11 agosto 2014 n. 114. Quest'anno la relativa informativa è stata trasmessa ai contribuenti esclusivamente a mezzo PEC. L'Ufficio Diritto annuale è a disposizione per ulteriori informazioni (tel. 0523/386.216-224; email: [diritto\\_annuale@pc.camcom.it](mailto:diritto_annuale@pc.camcom.it))

### MISSIONE IN VIETNAM

Missione imprenditoriale in Vietnam: nell'ambito del progetto europeo EVBN - EU Vietnam Business Network, Unioncamere Emilia-Romagna propone la partecipazione delle aziende regionali alla missione imprenditoriale in Vietnam in programma dal 26 al 30 ottobre. L'iniziativa mira a sostenere le PMI emiliano-romagnole nella ricerca di nuove opportunità commerciali nel Paese, facilitando il contatto tra o-

peratori attraverso l'organizzazione di incontri d'affari e/o visite aziendali con buyer locali. Grazie al supporto dell'Unione Europea e del sistema camerale dell'Emilia-Romagna, la quota di partecipazione è di 1.890 EUR a persona per azienda. La missione interessa i settori: Arredamento interni ed esterni, Decorazioni per la casa, Articoli per la casa, Illuminazione. Gli interessati potranno inviare le richieste di partecipazione entro e non oltre il 31 luglio compilando il modulo di iscrizione disponibile sul sito [www.rer.camcom.it](http://www.rer.camcom.it), dove si recuperano tutte le informazioni necessarie. Il progetto è ideato da Unioncamere Emilia-Romagna ed Ambasciata d'Italia a Hanoi, in collaborazione con Camera di commercio italiana in Vietnam (ICHAM) e Regione ER.

### EXPO 2015

la Piazzetta Emilia Romagna. Da

mercoledì 9 a lunedì 14 settembre 2015 le imprese emiliano-romagnole, con il supporto e il coordinamento di Unioncamere Emilia-Romagna e delle Camere di commercio aderenti, saranno protagoniste a Expo 2015 per animare lo spazio "Piazzetta" in dotazione alla Regione Emilia-Romagna. Ogni azienda, nell'arco di una giornata, potrà presentare, in uno o più momenti di approfondimento della durata di 20-30 minuti, i propri prodotti, con il supporto di un esperto animatore, affiancato da un attore che interpreterà la figura di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana, da una maestra "sfogliina" o dal Consorzio del Formaggio del Parmigiano Reggiano. Questa modalità interattiva e coinvolgente potrà emozionare il pubblico. Attraverso l'attenzione in maniera conoscitiva e interattiva, il prodotto potrà essere presentato nel consumo e negli abbinamenti, toccato e annusato, ma non degustato. Al termine, le aziende potranno però distribuire il prodotto, purché già preparato e confezionato. Ogni presentazione potrà essere aperta al pubblico o a invito su richiesta dell'azienda, in piedi o per un massimo di 25 sedute. I Prodotti da promuovere comprendono prodotti certificati: DOP, IGP, Q. C. Qualità Controllata, biologici; prodotti agricoli tradizionali dell'Emilia-Romagna; e come ulteriori prodotti: cioccolato; Vini DOP e IGP. Il 15 giugno è fissata la scadenza per l'invio alla Camera di commercio della scheda di adesione, compilata in ogni sua parte e con l'apposizione del timbro recante la denominazione sociale; fa fede la data di invio dell'e-mail. La quota di partecipazione è pari a 600,00 euro +IVA.. Chi è interessato può richiedere la trasmissione della circolare informativa allo Sportello per l'internazionalizzazione: [commercio\\_estero@pc.camcom.it](mailto:commercio_estero@pc.camcom.it).

a cura della CAMERA DI COMMERCIO DI PIACENZA

## SPECIALE EXPO

Richiesta in continua crescita

## È il frumento la coltura più diffusa, 700 milioni di tonnellate l'anno

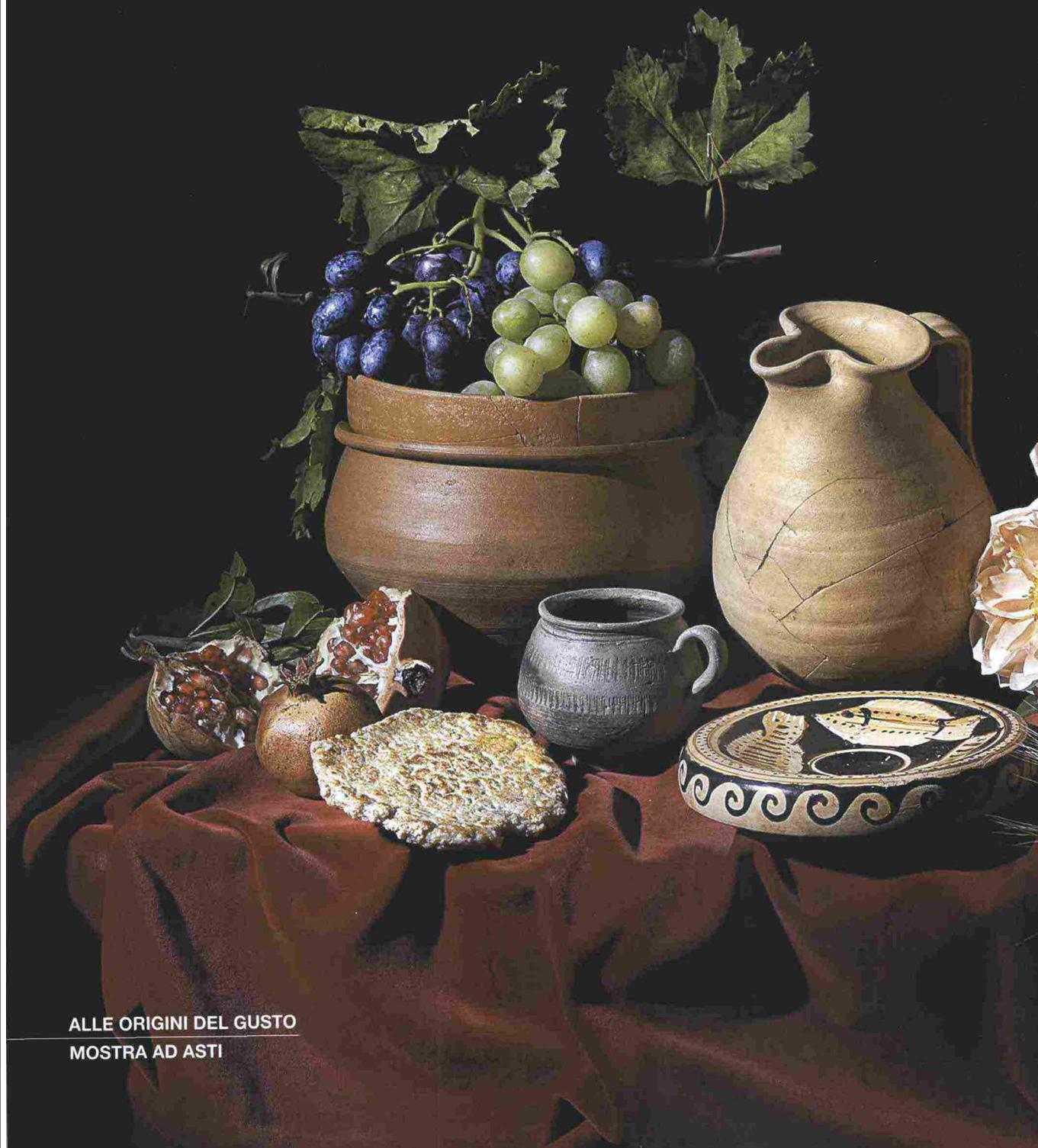
ROMA - È il frumento la coltura più diffusa al mondo con una produzione di 700 milioni di tonnellate ogni anno. E il consumo è destinato a crescere: da qui al 2050 la richiesta di grano salirà del 60%.

Il quadro è stato tracciato in occasione del convegno "Il frumento per il futuro" organizzato dal Cnr all'interno di Expo, dove si è dibattuto sull'importanza di questo fondamentale prodotto agricolo e sui progressi della ricerca per la sicurezza alimentare per cercare di combattere la fame nel mondo. La ricerca applicata al frumento, è emerso durante il dibattito, coinvolge Paesi e istituzioni diverse. Si rende quindi necessario un coordinamento globale per raggiungere in maniera efficiente gli obiettivi desiderati.

Attualmente il mais, riso e frumento forniscono il 60% delle calorie consumate per l'alimentazione dell'umanità. Oggi il frumento è la coltura più diffusa sul nostro pianeta e le due principali specie coltivate sono il frumento tenero, che copre circa il 95% della produzione, e il frumento duro, utilizzato per la produzione della pasta e del couscous, che copre il rimanente 5%. Le proiezioni indicano che il consumo di frumento continuerà a crescere nei prossimi anni, soprattutto per un aumento delle esigenze legate all'alimentazione umana e non sarà facile soddisfare queste crescenti richieste, soprattutto a causa degli effetti dovuti ai cambiamenti climatici in corso. Una mano in questo senso la potrà dare senz'altro la ricerca. «Oggi - spiega Aldo Ceriotti del Cnr - viviamo molto più a lungo di quanto si viveva cinquant'anni fa e questo è anche dovuto al fatto che abbiamo una nutrizione migliore».



# com'eravamo... come mangiavamo...



ALLE ORIGINI DEL GUSTO  
MOSTRA AD ASTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**L'**ITALIA SI DISTINGUE PER UNA SOLIDA tradizione gastronomica, con un primato indiscusso nell'arte culinaria, diversificata sin dall'antichità anche per le caratteristiche geografiche del Paese, che si estende dal Mediterraneo all'Europa, con una cultura alimentare frutto di mirabile

sintesi tra le esperienze di Oriente e Occidente. Si comprende allora quanto sia forte il legame tra cibo e territorio. I modi di soddisfare l'appetito – comune denominatore dell'essere biologico – vanno comunque declinati al plurale, nel senso che le pratiche alimentari variano a seconda delle epoche e dei contesti.

TESTI LAURA DEL VERME ALESSANDRO MANDOLESI

***Al pari del linguaggio gli alimenti non sono solo “buoni da mangiare” sono anche “buoni da pensare” e “da comunicare”: così il cibo diventa anche un linguaggio interculturale con regole e comportamenti sulla base dei quali possiamo condividere un senso di appartenenza comune senza rinunciare alle nostre identità***

NATURA VIVA. Tanti sono i cibi che raccontano la nostra identità come nel caso di questa mensa frugale di età romana ricostruita con vasi antichi e con le pietanze più diffuse ancora oggi sulle nostre mense.



«In nulla il cuoco differisce dal poeta:  
nel mestiere d'entrambi l'inventiva è tutto»  
Eufrone (poeta greco del III sec. a.C.)

**UNA SERA A CENA**

Affresco da una *domus* di Pompei con scena di banchetto (I sec. d.C.). La sala da pranzo era arredata con eleganti letti triclinari ricoperti di porpore, il vasellame era costituito da metalli preziosi in raffinate lavorazioni che spesso costituivano anche il tema prediletto dagli artisti che con i loro affreschi →

**Da una mensa frugale alla grande varietà dei cibi**

I nostri lontani progenitori erano costantemente impegnati nell'approvvigionamento alimentare. Questo costituiva la preoccupazione principale. Al tempo stesso è nota l'introduzione in agricoltura d'innovazioni tecniche che testimoniano la capacità dell'uomo di plasmare l'ambiente naturale secondo le proprie necessità. Le più antiche testimonianze relative al mondo romano ci restituiscono un

quadro di estrema semplicità; lo stesso termine *frugalis*, 'sobrio', derivante da *fruges*, verosimilmente indicava i frutti primari della terra, come cereali, legumi e ortaggi, elementi base dell'alimentazione della prima dieta latina. I contatti con le varie civiltà del Mediterraneo trasformarono progressivamente le abitudini alimentari romane: vengono introdotte nuove tecniche di lavorazione agricola, entrano nella dieta quotidiana nuove piante e alberi da frutto, si viene a creare una gastronomia cosmopolita che accoglie sempre più influenze esterne:



orientali, greche, etrusche e addirittura celtiche. I raffinati uomini della Magna Grecia, portatori della grande cultura dell'Ellade, ridevano di quei villani indigeni che nel resto della Penisola si nutrivano di polente di farro accompagnate da verdure e che per questa ragione chiamavano *pultiphagi*, "mangiatori di poltiglie", insomma... "mangiapolenta"! Eppure proprio quei "pultifagi", divenuti nel caso dei Romani sempre più potenti, avrebbero trasformato la propria tavola nella più fornita e innovativa del mondo.

