

San Gemini

Summer School

29-30 MAGGIO 2025



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



ENEA

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

29
Maggio

SUMMER SCHOOL

14:00 -14:15

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

14:15 -15:00

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

15:00 -15:50

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

15:50 -16:20

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

Sara Rainieri - Università degli Studi di Parma

16:20 -16:40

Coffee break

16:40 -17:10

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

Monica Mattarozzi - Università degli Studi di Parma

17:10 -17:30

Working group

Simone Cresti - Università degli Studi di Siena

METRO FOOD-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 Lascalea; 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 multimetodo 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**

METRO FOOD-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**