



UNIVERSITÀ
SVELATE
Giornata Nazionale
delle Università

20
marzo
2026

PARTECIPAZIONE LIBERA

Problematiche e prospettive per la valorizzazione biotecnologica di residui della filiera agro-alimentare

Ore 9.15-12.15

Palazzo Turchi di Bagno, Aula Magna IUSS, C.so Porta Mare, 2 - Ferrara

La valorizzazione dei residui delle biomasse vegetali rappresenta una fra le sfide più rilevanti per il futuro della filiera agro-alimentare. Microalghe e batteri, protagonisti silenziosi ma straordinariamente versatili, offrono oggi nuove opportunità per trasformare residui e sottoprodotti in risorse ad alto valore aggiunto. Questo incontro nasce per mettere in dialogo ricerca scientifica, quadro normativo e realtà produttive in una giornata dedicata a condividere conoscenze, riflessioni e visioni, in cui l'Università si conferma luogo di confronto aperto tra scienza e società.

PROGRAMMA

9.15 Accoglienza

9.40 Saluti istituzionali

Prof.ssa **Roberta Rizzo**, Direttrice del Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione

9.55 Inizio dei lavori

Modera - Prof.ssa **Simonetta Pancaldi**, Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione

10.00 Prof.ssa **Costanza Baldisserotto**, Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione – **Valorizzazione biotecnologica di residui della filiera frutticola: il progetto ALBAVITA e le potenzialità delle microalghe**

10.15 Prof.ssa **Noura Raddadi**, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Dipartimento di Ingegneria Civile, Chimica, Ambientale e dei Materiali – **Impiego di batteri per la valorizzazione di sottoprodotti della lavorazione della frutta in ottica di economia circolare**

10.30 Dott. **Anatoly P. Sobolev**, CNR, Istituto per i Sistemi Biologici, Roma – **Applicazione della Risonanza Magnetica per la caratterizzazione di matrici frutticole e dei prodotti derivati dalla loro valorizzazione biotecnologica mediante microrganismi**

10.45 Prof. **Luigi Russo**, Università degli Studi di Ferrara, Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione – **La frutticoltura emiliana, nazionale ed europea di fronte alle sfide del mercato globale e della sostenibilità ambientale: quali opportunità dai residui di lavorazione?**

11.00 Dott.ssa **Elisa Macchi**, CSO Italy, Centro Servizi Ortofrutticoli, Ferrara – **L'ortofrutta italiana tra valore di mercato e sostenibilità: produzione e sfide**

11.15 Dialogo aperto con i relatori

11.45 Piccolo buffet

L'evento sarà in presenza con possibilità, su richiesta, di partecipazione a distanza via GMeet scrivendo a: costanza.baldisserotto@unife.it

Finanziamento dell'Unione Europea – NextGenerationEU – missione 4, componente 2, investimento 1.1 CUP “F53D23005820006” progetto dal titolo “Microalgae - and bacteria-mediated valorization of fruit processing by-products/wastes in a green, circular economy perspective (ALBAVITA)”



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA



Università
degli Studi
di Ferrara

Dipartimento
di Scienze dell'Ambiente
e della Prevenzione