### L'ALIMENTAZIONE DAL MARE

**Un cibo ghiotto e carissimo.** I pesci sono un piatto prelibato e costoso e spesso nei testi dei commediografi antichi gli esosi pescivendoli e le loro costose mercanzie sono il bersaglio preferito; in quei contesti il comprar pesce assurde addirittura a reddito-metro e i pescivendoli, secondo l'autorevole opinione del greco Antifane (IV sec. a.C.), in rozzezza sono considerati secondi solo ai cambiavalute. Tanto era degna di attenzione la pratica del mangiar bene che Linceo di Samo, vissuto nello stesso secolo, ritenne di comporre un piccolo trattato sull'arte di *Comprare il pesce*, nel quale si insegnava: «cosa dire a quegli assassini di pescivendoli per comprare a buon prezzo e senza affanni». La stessa fonte ricorda che era un'abitudine diffusa e spesso riportata dai commediografi quella di mangiare dalla padella ancora calda, che aveva il diritto di essere portata sulle mense perché mantenesse integro e fragrante il sapore del cibo fritto o cotto alla brace. Il poeta comico Enioco (IV sec. a.C.) così riporta la



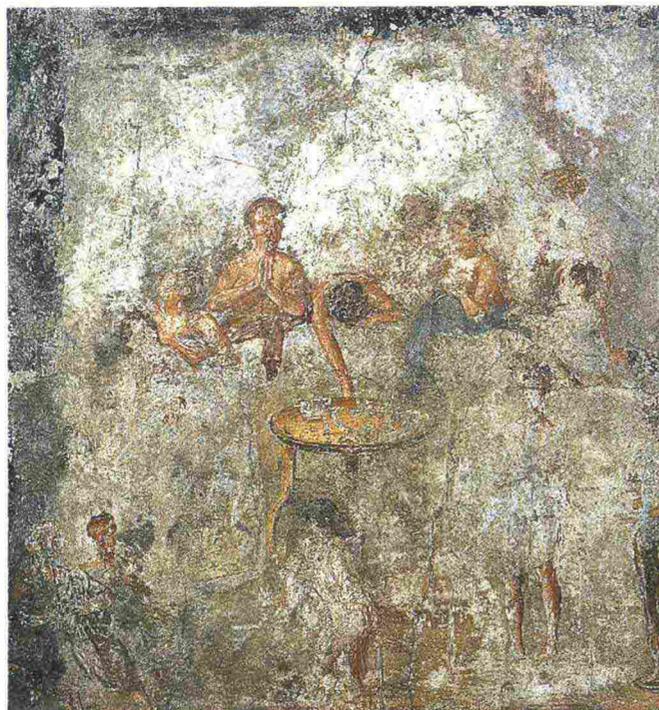
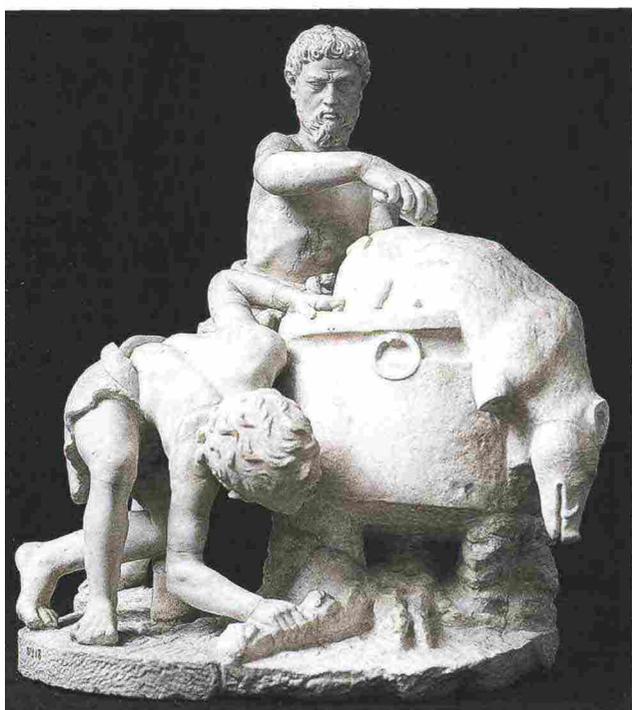
→ variopinti decoravano le case dei ricchi pompeiani. (Napoli, Museo Archeologico)

qui a lato  
**CIBO PRELIBATO**  
 Piatto da pesce dalla necropoli di Paestum (IV-III sec. a.C.). (Paestum, Museo Archeologico)

in basso a sinistra  
**COCO OPTIMO**  
 Scultura in marmo di età imperiale dalla collezione Farnese. Un fuoco acceso e la complicata operazione di cottura di uno dei cibi più apprezzati dai romani: il cinghiale. (Napoli, Museo Archeologico)

colorata allegria dei pesci composti e serviti sulle mense: «Vedo uno spettacolo incredibile: ghiozzi, spari, passere, fragolini, muggini, perchie, naselli, tonni, occhiate, seppie, alalunghe, triglie, eledoni, scorfani». La continua richiesta dei romani ricchi di disporre di pesci e altri frutti di mare, quanto più freschi possibile anche se provenivano da contrade lontane, portò coloro che commerciavano in prodotti ittici a realizzare imbarcazioni equipaggiate di speciali vasche con ricambio continuo d'acqua e a sviluppare particolari tecniche di conservazione per pesci e carni, che prevedevano il ricorso al sale o alla neve, quest'ultima immagazzinata in apposite cavità sotterranee dove si conservava almeno fino all'estate.

