



R2B - Research to Business 2017
12° Salone Internazionale della
Ricerca Industriale e delle
competenze per l'Innovazione

8-9 Giugno 2017

Bologna Fiere | Padiglione 33

Viale Aldo Moro, 20

Arena Live Research

8 e 9 Giugno

I migliori progetti d'innovazione per la tua impresa

Nuovi prodotti, nuovi processi e tecnologie all'avanguardia: ricerca e imprese insieme per vincere la sfida dei mercati internazionali.

Presentazione delle **16 tecnologie e soluzioni** per il settore Agroalimentare sviluppate dai Laboratori di ricerca industriale della Rete Alta Tecnologia, finanziate dalla **Regione Emilia-Romagna** attraverso i bandi per progetti di ricerca industriale strategica negli ambiti di specializzazione prioritari della S3.

Info: www.rdueb.it

email: comunicazione@aster.it

Hashtag Twitter: #R2B2017

Promosso da:



In collaborazione con:



Arena Live Research 8 Giugno

Agricoltura sostenibile e di precisione

Arena Live Research - 8 giugno 13.00| 14.00

Quali sono le tecniche all'avanguardia nelle coltivazioni vitivinicole?
Quali i nuovi strumenti e prodotti per la coltivazione ecosostenibile?

In questo Workshop, sviluppato dall'**Associazione "Clust-ER Agroalimentare"** parliamo di:

- servizi innovativi e sostenibili per la filiera vitivinicola
- agricoltura di precisione

A cura di: CRPV, CIDEA, BIOGEST-SITEIA, CRAFT, BIODNA

In collaborazione con: CITIMAP, CRPA, Reggio Emilia Innovazione, Centuria

Introduce: Enzo Bertoldi, Referente ASTER per il "Clust-ER Agroalimentare"

Intervengono:

MO.RE.FARMING, **Gian Luca Barchi – CRPV**

Agroalimentare Idrointelligente, **Renzo Valloni – CIDEA**

SOSTENIBILITA' E INNOVAZIONE NELLA FILIERA VITIVINICOLA, **Andrea Antonelli - BIOGEST SITEIA**

Strumenti e servizi innovativi per la nutrizione minerale di precisione del vigneto (NUTRIVIGNA), **Massimo Vincini – CRAFT**

Nuovi genotipi tolleranti a stress biotici e abiotici per una gestione sostenibile in vite e pomodoro da industria (GENBACCA), **Enrico Francia - BIOGEST-SITEIA**

Conclude: il Presidente dell'Associazione "Clust-ER Agroalimentare"

Promosso da:



In collaborazione con:



Arena Live Research 9 Giugno

Valorizzazione di sottoprodotti e scarti nel settore agrifood

Arena Live Research - 9 giugno 13.00 | 14.00

Hai mai pensato che gli scarti agroalimentari possono essere una risorsa preziosa?
Vuoi scoprire come e in che contesti possono essere riutilizzati?
E gli insetti che ruolo possono avere?

In questo Workshop, sviluppato dall'**Associazione "Clust-ER Agroalimentare"** parleremo di:

- valorizzazione sostenibile degli scarti della filiera vitivinicola
- valorizzazione di rifiuti organici mediante insetti
- nuovi alimenti da sottoprodotti
- integrazione di processi termochimici e reforming su biomasse di scarto

A cura di: TERRA&ACQUA TECH, BIOGEST-SITEIA, CIRI AGROALIMENTARE, CIRI ENERGIA AMBIENTE

In collaborazione con: CRPA, Reggio Emilia Innovazione, CIRI ENERGIA AMBIENTE

Introduce: Enzo Bertoldi, Referente ASTER per il "Clust-ER Agroalimentare"

Intervengono:

Valorizzazione sostenibile degli scarti della filiera vitivinicola per l'industria chimica e salustica (VALSOVIT), **Alessandro Massi - TERRA&ACQUA TECH**

Valorizzazione di rifiuti organici mediante insetti per l'ottenimento di biomateriali per usi agricoli, **Lara Maistrello - BIOGEST-SITEIA**

FOOD CROSSING DISTRICT Simbiosi industriale: due nuovi alimenti da sottoprodotti ed una mappa delle relative economie circolari in Emilia Romagna, **Tullia Gallina Toschi - CIRI AGROALIMENTARE**

Integrazione di processi termochimici e reforming su biomasse di scarto e valorizzazione dei prodotti con un approccio a rifiuti zero, **Francesco Basile - CIRI ENERGIA AMBIENTE**

Conclude: il Presidente dell'Associazione "Clust-ER Agroalimentare"

Promosso da:



In collaborazione con:



Qualità, sicurezza e tracciabilità nei processi e nei prodotti e nutrizione

Arena Live Research - 9 giugno 15.00| 16.30

Quali innovazioni introdotte nella filiera alimentare del territorio?

Quali le novità nell'industria del packaging per alimenti?

Quali i nuovi alimenti contro la celiachia?

In questo Workshop, sviluppato dall'**Associazione "Clust-ER Agroalimentare"** parleremo di:

- Innovazioni nelle filiere del Parmigiano Reggiano e della carne suina e nel reparto ortofrutta
- tecnologie avanzate per il packaging alimentare e impianti alimentari
- **sviluppo di prodotti alimentari per prevenire l'insorgenza della celiachia**

A cura di: CRPA, SSICA, CIRI AGROALIMENTARE, SITEIA.PARMA

In collaborazione con: CRPA LAB, REGGIO EMILIA INNOVAZIONE, CIRI AGROALIMENTARE, CERR, Centuria

Introduce: Enzo Bertoldi, Referente ASTER per il Clust-ER Agroalimentare

Intervengono:

Dalla filiera del Parmigiano Reggiano nuovi prodotti per nuovi target di consumo, **Elena Bortolazzo – CRPA**

Innovare la filiera suina mediante la valorizzazione di sottoprodotti vegetali e l'impiego di avanzate tecnologie "omiche" e di processo, per la produzione sostenibile di carne e salumi ad impatto positivo sulla salute, **Roberta Davoli – Università di Bologna**

Laboratorio infrastrutturale per l'applicazione di tecnologie avanzate per realizzare packaging attivo ed ecosostenibile, **Santina Romani - CIRI AGROALIMENTARE**

Individuazione di varietà di frumento a basso impatto su soggetti geneticamente predisposti alla celiachia per lo sviluppo di prodotti alimentari in grado di prevenirne l'insorgenza,

Arnaldo Dossena – CIM

Nuovi paradigmi per la progettazione, costruzione ed il funzionamento di macchine e impianti per l'industria alimentare, **Alessandro Pirondi - SITEIA.PARMA**

Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare, **Fausto Gardini - CIRI AGROALIMENTARE**

Ricerca industriale ed innovazione nel comparto ortofrutta, **Pietro Rocculi - CIRI AGROALIMENTARE**

Conclude: il Presidente dell'Associazione "Clust-ER Agroalimentare"

Promosso da:



In collaborazione con:

