



ACCADEMIA DELLE SCIENZE DELL'ISTITUTO DI BOLOGNA



collaborazione con l'Ordine Interprovinciale dei Chimici dell'Emilia Romagna

CHIMICA E CIBO

Salute, qualità, sapore e sicurezza: nuove tendenze per migliorare la qualità della vita

giovedì 15 ottobre 2015, ore 9:30 – 13:30
Sala dell'Ulisse,
palazzo Poggi

via Zamboni 31,
Bologna
- Ingresso Libero -

Il contributo della chimica moderna al miglioramento dei cibi e della qualità della vita

Chimica e Cibo. Un binomio spesso conflittuale, che richiama, nell'immaginario collettivo, l'idea di alimenti prodotti con metodi artificiosi e "innaturali".

In realtà le Scienze Chimiche svolgono un ruolo centrale in tutti gli aspetti legati alla produzione, al consumo, al controllo, all'analisi o alla preparazione di un cibo.

Dietro tutto ciò ci sono chimici e scienziati che mettono a sistema le conoscenze più avanzate per garantire la tracciabilità di un prodotto tipico, per guidarci verso una nutrizione più salutare, per assicurare una produzione alimentare rispettosa dell'ambiente o - perché no? – per proporci nuove frontiere del gusto.

Questo incontro si rivolge ai non addetti ai lavori e presenta una carrellata sull'impegno di chimici ed esperti italiani attivi nel mondo della ricerca universitaria e industriale verso un'alimentazione sempre più sana, sostenibile, sicura e gustosa.

La partecipazione all'evento dà diritto a n° 4 Crediti Formativi per i chimici
(per iscrizione <http://formazione.chimici.it>)

con la partecipazione di

Ferruccio Trifirò - *Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna*

Silvia Tramontin - *Accredia*

Stefano Cinotti – *Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia Emilia-Romagna*

Stefano Zardetto - *Gruppo Voltan*

Aldo Roda - *Università di Bologna, Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna*

Ernesto Rinaldi - *Cerelia*

Giovanna Speranza - *Università di Milano*

Enrico Roda - *Fondazione "Istituto Scienze della Salute"*

Roberto Martini - *Colussi*