**A TAVOLA CON GLI ANTICHI**  
 Affresco da una *domus* di Pompei con banchetto. Talvolta la mensa poteva essere anche *frugalis*, semplice, imbandita al lume di una lucerna a olio e irrorata da un buon vino rosso. (Napoli, Museo Archeologico)



in basso a destra

#### NEL PERISTILIO

Affresco da una villa dell'area di Stabiae (I sec. d.C.): un personaggio idealizzato beve da una coppa d'argento. (Castellammare di Stabia, Antiquarium Stabiano)

qui a lato

#### CIBI IN VENDITA

Questo affresco con pane e alimenti da Pompei suggerisce le attività di produzione e preparazione dei cibi che si svolgevano nel caotico mercato delle città romane. (Napoli, Museo Archeologico)

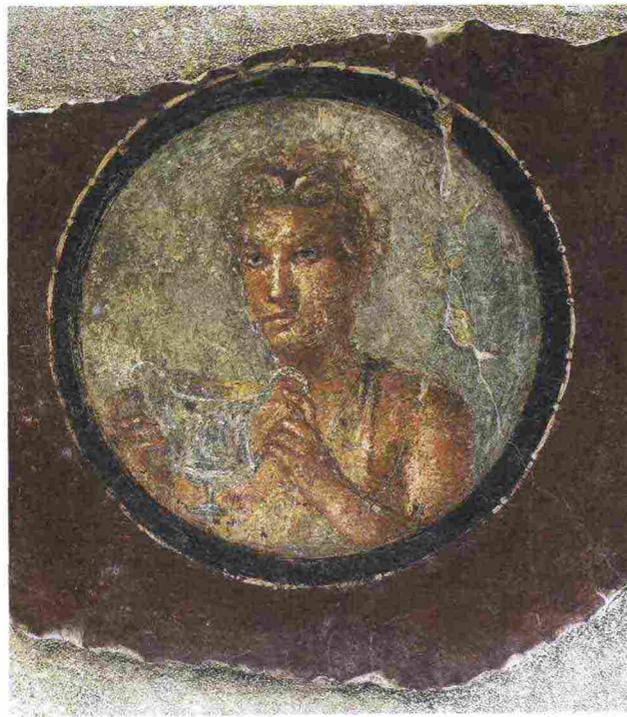
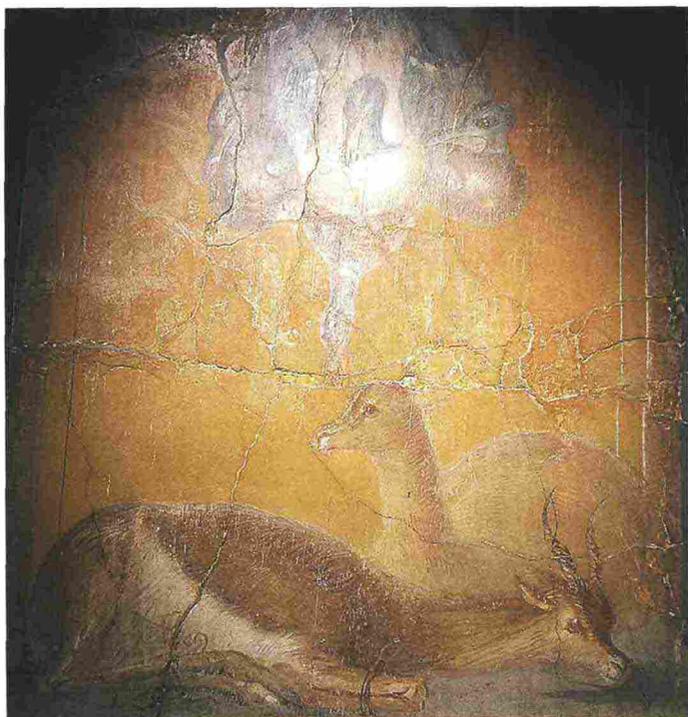
#### ANATRE E CAPRIOLI

Cibi ghiotti e carissimi adornavano le mense, ma anche le mura delle stanze di rappresentanza dei ricchi patrizi romani, come nel caso di questo affresco con cacciagione dalla Villa dei Papiri di Ercolano. (Napoli, Museo Archeologico)

### Nasce la gastronomia: dai Greci al celebre Apicio

I primi teorici della gastronomia, intesa come arte e non come semplice trasformazione degli alimenti, si collocano tra VI e IV sec. a.C. e sono tutti legati alle colonie greche d'Occidente. Fra i più noti, Arcestrato di Gela, vissuto nel IV sec. a.C., è autore di uno dei primi trattati sul gusto che – secondo Callimaco, poeta di Cirene di poco posteriore – si chiamava *Hedypatheia*, cioè 'Poema del buongustaio'; di altri suoi contemporanei, che pure erano ben noti agli storici antichi, come Glauco di Locri oppure Egesippo e Archita di Taranto, non ab-

biamo che poche notizie. La loro voce variegata ci è però trasmessa dalla narrazione, molto più tarda, di un greco d'Egitto, Ateneo di Naucratis (III sec. d.C.), erudito gastronomo e buongustaio, di cui ci è giunta l'opera miscellanea *Deipnosophistai*, 'I dotti a banchetto', vera miniera d'informazioni dettagliate e colte sul modo di cucinare e consumare i cibi. Ateneo porta a compimento la ricostruzione antropologica di una pratica sociale costitutiva del mondo antico, attraverso la messa a sistema di un universo di gesti, parole, oggetti, piatti, sapori che sarebbero andati perduti se non fossero stati conservati nei libri degli autori greci e che i dotti romani – partecipanti all'elaborato banchetto ri-



portato nel libro – conoscono e citano, accompagnando la sfilata dei piatti serviti.

In questa cornice scopriamo gran parte di ciò che conosciamo delle abitudini alimentari di Greci e Romani e delle differenze che caratterizzano i due universi. Sappiamo che la sala da pranzo era arredata con eleganti triclini ricoperti di porpore, che il vasellame era costituito da metalli preziosi in raffinate lavorazioni, che prima d'iniziare il pasto c'erano i rituali lavacri e le unzioni con unguenti, che l'ambiente veniva profumato facendo bruciare in appositi bracieri incenso e mirra, che si invitavano i partecipanti a cingersi la testa con corone di fiori. Apprendiamo con stupore come le semplici vivande

dell'Ellade si trasformano nella Magna Grecia in piccoli capolavori d'arte gastronomica. Le materie prime sono le stesse, o quasi, ma vengono assemblate e preparate in nuove e strabilianti maniere, che poi l'arte di Apicio trasmette nel famosissimo *De re coquinaria* (una raccolta di ricette compilata nel III o IV secolo della nostra era a nome del celebre gastronomo romano vissuto nel I sec. d.C.). Racconta lo storico Svetonio che l'imperatore Augusto offriva ai suoi ospiti più importanti «un banchetto composto da tre portate; senza eccessiva spesa ma con estrema cordialità». Una mensa *frugalis* quella del primo imperatore, imbandita al lume di una lucerna a olio e irrorata da un buon vino rosso.

