



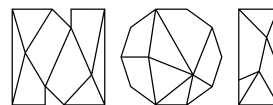
From Waste to Value: nuove catene del valore per i sottoprodotti della produzione alimentare

12/09/2024 9:00 – 16:30

NOI TECHPARK, SALA SEMINARIO 1

Come si creano nuove catene del valore a partire da presunti scarti di produzione e quali sono i nuovi modelli di business che ne possono derivare per il settore agroalimentare? Qual è il quadro normativo? E quali opportunità offre l'utilizzo dell'intelligenza artificiale?

“From Waste to Value” riunisce figure esperte, team di ricerca e aziende internazionali e locali per presentare le risposte a queste e ad altre domande. L'evento, in collaborazione con Fraunhofer Italia, propone approfondimenti interessanti, spunti di riflessione e interventi da parte dei portavoce di IDM Alto Adige, della Libera Università di Bolzano, del Centro di Sperimentazione Laimburg, di Eatable Adventures, di Vortex, di Rieper, di vcg.ai, del Consorzio Melinda, di Lexfood e di Biogas Wipptal. Anche alcuni laboratori alimentari del NOI Techpark di Bolzano apriranno le loro porte e presenteranno i loro ambiti di ricerca e i servizi offerti.



TECHPARK SÜDTIROL/ALTO ADIGE

PROGRAMMA

- 08:30 **Check-in**
- 09:00 **Benvenuto**
Matthias Fill, NOI Techpark
Klaus Egger, Incaricato speciale per il complesso “Sostenibilità”, Provincia Autonoma di Bolzano
Marco Gobetti, Chief Scientist, NOI Techpark
- 09:30 **Il futuro è circolare (IT)**
Alberto Barbari, Regional VP Italy, Eatable Adventures
Lorenzo Picco, Fondatore & CTO, Vortex
- 09:55 **Progetto Interreg CE TeBiCE: analisi delle filiere e di nuove soluzioni tecnologiche per l’uso della biomassa agro-alimentare (IT)**
Sarah Notarfrancesco, Senior Research Associate, Fraunhofer Italia
- 10:10 **Progetto Interreg CEFoodCycle: nuove opportunità di business con l’economia circolare (DE)**
Petra Untermarzonner, Food & Wellness Innovation, IDM Alto Adige
- 10:25 **Massimizzare il valore dei sottoprodotti e degli scarti di produzione con l’AI (EN)**
Jon Goriup, CEO, vcg.ai
- 10:40 **Pausa caffè**
- 11:20 **Sottoprodotti dell’industria alimentare in Alto Adige (DE)**
Alexander Rieper, Titolare A. Rieper S.p.A., Presidente della Sezione Alimentari di Confindustria Alto Adige
- 11:35 **Consorzio Melinda: un percorso verso un modello di bioeconomia rigenerativa (IT)**
Luca Lovatti, R&D Manager, Consorzio Melinda
- 11:50 **Sottoprodotti alimentari: sicurezza alimentare e quadro normativo (IT)**
Luca Galizia, Fondatore, Lexfood
- 12:10 **Impianti di biogas e relative possibilità di creazione di valore per l’industria alimentare (DE)**
Manfred Gius, CEO Biogas Wipptal
- 12:25 **Tavola rotonda (IT)**
Alexander Rieper (Rieper S.p.A.), Luca Lovatti (Consorzio Melinda), Raffaella Di Cagno (Unibz), Noemi Tocci (Centro di Sperimentazione Laimburg), Manuela Irsara (IDM Alto Adige), Sarah Notarfrancesco (Fraunhofer Italia), Klaus Egger (Provincia Autonoma di Bolzano)

13:00 **Pausa pranzo**

14:30 **Visite ai laboratori**

Micro4Food (Unibz): Fermentazione di scarti alimentari e sottoprodotti: come creare un valore aggiunto (EN)

Food Technology Lab (Unibz): Soluzioni innovative per l'estrazione e la caratterizzazione degli antiossidanti alimentari (IT)

Laboratory for Flavours and Metabolites (Centro di Sperimentazione

Laimburg): Analisi di composti che favoriscono la salute contenuti negli alimenti e nei sottoprodotti (DE)

Oenolab (Unibz) e Laboratory of NMR-Spectroscopy (Centro di Sperimentazione Laimburg): Valorizzazione delle vinacce: dallo scarto alla risorsa bioattiva per nuove applicazioni farmaceutiche (IT)

*programma soggetto a possibili modifiche.

Evento multilingue con traduzione simultanea in tedesco e italiano.

Le visite ai laboratori non prevedono la presenza di interpreti e si svolgono nella lingua dei relatori e delle relatrici.

ISCRIZIONE

Iscrizione [qui](#) entro il 10/09/2024

CONTATTO NOI SPA

Sandra Fleischmann

+39 0471-066697

s.fleischmann@noi.bz.it

CONTATTO FRAUNHOFER ITALIA

Sarah Notarfrancesco

+39 3423620936

sarah.notarfrancesco@fraunhofer.it

IN COLLABORAZIONE CON



Fraunhofer

ITALIA

FINANZIATO DA

Interreg
CENTRAL EUROPE



Co-funded by
the European Union

TeBiCE