



## **INNOVATING TRADITION: FUTURE PERSPECTIVES IN FOOD**

12.12.2023 | 9:00 – 16:30  
NOI TECHPARK, SALA SEMINARIO 1

Tradizione e innovazione combinate in modo lungimirante nel settore alimentare e delle bevande: questo obiettivo si può ottenere valorizzando i prodotti tradizionali, utilizzando le risorse locali in modo più sostenibile e sviluppando ulteriormente metodi di produzione e conservazione già collaudati.

Discuteremo di come le tecnologie innovative possano ottimizzare questi processi e sostenere le aziende tradizionali — spesso a conduzione familiare — nel loro cammino verso il futuro durante l'evento del 12 dicembre 2023 al NOI Techpark di Bolzano, al quale vi invitiamo cordialmente.

Nutrizione personalizzata, nuovi alimenti e fermentazione sono solo alcuni dei temi chiave: incontrate esperti ed esperte internazionali come Nard Clabbers, Juliane Kleiner e Renzo Nicolodi, nonché personale scientifico della Libera Università di Bolzano, del Centro di Sperimentazione Laimburg e specialisti di prototipazione alimentare e innovazione di NOI spa. Ricevete informazioni interessanti sul contesto generale, sulle tendenze e sugli ultimi sviluppi nel campo dell'innovazione alimentare. Scambiatevi esperienze e idee con altre aziende del settore alimenti e bevande e scoprite di più sui laboratori e i servizi con cui vi supportiamo al NOI Techpark.



TECHPARK SÜDTIROL / ALTO ADIGE

## PROGRAMMA

- 08:30 Registrazione
- 09:00 Saluti iniziali
- 09:20 **Key note: Nutrizione personalizzata: l'invenzione di una tradizione**  
Nard Clabbers, NCNC Nutrition Consultancy [ING]
- 10:00 **Innovativa o conservatrice? Una panoramica dell'industria alimentare con le tendenze future**  
Renzo Nicolodi, Nutramentis [TED]
- 10:40 Pausa caffè
- 11:10 **La fermentazione lattica: una risorsa insostituibile per i processi alimentari**  
Marco Gobbetti, Libera Università di Bolzano [ITA]
- 11:35 **Il circolo della fermentazione per innovatori della tradizione, per la sostenibilità**  
Lorenza Conterno, Centro di Sperimentazione Laimburg [ITA]
- 12:00 **Strategie di valorizzazione di prodotti agroalimentari dell'Alto Adige**  
Elena Venir, Centro di Sperimentazione Laimburg [ITA]
- 12:25 **Nuovi metodi per analizzare l'ossidazione dei lipidi e l'efficacia degli antiossidanti negli alimenti**  
Matteo Scampicchio, Libera Università di Bolzano [ITA]
- 12:50 Pranzo
- 14:20 **Nuovi alimenti nell'UE**  
Juliane Kleiner, Libera Università di Bolzano [ING]
- 14:45 **Innovare nella tradizione nelle imprese familiari**  
Alfredo De Massis, Libera Università di Bolzano [ITA]
- 15:25 **Come innovare con successo nelle aziende alimentari**  
Jonas Eder, NOI Spa [TED]
- 15:55 **La pizza automatizzata e il Kitchen Lab del NOI, una storia di successo**  
Ben Schneider, NOI Spa [TED]
- 16:15 Conclusione
- 16:20 Aperitivo

L'evento si terrà in tedesco, italiano e inglese.

Per le presentazioni in tedesco e in italiano è prevista la traduzione simultanea.

## ISCRIZIONE

Iscrizione **qui** entro il 11.12.2023

## CONTATTO

Sandra Fleischmann

+39 0471-066697

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

Questo evento è finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale EFRE nell'ambito del progetto "IMPACT Specialization Strategy".



Co-funded by  
the European Union



AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL  
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE  
PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN SÜDTIROL