**BRONZO PREGIATO**  
 Tavolino da banchetto finemente decorato: a Pompei rimase sepolto con tutto il prezioso arredo che sosteneva nella terribile eruzione del 79 d.C.  
 (Napoli, Museo Archeologico)

**BRONZI PER LA CUCINA**  
 Filtro in bronzo da Pompei: è esemplificativo delle suppellettili quotidiane che raccontano i gesti di cuochi e commensali.  
 (Napoli, Museo Archeologico)

**MUREX**  
 Vaso con conchiglie di molluschi marini rinvenuto a Pompei. La vicinanza del mare svolgeva ovviamente un ruolo rilevante, con il conseguente sviluppo della pesca, la diffusione del consumo di molluschi, crostacei, pesci e salse da essi derivate.  
 (Laboratorio Scienze Applicate - Pompei)



## “STREET FOOD” E “HAPPY HOUR”

**Una vita nelle taverne.** La vita dell'Impero romano è frenetica, lungo chilometri di strade polverose dove, fra una città e l'altra, transitano uomini e cavalli. Tutti costretti, quando necessitano di scambiare prodotti e servizi, a viaggiare intere settimane senza mai dormire in un letto vero. Erano organizzatissimi gli osti romani, spesso a governo di bettole senza orari, con pasti pronti e già caldi o riscaldati su grill di mattoni cocenti. Collocate nei pressi dei mercati, vero cuore pulsante delle città, le taverne sono luoghi dove si va per mangiare, consumare fugaci incontri d'amore, addirittura, per farsi riscaldare il cibo a qualsiasi ora (non tutti possedevano una cucina): carne di pecora o di maiale, salsiccia, frittelle di castagna o frittelle di legumi, pane ai cereali.

**Fra terme e aperitivi.** A Roma come a Pompei, ieri come oggi, il viandante frettoloso, sempre alla ricerca di un punto di ristoro veloce, mangia in pochi minuti, in piedi, indaffarato. Per chi aveva il privilegio di non correre dietro alle stancanti faccende di Roma, il primo pomeriggio corrispondeva al relax del bagno alle terme. Ricchi patrizi e modesti cittadini avevano allora il tempo di celebrare un rito che oggi conosciamo con il nome di “aperitivo”. Una buona abitudine che ha attraversato i secoli e che in antico era allietata dal gusto dolce del *mulsum*, un delizioso composto di vino bianco o rosso, mescolato a miele chiaro, che non era strano bere anche duran-

te il pasto. Messo in fresco nelle giare di terracotta, col tempo il *mulsum* divenne sempre più speziato con l'aggiunta di preziosissimo pepe, diventando, in età medievale una vera e propria bevanda refrigerante, con l'aggiunta di noce moscata e cannella.

**MANGIARE IN VIAGGIO.** Tra i pezzi più particolari e raffinati relativi all'antico mondo della cucina, vanno segnalati quelli utilizzati per scaldare liquidi, come questo braciere portatile del I sec. d.C. rinvenuto a Pompei. (Napoli, Museo Archeologico)



### CIBI ESOTICI

**Affresco con noci di cocco da Stabia (1 sec. d.C.).**

Più il cibo era ricercato, più cresceva la considerazione per la casa che ne aveva in abbondanza. (Castellammare di Stabia, Antiquarium Stabiano)

### ASARATOS OIKOS

Abitudine difficile da comprendere oggi quella di non spazzare il pavimento dopo il banchetto, in una sorta di offerta ai Lari, come raffigurato nel mosaico aquileiese di una "stanza non spazzata". (Aquileia, Museo Archeologico)

### *Esuperanti mense dei romani ricchi*

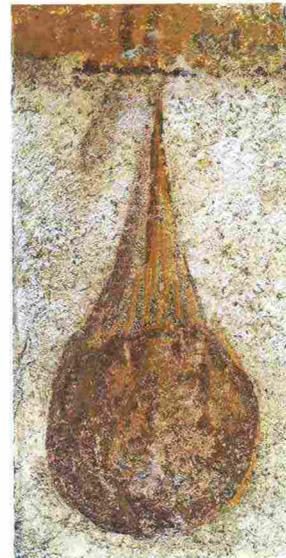
Il pasto principale di un ricco romano cominciava al tramonto ed era scandito da: *gustatio* (un antipasto servito con vino leggero corretto al miele), *coena* (la *lanx satura* o "piatto unico", che ha dato il nome a uno dei più amati generi letterari, la satira) e *secundae mensae* (frutta e dolci inaffiati con abbondante vino), il momento dei brindisi. Coltello e cucchiaio erano le posate abituali: nessun romano antico avrebbe mai usato una forchetta: il cibo si prendeva con le mani ed era elegante usare solo la punta delle dita. Ogni commensale aveva la sua *mappa*, un tovagliolo, che spesso riportava a casa con gli avanzi della cena...

Lucullo, nel I sec. a.C., fu tra i primi a trasformare le cene in veri e propri spettacoli, con i quali si esponeva pubblicamente il proprio gra-

do di ricchezza, e sebbene fosse un generale e console di chiara fama non trascurò affatto l'arte culinaria. Di ritorno da tutti i campi di battaglia che si trovava a percorrere, recava con sé ogni nuovo prodotto alimentare che riusciva a trovare (fu lui a portare in Occidente il ciliegio e l'albicocco). Nel suo palazzo a Roma si contano dodici sale da pranzo, ognuna delle quali dedicata a un dio. Alla sua epoca, nell'arte culinaria romana, si era venuta affermando l'idea che, se qualcosa è buono, deve essere anche caro! E dato che le cose buone venivano in genere da lontano, si era imposto anche il luogo comune che un cibo doveva essere tanto più gustoso quanto più esotico ne fosse stato il luogo d'origine.

Laura Del Verme Alessandro Mandolesi

Chi sono gli autori: L. Del Verme, archeologa del CNR-IRISS; A. Mandolesi, docente di Etruscologia all'Università di Torino.



### UNA MOSTRA SUL CIBO ANTICO

**Comunicazione diretta col passato.** In occasione dell'Expo, Asti dedica una grande mostra archeologica all'alimentazione: "Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica" (Palazzo Mazzetti fino al 5 luglio, a cura di Adele Campanelli e Alessandro Mandolesi). Un viaggio alle origini del gusto e del comportamento alimentare italiano, coniugato con le moderne tecnologie multimediali, è quanto di meglio possa offrire l'archeologia. Vedere cosa mangiavano gli antichi – ricostruendo o evocando i luoghi della produzione e del consumo – è uno dei modi più immediati per entrare in comunicazione diretta col passato, lasciandoci sorprendere dalle strabilianti analogie con usi e costumi attuali.

