

CNR & FOOD HUB: L'INNOVAZIONE CHE FA CRESCERE LE IMPRESE DELL'AGROALIMENTARE

PROGRAMMA

Moderatrice: *Barbara Angelini, CNR - Unità Valorizzazione Ricerca*

— **9:00-9:30**

Registrazione e welcome coffee

— **9:30 - 9:50**

Saluti introduttivi con la partecipazione di

- Presidente dell'Area Territoriale di Ricerca di Palermo, Ing. Alfonso Urso
- Vicepresidente OTAN, Dott. Aldo Todaro
- Presidente dell'Ordine dei Biologi, Prof. Alessandro Pitruzzella
- Dirigente Generale del Dipartimento delle Attività Produttive, Dott. Dario Cartabellotta

— **9:50 - 10:10**

Il Trasferimento Tecnologico al CNR: strategie e strumenti,

Maria Carmela Basile, Responsabile CNR-Unità Valorizzazione della Ricerca

— **10:10 - 10:30**

Food Hub: Soluzioni e collaborazioni per l'innovazione agroalimentare,

Francesco De Carolis, Co-Founder di Food Hub

— **10:30 - 11:40**

Le tecnologie del CNR per l'agroalimentare: la selezione PROMO-TT

— **11:40 - 12:40**

**Ricerca e Imprese:
L'innovazione attraverso
la collaborazione Pubblico - Privato**

- Originy
- Alimenta srl
- Medinutrex
- Alphafood Srl

— **12:40 - 13:00**

Finanziare l'innovazione: Tool Ricerca
CORDIS: Come cercare nuovi partner per
progetti d'innovazione con l'AI,
Fabio D'Elia, Co-Founder di Food Hub

— **13:00 - 13:10**

Q&A e Conclusioni

— **13:10 - 13:30**

Networking lunch ed esposizione poster

[per partecipare registrati QUI](#)

**ORGANIZZATO DA
CNR-Unità Valorizzazione
della Ricerca e FoodHub**

in collaborazione con le strutture del CNR:
Dipartimento Scienze Bio-Agroalimentari;
Dipartimento Scienze Biomediche;
Dipartimento Scienze Chimiche e Tecnologie
dei Materiali;
Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica;
Istituto di Chimica Biomolecolare.

19

MAGGIO
2026

**Consiglio Nazionale delle
Ricerche Area Territoriale
di Ricerca di Palermo**

Aula convegni "**Cocchiara**"
Via Ugo La Malfa, 153

H 9:00/13:30

CNR & FOOD HUB: L'INNOVAZIONE CHE FA CRESCERE LE IMPRESE DELL'AGROALIMENTARE

LE TECNOLOGIE

- Formulazione spray di composti bioattivi da scarti del luppolo per migliorare la qualità degli alimenti
Valeria Guarrasi, CNR-IBF (scheda 54)
- Sistema portatile, modulare, compatto e a basso costo per il monitoraggio di analiti gassosi e liquidi di interesse ambientale e agronomico, in modalità remota, senza uso di reagenti e formazione specialistica
Antonella Sciuto, CNR-IMM (scheda 60)
- Identificazione dell'area geografica di alcune specie "ittiche" ad alto valore commerciale attraverso lo studio del microbiota ed altre "omics science"
Francesca Falco, CNR-IRBIM (scheda 97)
- Ingredienti funzionali da sottoprodotti alimentari
Domenico Nuzzo, CNR-IRIB (scheda 172)
- Tecnologie sostenibili a membrana per il recupero di composti bioattivi da scarti del settore agroalimentare
Carmela Conidi, CNR-ITM (scheda 341)

per partecipare registrati **QUI**

COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO

- Barbara Angelini CNR-UVR
- Michela Rosa CNR-UVR
- Silvia Vermicelli CNR-UVR
- Enrica Passino CNR-DiSBA
- Elsa Fortuna CNR-DSB
- Emiliano Pulvirenti CNR-DSCTM
- Agatino Renda CNR-ICB
- Domenico Nuzzo CNR-IRIB
- Pasquale Picone CNR-IRIB
- Francesco De Carolis Food Hub

19

MAGGIO
2026

Consiglio Nazionale delle
Ricerche Area Territoriale
di Ricerca di Palermo

Aula convegni "Cocchiara"
Via Ugo La Malfa, 153

H 9:00/13:30