



Progetti Cluster Top Down

Presentazione dei risultati

P.O.R. F.E.SR. Sardegna 2007-2013

Linea di attività 6.1.1.a



Venerdì 15 luglio 2016

Ore 9.30

Porto Conte Ricerche

S.P. 55 Porto Conte/Capo Caccia

Km 8.400 Loc. Tramariglio



**SARDEGNA
RICERCHE**



**PortoConte
Ricerche**



Ricerca e Innovazione: le sfide dell'agroalimentare I risultati dei progetti per imprese

PROGRAMMA

Moderatore: Pasquale Porcu

09.30 Registrazione partecipanti

- 10.00 Sergio Uzzau** *Saluti e introduzione alla giornata*
- 10.10 Roberto Anedda** *Nuovi strumenti di controllo e tutela del formaggio Fiore Sardo DOP*
- 10.30 Antonio Pirisi** *Processi tecnologici per la fabbricazione di formaggi ovi-caprini a breve periodo di maturazione ed elevato valore nutrizionale*
- 10.50 Antonio Pirisi** *Metodo biologico di inibizione della microflora contaminante la superficie di formaggi ovini in fase di stagionatura*
- 11.10 Luca Pretti** *Birre artigianali di qualità e celiachia: un incontro possibile*
- 11.30 Tonina Roggio** *Sistemi di packaging attivi per prodotti tradizionali*
- 11.50** *Testimonianza imprese*
- 12.20** *Dibattito*

13.00 – 14.30

Pausa Pranzo

- 14.30 Pasquale Catzeddu** *Migliorare la qualità e la shelf life della pasta fresca ripiena con la tecnologia ohmica*
- 14.50 Pasquale Catzeddu** *Grano duro coltivato in Sardegna per la preparazione di pane e pasta*
- 15.10 Antonio Piga** *Valorizzazione dei siero-prodotti di latte ovino come ingrediente funzionale nella formulazione dei prodotti da forno*
- 15.30** *Testimonianza impresa*
- 15.50** *Dibattito*
- 16.10 Giorgio Pisanu** *Presentazione nuove attività cluster e prospettive sui finanziamenti per l'innovazione in Agrifood nella Programmazione 2014 – 2020*
- 16.30** *Conclusioni da parte dell'Assessorato alla Programmazione – Regione Sardegna*
- 16.50** **Chiusura lavori**