**Straordinaria documentazione archeologica.** Partendo dall'invito in una *domus* a un banchetto aristocratico romano, la mostra di Asti ci conduce in un viaggio "dietro le quinte" alla scoperta delle attività di produzione e preparazione dei cibi. Si assiste all'organizzazione di un pasto rappresentativo, con approfondimenti a ritroso nel tempo, per un quadro dei comportamenti alimentari e

produttivi dei maggiori popoli antichi della Penisola. Sale triclinari, cucine, scorci di campagne, mercati con botteghe e macelli, sono narrati da voci fuori campo, luci, suoni e odori, presentazioni video. Notevole il patrimonio d'informazioni fornito dall'archeologia, soprattutto la quantità e la qualità di dati dall'area vesuviana: Pompei e gli altri centri seppelliti dall'eruzione del 79 restituiscono straordinarie scene dipinte, pavimenti a mosaico, ambienti completi di servizi e arredi, resti di coltivazioni, reperti botanici, zoologici e cibi carbonizzati. La mostra è promossa da Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Fondazione Palazzo Mazzetti, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno, Avellino, Benevento e Caserta, la Soprintendenza Speciale per Pompei Ercolano e Stabia e la Soprintendenza per i Beni Archeologici di Napoli e il Comune di Asti; si avvale della collaborazione di Civita per l'organizzazione e la comunicazione. Catalogo Marsilio.

Info: 199.151121 [www.palazzomazzetti.it](http://www.palazzomazzetti.it)

Sicurezza Alimentare

# EXPO 2015 al via: un cantiere culturale e scientifico anche per le aziende agroalimentari

Francesca De Vecchi

Esperta in scienze e tecnologie alimentari

L'Esposizione Universale di Milano ha da poco aperto i battenti ma è nella "Carta di Milano" che sono stati definiti i suoi obiettivi. Presentata il 28 aprile, dopo mesi di

intenso lavoro, riassume il patrimonio di idee e proposte concrete su cui si dovrà continuare a lavorare anche dopo la fine di Expo 2015, a ottobre, per assicurare ai popoli l'accesso al cibo e uno sviluppo equo e sostenibile.

A "Le idee di Expo verso la Carta di Milano", evento tenutosi lo scorso febbraio presso l'hangar Bicocca nel capoluogo Lombardo, si sono confrontati 500 esperti, riuniti in 42 tavoli tematici, ognuno dedicato a una materia in forte relazione con il concetto di sostenibilità delle produzioni alimentari e accessibilità al cibo.

Un lavoro che darà un seguito al tema dell'esposizione "Nutrire il pianeta, energia per la vita", facendolo arrivare a fine anno alla sede ONU di New York, quando verranno discussi e ridisegnati gli "Obiettivi del Millennio", il più ambizioso di tutti quello della lotta alla fame nel mondo.

Quello dell'alimentazione è un tema enorme che investe ambiti che vanno dalla salute, all'ambiente, alla sociologia, all'economia. Quando si parla di cibo, infatti, per dirla come **Giuseppe Sala**, Commissario Unico di Expo 2015, si ragiona di sviluppo della tecnologia, del problema della fame nel mondo, di scarti e del rapporto tra cibo e benessere. Le macro aree di discussione della Carta, ha spiegato il Ministro delle Politiche Agricole **Maurizio Martina**, riguarderanno le dimensioni dello sviluppo tra equità e sostenibilità, la cultura del cibo come energia per vivere insieme, la crescita delle aree urbane (smart e slow city), ma anche l'agricoltura, gli alimenti e la salute per un futuro sostenibile, temi che toccano gli interessi economici dei popoli e delle nazioni. E visto che Expo 2015 si farà da noi, l'Italia potrà sfruttare una grande occasione di rilancio: 1 milione di metri quadri di esposizione e 2500 milioni di

IN PRIMO PIANO

## EXPO e ICE: obiettivo internazionalizzazione delle imprese

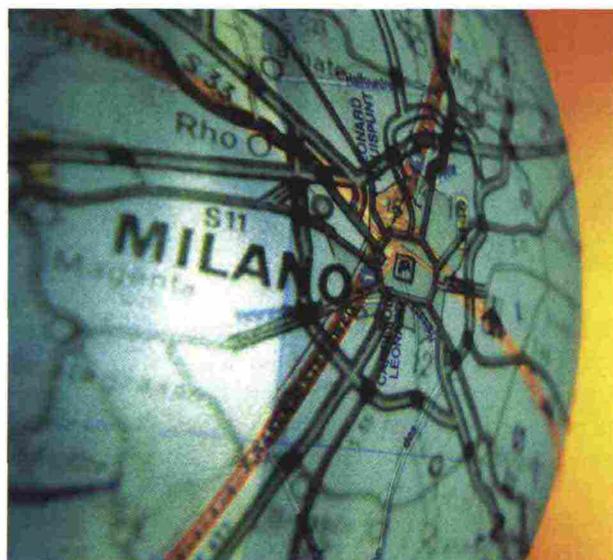
Expo 2015 prevede anche un intenso programma di iniziative di business rivolte in modo specifico ai 2.000 operatori attesi (top retailer, importatori, Ho-reca, produttori e trasformatori): 11 delegazioni provenienti da 30 diversi Paesi che dopo aver visitato l'esposizione e partecipato ai vari workshop con le aziende italiane e incontri business, si sposteranno sui territori, in gruppi suddivisi per filiera produttiva d'interesse. Al padiglione si affiancherà anche una piattaforma on-line, sviluppata in collaborazione con eBay, per consentire ai visitatori di acquistare i prodotti esposti durante e dopo Expo. Il progetto è stato voluto e finanziato dall'ICE, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, come ha spiegato il suo presidente **Riccardo Monti**: "Le delegazioni avranno esclusivamente un taglio business e le missioni saranno distribuite da maggio a ottobre 2015. Il piano d'attività dell'ICE si integrerà con altri programmi gestiti dall'Agenzia, in particolare i progetti di Federbio, Confagricoltura e ANIE (Federazione che rappresenta le imprese elettroniche ed elettrotecniche italiane), i programmi 'Expo is now' e 'Export-RT/Confartigianato' per un investimento complessivo di circa 2.600.000 euro" ([federalimentare.it](http://federalimentare.it)).

