

GIOVEDÌ 6 GIUGNO 2013 - ORE 9:30



**AGIRE**  
Agroindustria Ricerca Ecosostenibilità

Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
Università degli Studi di Teramo  
Mosciano Sant'Angelo



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TERAMO



## RICERCA INDUSTRIALE PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE E DELL'AROMA DURANTE LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Saluti 9:30

Prof. **Luciano D'Amico** - Rettore dell'Università degli Studi di Teramo

Dott. **Salvatore Di Paolo** - Presidente Confindustria Teramo e Polo Agire

10:00 **Relazioni**

Dott. **Roberto Bergogni** - Gelco - Responsabile di Progetto

Gli obiettivi del progetto di ricerca industriale

Prof.ssa **Paola Pittia** - Università di Teramo - Responsabile Scientifico

Il valore scientifico della ricerca e della sperimentazione nel miglioramento della qualità dei prodotti della confectionery

Dott. **William Di Carlo** - I R C William Di Carlo - Partner di Progetto

L'innovazione di prodotto nel settore della confectionery

Dott. **Giovanni Di Giosia** - Ali d'Oro - Partner di Progetto

Il rapporto tra piccola impresa, ricerca ed innovazione

Dott. ssa **Gaia Sacconi** - Chr Hansen - Esperta coloranti naturali

Migliorare i prodotti alimentari con i coloranti naturali

Coffee Break 11:30

11:45 **Tavola Rotonda**

La ricerca e l'innovazione per la competitività del settore agroalimentare in Abruzzo

Dott. **Alfredo Castiglione** - Vice Presidente Regione Abruzzo

Dott. **Salvatore Di Paolo** - Presidente Confindustria Teramo

Prof. **Dino Mastrocola** - Prorettore dell'Università degli Studi di Teramo

Prof. **Dario Compagnone** - Preside Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agro-alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Teramo

Ing. **Ercole Cauti** - Coordinatore Polo Agire

Conclusioni 12:30

Dott. **Alfredo Castiglione** - Vice Presidente Regione Abruzzo