



## **THE FUTURE OF FERMENTATION: WELCOME TO ICOFF**

29.10.2024 | 8:30 – 11:00

NOI TECHPARK BOZEN, SEMINARRAUM 1

Vom Apfelessig über Joghurt und Sauerteigbrot bis hin zu Miso und Kimchi: Seit Jahrtausenden nutzen Menschen auf der ganzen Welt die Fermentation, um Lebensmittel haltbar zu machen. Im Bozner NOI Techpark stellt diese auch in Südtirol traditionell überlieferte Methode ein wichtiges Fokusthema dar. Mit ICOFF, dem International Centre on Food Fermentations, schlagen wir nun ein weiteres, internationales Kapitel auf – und laden Sie ein, bei der Eröffnungsveranstaltung am 29. Oktober 2024 mehr über die Zukunft der Fermentation zu erfahren.

Als neues, interdisziplinäres Kompetenzzentrum der Freien Universität Bozen widmet sich ICOFF der Erforschung und Entwicklung innovativer Fermentationstechnologien. In Kürze werden hier neun Unternehmen aus Südtirol, Italien und Europa ihre Arbeit an mittel- und langfristigen Forschungsprojekten für die Optimierung und Neugestaltung von Produkten und Prozessen aufnehmen. Begleitet wird die Forschung im ICOFF von einem Scientific Board, das sich aus renommierten internationalen Fachleuten zusammensetzt.

Im Rahmen des Eröffnungsevents und der anschließenden Pressekonferenz haben Sie die Möglichkeit, ICOFF zu besichtigen und mehr über die Schwerpunkte und Vorhaben zu erfahren.

## PROGRAMM

08:30 **Grußworte**

Ulrich Stofner, NOI Techpark  
Marco Gobbetti, Freie Universität Bozen  
Raffaella Di Cagno, Freie Universität Bozen

08:45 **Präsentation der Unternehmenspartner**

09:30 **Talk 1: Das Ernährungssystem neu denken: Kann die Fermentation von Lebensmitteln dazu beitragen, dass aus gefährdeten Traditionen resiliente Innovation entsteht**

Emanuele Zannini, Università La Sapienza, Rom, Scientific Board ICOFF

09:50 **Talk 2: Fermentation im Gesundheitsbereich**

Christophe Courtin, University of Leuven, Belgien, Scientific Board ICOFF

10:10 **Talk 3: Wie lassen sich Bakteriophagen bekämpfen, die die Fermentation von Lebensmitteln stören?**

Douwe van Sinderen, University College of Cork, Irland, Scientific Board ICOFF

10:30 **Abschluss**

Raffaella Di Cagno, Freie Universität Bozen, Director of ICOFF

-----  
11:00 *Pressekonferenz – Eröffnung ICOFF  
unibz*

Die Veranstaltung findet in englischer Sprache statt und wird simultan ins Deutsche und Italienische übertragen.

## ANMELDUNG

Die Teilnahme ist kostenlos, wir bitten jedoch um **Registrierung** bis zum 27.10.2024.

## KONTAKT

Matthias Fill  
[food@noi.bz.it](mailto:food@noi.bz.it)

## SUPPORTED BY

Diese Veranstaltung wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung EFRE im Rahmen des Projekts „IMPACT Spezialisierungsstrategie“ gefördert.



Co-funded by  
the European Union