EXPO 2015 al via: un cantiere culturale e scientifico anche per le aziende agroalimentari

investimento puntano dritti alla ripresa, con potenziali ricadute importanti sulle imprese dei diversi settori. Nei sei mesi di svolgimento la manifestazione stessa farà da volano per le attività legate innanzitutto alla ricezione. Grazie a Expo, Milano si è guadagnata il primo posto della classifica del *New York Times* dei luoghi imperdibili al mondo. Della stessa idea è *Lonely Planet*. È allora lecito aspettarsi un rilancio per il turismo e le attività collegate, che beneficeranno direttamente dei 20 milioni di visitatori previsti (12 milioni dall'Italia, 6 milioni dall'estero, rispettivamente 3 milioni dall'Europa e 3 milioni dagli altri continenti, 1 milione dai soli Stati Uniti d'America): a gennaio erano già stati venduti 8 milioni di biglietti, 5 dei quali all'estero; 3 milioni e 200 mila notti già vendute, a distanza di mesi dall'inaugurazione, da tour operator che lavorano oltre frontiera.

## Obiettivo a lungo termine: raddoppiare l'export

L'agricoltura e gli agricoltori saranno i veri protagonisti di Expo 2015: un ruolo rilevante sarà giocato dalle realtà agroalimentari dei territori. Ci sono Amministrazioni, forti della vicinanza con il sito espositivo, che hanno puntato su Expo 2015 per il rilancio, valorizzando l'eno-gastronomia, le produzioni agricole tipiche e tutte le attività legate non solo alla produzione primaria ma anche alla trasformazione. Come ha fatto la **provincia di Lodi** con il progetto "Lodi 2015 - Living Expo", che ha l'obiettivo di mostrare realmente "in campo" le



Maggio/Giugno 2015



tecniche più innovative per un'agricoltura sostenibile unendo la ricerca scientifica con la realtà rurale, artistica, ambientale ed enogastronomica tipica. Il progetto, a cui hanno partecipato anche il Parco Tecnologico Padano, l'Università di Milano, il CRA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, il **CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche**, il Comune, la Provincia e la Camera di Commercio di Lodi, sembra rispondere al migliore degli intenti di Expo, ovvero quello di dare un contributo importante alla valorizzazione dell'agricoltura, spiega il Ministro Martina, poiché "il comparto agricolo deve migliorare, sia a livello qualitativo - dove già siamo forti con le nostre indicazioni geografiche - che a livello organizzativo". "Dobbiamo lavorare meglio nella filiera", continua il Ministro, impegnato anche a realizzare il progetto Agricoltura 2.0 per portare tutti i contenuti online ed eliminare il cartaceo, "per essere in grado di affrontare il mercato estero e per la promozione internazionale". L'obiettivo è quello di rilanciare le aziende italiane e raddoppiare l'export agroalimentare nei prossimi anni sulla scia dei recenti successi: il peso delle esportazioni sul fatturato dell'alimentare è più che raddoppiato, passando da 13 miliardi del 1999 ai 32 del 2012, compensando in parte l'effetto della recessione costante dei consumi interni degli ultimi anni.

L'Italia deve mirare ai 50 miliardi di fatturato, dice il Primo Ministro **Matteo Renzi**. Ecco dunque scendere in campo per Expo la task force composta da Federalimentare, Fiere Parma, con il contributo del Mipaaf, per la realizzazione del padiglione "Cibus è Italia", due piani espositivi con una terrazza per incontri ed eventi, per 200 aziende e 1.000 marchi del Made in Italy alimentare, suddivisi

Igiene Alimenti | 17

## Sicurezza Alimentare

PARTECIPANTI UFFICIALI

**145 PAESI**  
**94%** della popolazione mondiale partecipa all'Evento

“ Sono da sempre il cuore dell'Esposizione Universale: a Milano parteciperanno in modo innovativo tra padiglioni self built e Cluster ”



7 MILIARDI DI PERSONE

MILANO  
2015

**3 ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI**

“ Organizzazioni i cui membri sono gli Stati e la cui mission è in linea con il Tema di Expo Milano 2015 ”



PARTECIPANTI UFFICIALI

PARTECIPANTI NON UFFICIALI

ORGANIZZAZIONI DELLA SOCIETÀ CIVILE **13**

“ Per la prima volta nella storia delle Expo ricoprono un ruolo fondamentale per lo sviluppo del progetto ”



**PADIGLIONI CORPORATE**

**5**

“ Aziende che partecipano con un proprio padiglione a Expo Milano 2015 per presentare soluzioni innovative legate al Tema ”



PARTECIPANTI NON UFFICIALI

in 15 zone tematiche rappresentative delle filiere: latte e formaggi, filiera della carne bovina, riso, pasta, dolci & snack, pomodoro e vegetali, design & comunicazione, carni suine e salumi, aceti e condimenti, olio, tecnologie di produzione sostenibili, bere italiano, filiera avicola, nutraceutica, territori; senza tralasciare gli altri anelli della catena del Made in Italy, come le produzioni meccano-agricole rappresentate nell'area FederUnacoma (la Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura).

### Lotta alla contraffazione: definire linee guida comuni

Ma è nella **Carta di Milano** che Expo vuole scrivere il suo futuro con iniziative che mirano a dare un contributo di sostanza anche ai tanti aspetti che riguardano la qualità delle produzioni e dei controlli contro le falsificazioni e i mercati irregolari.

Fra i 42 tavoli molti sono dedicati a favorire il mercato e le economie connesse al cibo: ricettività e turismo, ristorazione, lotta allo spreco, educazione alimentare, agromafie, indicazioni geografiche e ricerca tecnologica;

non ultima la **lotta alla contraffazione** alimentare: uno dei più importanti punti programmatici di Expo 2015. Sul tema si è aperto lo scorso marzo un importante Forum internazionale, organizzato dal Mipaaf alla presenza di 60 delegazioni straniere (di cui 7 extra-UE), delle maggiori autorità di controllo nazionali e internazionali, fra cui Interpol, Europol, Commissione Europea e Organizzazione mondiale e World Intellectual Property Organization e rappresentanti di agricoltori, aziende private, consorzi e associazioni, tutti riuniti presso il Parco Tecnologico Padano di Lodi, uno dei poli di ricerca più innovativi d'Europa nell'ambito dei controlli delle frodi alimentari.

La due-giorni di lavori ha posto le basi per la definizione di procedure e linee guida comuni e la condivisione di informazioni e modalità di intervento.

L'Italia gioca un ruolo centrale: non solo per l'esperienza nell'attività di controllo, ma anche per gli interessi in gioco nella lotta al cosiddetto "Italian sounding" che vale 60 miliardi di euro e 300.000 posti di lavoro, secondo Coldiretti ed Eurispes.

