

San Gemini

Summer School

29-30 MAGGIO 2025



La prima Summer School di METROFOOD-IT, organizzata per aziende e realtà che operano nel settore agroalimentare, vuole promuovere un approccio multidisciplinare per rispondere alle sfide attuali e promuovere l'innovazione, con ricadute dirette sui territori ed in termini di competitività.

Questa iniziativa è pensata per rafforzare la rete tra ricerca, imprese e istituzioni, con l'obiettivo di affrontare in maniera concreta le sfide emergenti della filiera agroalimentare e supportare la crescita delle aziende del settore.



Esperti di settore



Soluzioni innovative



Approccio multidisciplinare



info@metrofood.it

I NOSTRI OBIETTIVI



Qualità e sicurezza alimentare



Tracciabilità



Trasparenza



Sostenibilità e resilienza dei sistemi agroalimentari

Comitato Organizzativo: Cesare Manetti; Claudia Zoani; Claudia Scagliarino; Giacomo Serafini; Gianluigi Torchiani.
In collaborazione con il Comune di San Gemini



Funded by
the European Union
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA



METRO FOOD - IT

29
Maggio

EVENTO APERTO

“
SOLUZIONI INNOVATIVE PER IL MONITORAGGIO E
CONTROLLO DI PROCESSI E PRODOTTI DELLA FILIERA
AGROALIMENTARE

10:00 -10:15

Apertura e saluti istituzionali

Cesare Manetti - Università degli Studi di Roma La Sapienza
Luciano Clementella - Sindaco San Gemini ;

10:15 -10:45

Introduzione a METROFOOD-IT

Claudia Zoani - ENEA

10:45 -11:30

Principi e regole del nuovo pacchetto qualità: un'analisi del Regolamento (UE) 2024/1143

Francesco Aversano - Università degli Studi di Napoli Federico II

11:30 -11:45

Coffee break

11:45 -12:10

Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N.

Celestina Coccia

12:10 -12:35

Le performance di sostenibilità delle aziende agroalimentari: framework metodologia di misurazione e certificazione

Simone Cresti - Università degli Studi di Siena

12:35 -13:00

Frodi alimentari ed esportazione del Made in Italy

Francesco Amato - Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

13:00 -14:00

Pausa





METRO[®] FOOD-IT



SUMMER SCHOOL



METROlogia e Open Access Data a supporto dell'agroalimentare: l'infrastruttura metrologica per l'affidabilità delle misure nel controllo di processi e prodotti

Maria Careri - Università degli Studi di Parma



Naso elettronico e spettrometria di massa ad alta risoluzione Orbitrap per la valutazione della sicurezza e dell'autenticità di alimenti: classificazione mediante tecniche di *pattern recognition*

Federica Bianchi - Università degli Studi di Parma



Sensori Smart: "lingue elettroniche" portatili per la valutazione della sicurezza e dell'autenticità di alimenti

Marco Giannetto; Ilaria De Munari - Università degli Studi di Parma



Ottimizzazione e controllo dei processi di trattamento termico dell'industria alimentare

Sara Rainieri - Università degli Studi di Parma



Coffee break



Microscopia elettronica a scansione ambientale: food imaging per il controllo di processo

Monica Mattarozzi - Università degli Studi di Parma



Working group

Simone Cresti - Università degli Studi di Siena





METROFOOD-IT

30
Maggio

SUMMER SCHOOL

“
BLOCKCHAIN, AI, DATI E INNOVAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE:
IL CASO METROFOOD-IT

09:00-09:40

Acquisizione e ricerca dei dati e loro certificazione attraverso blockchain

Remo Pareschi - Università degli Studi del Molise

09:40-10:00

Open data platform METROFOOD-IT per la gestione ed elaborazione dei dati

Valentina Piantadosi - Università degli Studi del Molise

10:00-10:20

Strumenti per il processing di immagini per la rilevazione di microplastiche

Marta Vicentini - INRIM

10:20-10:50

AI per il futuro del Food: Origine, Qualità e Trasparenza con il Machine Learning

Sabina Tangaro - Università degli Studi di Bari Aldo Moro

10:50-11:15

Food Data Revolution: le infrastrutture di calcolo per l'Industria Alimentare
Intelligenza Artificiale spiegabile per il Microbioma e la Spettroscopia NIR: Verso Modelli più Affidabili

Pierpaolo Di Bitonto; Michele Magarelli - Università degli Studi di Bari Aldo Moro

11:15-11:30

Coffee break



METRO FOOD - IT



SUMMER SCHOOL

- 11:30 -12:00** **Strategie di data fusion per la tracciabilità e il controllo in ambito alimentare**
Federico Marini - Università degli Studi di Roma La Sapienza
- 12:00 -12:20** **Environmental Lab-on-chip per la food safety: metodi di analisi rapidi e portatili per il controllo dal campo alla tavola**
Massimo Reverberi; Domenico Caputo - Università degli Studi di Roma La Sapienza
- 12:20 -12:35** **Potenzialità della cromatografia liquida-spettrometria di massa ad alta risoluzione Orbitrap per la metabolomica: studio di diverse varietà di grano**
Leonardo Lascala; Francesca Colais - Università degli Studi di Roma La Sapienza
- 12:35 -12:50** **Spettroscopia IR per la classificazione di cereali e derivati: dagli spettri alle immagini iperspettrali**
Gabriele Lombardi; Consuelo Giustizieri - Università degli Studi di Roma La Sapienza
- 12:50 -13:00** **Approcci multometodo per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari**
Giulia Puzo - Università degli Studi di Roma La Sapienza
- 13:00 -13:10** **Packaging sostenibile per estendere la shelf life dei prodotti**
Valeria Poscente - ENEA
- 13:10 -14:00** **Pausa**



METROFOOD-IT



SUMMER SCHOOL

14:00 -14:10 **Applicazioni Pratiche e Innovazioni nella Caratterizzazione dei Prodotti Agroalimentari:
Casi Reali e Opportunità per le Aziende Produttrici
Con testimonianze di operatori del settore agroalimentare**
Paola Adamo - Università degli Studi di Napoli Federico II

14:10 -14:50 **Autenticazione e tracciabilità della provenienza geografica di prodotti agroalimentari
mediante "fingerprinting geochimico". Connessioni con progetti PNRR e con le call
METROFOOD-IT**
Raffaella Ofano; Carmine Amalfitano; Elisabetta Pignoli - Università degli Studi di Napoli
Federico II

14:50 -15:20 **Autenticazione di specie ittiche mediante marcatori molecolari per la sicurezza
alimentare e la tracciabilità nella filiera dal campo alla tavola: connessioni con
progetti UE**
Marina Ceruso; Tiziana Pepe - Università degli Studi di Napoli Federico II

15:20 -15:40 **Coffee break**

15:40 -16:20 **Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari mediante applicazioni di "firme
spettroscopiche" anche ai fini dell'identificazione di frodi. Accesso da remoto
e virtuale alle facilities METROFOOD-IT**
Antonia Lai; Claudio Ciceroni - ENEA

16:20 -16:30 **Conclusioni**