



## **Odori e sapori: un viaggio sensoriale attraverso i prodotti alimentari – C'era una volta una (sola) mela..."**



Consiglio Nazionale delle Ricerche

Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari



**26 Settembre 2015, 14.30-17.30 –  
Auditorium Padiglione Italia**

Perché per abbracciare un frutto comune come la mela occorrono antropologi, primatologi, esperti di varietà antiche, medici, esperti di tecniche analitiche e sensoriali? Perché più la tecnologia si sviluppa e la società si modifica, più c'è necessità di competenze diverse per esplorare le nostre relazioni con gli alimenti e far sì che il cibo sia per i consumatori fonte di soddisfazione e benessere. EXPO 2015 offre l'occasione di comunicare come competenze apparentemente distanti, sviluppate da CNR, Università ed Enti di Ricerca, abbiano ricadute sull'alimentazione di ogni giorno, sulla nutrizione e salute di oggi e del futuro prossimo.

Si è scelto il frutto più popolare, per evidenziare come la ricerca, possa arrivare direttamente sulla nostra tavola, tutelare le nostre scelte alimentari e la nostra salute. Ogni varietà di mela che consumiamo oggi è frutto di un lavoro di ricerca. Dagli albori della civiltà si è aspirato ad un cibo migliore, ora proseguiamo con professionalità e conoscenza lo stesso obiettivo: mangiare bene per vivere meglio.

*La mela è in questo percorso il simbolo, da rinvigorire, di genuinità, salubrità e cultura alimentare. La ricerca si apre nel modo più ampio alle collaborazioni interdisciplinari, come nutrimento per una scienza che non rimane chiusa nei laboratori, ma dai frutteti arriva alla tavola, alla mente, al cuore, dove l'aspettano le radici dell'EXPO: l'eccellenza della tradizione italiana di comprendere la cultura del gusto e proporla al mondo*

## **Programma**

**C'era una volta una (sola) mela..**

**Stefano Predieri Istituto di Biometeorologia - IBIMET CNR. Bologna**

**Studiare i gusti delle scimmie per capire i nostri.**

**Elisabetta Visalberghi. Istituto di Scienze e Tecnologie della Cognizione -ISTC CNR, Roma**

**Quante storie per una Mela! (Video)**

**Marino Niola. Università Suor Orsola Benincasa, Napoli**

**Riscoprire la "Casolana": mela del Boccaccio.**

**Claudio Cantini Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree IVALSA CNR, Firenze**

**Toglie il medico di turno: aspetti medico-nutrizionali della mela**

**Roberto Volpe. Servizio Prevenzione e Protezione CNR, Roma. SIPREC - Società Italiana per la prevenzione cardiovascolare**

**Tecnologie per la misura dei composti volatili: viaggio attorno al profumo della mela... e del melo**

**Franco Biasioli Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige FEM**

**I Nasi Elettronici per la mela "sicura"**

**Giorgio Sberveglieri Istituto Nazionale di Ottica INO CNR - Università di Brescia**

**Nasce con il "film" la nuova mela snack.**

**Veronica Sberveglieri Istituto Nazionale di Ottica INO CNR**

**Il Cuore e la Mela**

**Andrea Peracino Fondazione Giovanni Lorenzini Medical Science Foundation. Roma-Houston**

**E adesso Mela gusto!**

**Degustazione guidata da Marta Cianciabella e Edoardo Gatti. IBIMET-CNR, Bologna**

**Iscrizioni: <https://www.expo.cnr.it/en/node/9/register>**

**In collaborazione con:**



Fondazione italiana per il cuore



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BRESCIA