Contraffazione e falsificazione nel comparto alimentare

EXPO 2015 al via: un cantiere culturale e scientifico anche per le aziende agroalimentari

IN PRIMO PIANO

## I controlli anticontraffazione del Mipaaf

Il Ministero delle politiche agricole ha eseguito nel 2014 oltre 110.000 controlli con sequestri per oltre 60 milioni di euro, attraverso i suoi quattro organismi di controllo (Ispettorato repressione frodi - ICQRF, Corpo forestale dello Stato, Nucleo anti-contraffazione Carabinieri delle politiche agricole e alimentari e Capitanerie di porto - Guardia Costiera). Nei primi due mesi del 2015 i controlli sono stati oltre 15.000 con un valore dei sequestri di circa 13 milioni di euro. Forte anche l'azione a tutela Made in Italy sul web: nel 2014 per 160 volte il Mipaaf è intervenuto per bloccare flussi di commercio illegale di finti prodotti italiani sul mercato europeo, con un controvalore superiore ai 50 milioni di euro (*politicheagricole.it*).

valgono quindi il doppio del fatturato delle esportazioni dei prodotti nazionali originali, che si raggruppano sotto le sigle di indicazione geografica DOP e IGP (quelle italiane rappresentano il 40% dell'intera produzione

comunitaria, per un fatturato di circa 7 miliardi di euro). Da Lodi l'Italia ha lanciato anche una serie di proposte: l'elaborazione di linee guida comuni tra Paesi UE nella lotta alla contraffazione nelle DOP e IGP, per condividere buone pratiche, principi e comportamenti a tutela delle denominazioni protette; la necessità di condividere i risultati delle operazioni di lotta alle falsificazioni alimentari in Europa sul sito della Commissione Ue; il rafforzamento di Opson, la rete promossa nel 2013 dal Corpo forestale dello Stato in ambito Interpol che oggi raggiunge 50 Paesi.

Uno dei tavoli di lavoro ha riguardato la frontiera dell'**e-commerce**, che nasconde sia opportunità ancora tutte da sfruttare (soprattutto in Italia dove gli scambi on line di prodotti alimentari sono ancora un nicchia, sebbene in crescita di anno in anno), sia rischi commerciali a causa dell'assenza di una *governance* che sancisca regole condivise per bloccare non solo la vendita dei prodotti fuori legge, ma anche intere filiere di processi illegali.

Sono tutti obiettivi ambiziosi, per una nuova fase di lotta alla contraffazione internazionale del cibo a difesa del mercato, dei territori e dei consumatori di cui Expo 2015 e l'Italia si faranno sostenitori.

fFairsReport

Si è chiusa con un consuntivo di 32.mila visitatori la 53.ma edizione di Aymod, la fiera internazionale della calzatura e prodotti in pelle organizzata da Pozitif Trade Fairs presso il CNR Expo di Istanbul, in Turchia. Con 450 imprese presenti, la fiera secondo gli organizzatori ha movimentato un giro d'affari di oltre 200 milioni di dollari confermandosi la piattaforma di riferimento per mettere in contatto il mercato europeo con quello mediorientale, est-europeo e asiatico. La posizione strategica del Paese ed il supporto di un settore della pelle competitivo, hanno permesso alla manifestazione di continuare a prosperare di edizione in edizione, pure in questo difficile momento congiunturale, tra crisi economica, la tensione politica tra

Ucraina e Russia e il perdurare della guerra in Iraq. "Nonostante tutte queste difficoltà - dichiara infatti Huseyn Cetin, presidente di TASD l'associazione turca degli industriali della calzatura - nel mese di marzo il settore ha esportato per un valore di 77 milioni di dollari. Restando fermo questo trend, contiamo di raggiungere l'obiettivo prefissato per l'export del 2015, fissato a quota 800 milioni di dollari".

Parallelamente al settore calzaturiero/pellettiero, la fiera Aymod continua a rafforzarsi crescendo sia nei numeri che nella qualità della selezione. L'edizione di aprile ha visto la presenza di oltre 1.400 marchi internazionali - con nomi del calibro di Birkenstock, Tangeri, Lega, Pierre Cardin, Hush Puppies, Lumberjack, Dockers, US Polo Assn, La Pinta, Bulldozer, Genio, Derive... - che hanno presentato le collezioni Autunno-Inverno 2015-16 su una superficie espositiva di 60mila metri quadrati.

La prossima edizione di Aymod si terrà dal 7 al 10 ottobre 2015, sempre presso il CNR Expo di Istanbul.

# Aymod, giro d'affari sui 200 milioni di dollari

## AYMOD, A TURNOVER OF AROUND 200 MILLION DOLLARS

*The 53th edition of Aymod, the International Footwear and Leather Goods Fashion Fair organized by Pozitif Trade Fairs at the CNR Expo of Istanbul, Turkey, closed with a final turnout of 32,000 visitors. According to the fair's organizers, with its 450 exhibitors, the fair was responsible for generating more than 200 million dollars in turnover, confirming it as a platform of reference for putting the European market in contact with the Middle Eastern, Eastern-European, and Asian ones. The strategic position of the country, along with the support of a competitive leather industry, have allowed the event to close each new edition on a successful note, even during a difficult economic moment like the present one, which has been characterized by economic crises, political tension in the Ukraine and Russia, and the continuing war in Iraq. "Notwithstanding all these difficulties", - declares Huseyn Cetin, President of TASD, the Turkish Footwear*

*Manufacturers Association, " - during the month of March, the sector exported goods equal to a value of 77 million dollars. If this trend continues, we expect to reach our export target for 2015, which has been set at 800 million dollars". Following the lead of the footwear/leather goods sector, Aymod continues to reinforce itself, growing both in numbers and quality selection. The April edition saw the participation of more than 1,400 international brands, including names of the caliber of Birkenstock, Tangeri, Lega, Pierre Cardin, Hush Puppies, Lumberjack, Dockers, US Polo Assn, La Pinta, Bulldozer, Genio, and Derive... - which presented their Fall-Winter 2015-16 collections in an exhibition area of 60 thousand square meters. The next edition of Aymod will be held from 7 to 10 October 2015, once again at the CNR Expo of Istanbul.*

Dal 15 al 18 aprile 2015 ad Istanbul  
From 15 to 18 April 2015 in Istanbul

216 FOTO SHOE 30 Giugno 2015



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509