



THE FUTURE OF FERMENTATION: WELCOME TO ICOFF

29.10.2024 | 8:30 – 11:00

NOI TECHPARK BOLZANO, SALA SEMINARIO 1

Dall'aceto di mele allo yogurt e al pane a lievitazione naturale fino al miso e al kimchi: da migliaia di anni in tutto il mondo si ricorre alla fermentazione per conservare gli alimenti. Al NOI Techpark di Bolzano, questo metodo tradizionale diffuso anche in Alto Adige ricopre un ruolo centrale. Con ICOFF, l'International Centre on Food Fermentations, apriamo un nuovo capitolo internazionale di questa lunga storia. Il 29 ottobre 2024 vi invitiamo a scoprire quello che sarà il futuro della fermentazione durante l'inaugurazione ufficiale del centro di eccellenza.

Il nuovo centro di competenza interdisciplinare della Libera Università di Bolzano si occupa di ricerca e dello sviluppo di tecnologie di fermentazione innovative. A breve nove aziende con sede in Alto Adige, nel resto d'Italia e in Europa, avvieranno nuovi progetti di ricerca a medio e lungo termine per l'ottimizzazione e la riprogettazione di prodotti e processi. La ricerca sarà supportata da un comitato scientifico composto da esperti ed esperte di fama internazionale.

Durante l'evento di apertura e la conferenza stampa a seguire avrete l'opportunità di visitare il centro di competenza ICOFF e di scoprirne le aree di ricerca e gli obiettivi.

PROGRAMMA

- 08:30 **Discorso di benvenuto**
Ulrich Stofner, NOI Techpark
Marco Gobetti, Libera Università di Bolzano
Raffaella Di Cagno, Libera Università di Bolzano
- 08:45 **Presentazione delle aziende**
- 09:30 **Talk 1 – Ripensare il sistema alimentare: la fermentazione degli alimenti può aiutare a trasformare tradizioni quasi scomparse in innovazione resiliente?**
Emanuele Zannini, Università La Sapienza, Roma, Scientific Board ICOFF
- 09:50 **Talk 2 – La tecnologia della fermentazione a tutela della salute**
Christophe Courtin, University of Leuven, Belgio, Scientific Board ICOFF
- 10:10 **Talk 3 – Come combattere i batteriofagi ed evitare che compromettano la fermentazione degli alimenti**
Douwe van Sinderen, University College of Cork, Irlanda, Scientific Board ICOFF
- 10:30 **Discorso conclusivo**
Raffaella Di Cagno, Libera Università di Bolzano, Director of ICOFF
-
- 11:00 *Conferenza stampa – Inaugurazione ICOFF
unibz*

L'evento si terrà in inglese. È previsto il servizio di interpretazione simultanea in lingua tedesca e italiana.

ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita, ma è necessario registrarsi **qui** entro il 27.10.2024.

CONTATTO

Matthias Fill
food@noi.bz.it

SUPPORTED BY

Iniziativa realizzata con il co-finanziamento dell'Unione europea nell'ambito del progetto Impact promosso dal Fondo Europeo Sviluppo Regionale.



Co-funded by
the European Union

