

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Consiglio Interclasse Produzione e Tecnologie Agrarie

Con il patrocinio di



 **Fondazione Italiana Sommelier** | Sicilia
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO **Occidentale**
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana



Segreteria Scientifica e Organizzativa
Dott. Paolo Lo Bue - paolo.lobue@unipa.it
Dott. Nicola Francesca
Dott.ssa Caterina Peri



INCONTRO-DIBATTITO

INSETTI A TAVOLA?

I Novel Food e le frontiere dell'alimentazione umana

8 maggio 2017

ore 10,00

Aula Magna "G. P. Ballatore"

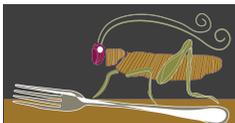
Dipartimento di Scienze
Agrarie, Alimentari e Forestali

Viale delle Scienze, Edificio 4, Palermo



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO

#UNIPAZ17
PALERMO@UNIVERSITÀ

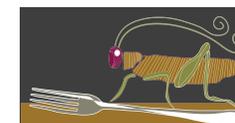


E' ampiamente accettato che entro il 2050 il mondo ospiterà 9 miliardi di persone. Per accogliere questo numero, la produzione alimentare attuale dovrà quasi raddoppiare. Gli insetti sono spesso considerati una fastidiosa seccatura per gli esseri umani e semplici parassiti delle colture e degli animali. Gli insetti forniscono cibo a basso costo ambientale, contribuiscono positivamente ai mezzi di sussistenza e giocano un ruolo fondamentale in natura. Tuttavia, questi benefici sono in gran parte sconosciuti al pubblico. Contrariamente alle credenze popolari, gli insetti commestibili sono, infatti, sempre stati parte della dieta umana.

L'allevamento di insetti come alimento e mangime rimane un settore tuttora allo stato embrionale e la sua crescita farà probabilmente emergere anche nuove importanti sfide. Questo seminario si basa su numerose ricerche scientifiche relative al contributo che gli insetti hanno sugli ecosistemi, le diete, la disponibilità alimentare e i mezzi di sussistenza sia nei Paesi sviluppati che in quelli in via di sviluppo. Ci auguriamo che possa contribuire a migliorare la percezione degli insetti come fonte di alimenti e mangimi, utile comunque alla più completa formazione dei nostri Studenti.

Speriamo inoltre che attiri l'attenzione degli agricoltori, dei media, del grande pubblico, delle imprese di investimento, dei centri di ricerca e delle industrie alimentari e mangimistiche. Per questa ragione parteciperanno esperti di diversi Atenei Italiani e della FAO, oltre che rappresentanti del mondo delle imprese agroalimentari che hanno affrontato il problema della produzione di alimenti da insetti, su scala internazionale.

Prof. Paolo Inglese – per il Comitato Organizzatore



Programma

h 10:00 Saluti

Valeria Li Vigni - Polo Museale Regionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Palermo
Fabrizio Micari - Rettore dell'Università degli Studi di Palermo
Stefano Colazza - Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
Emanuele Schimmenti - Consiglio Interclasse Produzione e Tecnologie Agrarie
Paolo Inglese – Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

10:15

Paul Vantomme - Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO)
Gli insetti come fonte alimentare proteica, dai PVS al mercato agroalimentare

10:35

Maria Luisa Dindo – Alma Mater Studiorum - Università degli Studi di Bologna
Insetti come cibo per l'uomo, tra tradizione, presente e futuro

10:55

Beatrice La Porta – Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
Novel food e novel ingredients: la normativa vigente e il Reg. UE 2283/2015

11.15

Luigi Cembalo - Università degli Studi di Napoli Federico II
Modelli di business sostenibili: il caso degli insetti edibili

11:35

Caterina Peri – Università degli Studi di Palermo
E' conveniente allevare insetti? Una fonte proteica per gli astronauti del futuro

11:55

Daniele Romano – F.Ili Damiano SpA
Perché gli insetti? Il punto di vista dell'impresa agroalimentare di qualità

12:15

Raffaele Zanolì – Università Politecnica delle Marche
Insetti che bontà! Il parere dei consumatori

12:35 Laboratorio scientifico gastronomico

Raffaele Zanolì – Università Politecnica delle Marche e **Giorgio Schifani** – Università degli Studi di Palermo
Alimenti forniti da *Spagrillo*

Maria Antonietta Pioppo - Fondazione Italiana Sommelier e **Lorenza Scianna** - enologa
Degustazione di vino della cultivar 'Grillo' fornito da 'Fondo Antico'