

CNR & FOOD HUB: L'INNOVAZIONE CHE FA CRESCERE LE IMPRESE DELL'AGROALIMENTARE



PROGRAMMA

Moderatrice: *Barbara Angelini, CNR - Unità Valorizzazione Ricerca*

9:30 - 9:50

Saluti introduttivi con la partecipazione di

- **Giuseppina De Simone**, Presidente Area Territoriale di Ricerca CNR Napoli 1
- **Salvatore Velotto**, Presidente OTACL

9:50 - 10:10

Food Hub: Soluzioni e collaborazioni per l'innovazione agroalimentare.

10:10 - 10:30

Il Trasferimento Tecnologico al CNR: strategie e strumenti,
Maria Carmela Basile Responsabile CNR-Unità Valorizzazione della Ricerca

10:30 - 11:40

Le tecnologie del CNR per l'agroalimentare: la selezione PROMO-TT

11:40 - 12:40

Ricerca e Imprese: Innovazione attraverso la collaborazione con la partecipazione di
- **Aliopharm Srl**, Fabrizio Tarricone, Sole Director
- **Sapori Vesuviani**, Pasquale Imperato, Titolare

12:40 - 13:00

Finanziare l'innovazione: opportunità concrete per sostenere la collaborazione fra Ricerca e Impresa

13:00 - 13:10

Q&A e Conclusioni

13:10 - 13:30

Networking lunch ed esposizione poster

per partecipare registrati [QUI](#)

24

SETTEMBRE
2025

Area di ricerca CNR di Napoli
Sala Convegni "Roberto Vaccaro"
Via Pietro Castellino, 111

H 9:30 - 13:30

ORGANIZZATO DA

CNR-Unità Valorizzazione della Ricerca e Food-Hub

in collaborazione con i Dipartimenti del CNR
Scienze Bio-Agroalimentari;
Scienze Biomediche
Scienze Chimiche e Tecnologie dei Materiali.

CNR & FOOD HUB: L'INNOVAZIONE CHE FA CRESCERE LE IMPRESE DELL'AGROALIMENTARE

LE TECNOLOGIE

- Produzione su scala pilota di glutine solubile non immunogenico per la preparazione di alimenti dieto-terapeutici
Lucia Treppiccione, CNR-ISA (scheda 49)
- Piattaforma per la produzione di antocianine complesse da colture vegetali
Carmen Laezza, Università degli studi di Napoli Federico II (Scheda 86)
- Metodo per l'identificazione e la verifica dell'attivazione dei linfociti T CD4+ nella malattia celiaca. G.A.T.CD4 (Gliadin-Activated CD4+ T cells)
Giovanna Del Pozzo, CNR-IGB (Scheda 262)
- Sviluppo di biocoatings attivi per la conservazione di tuberi di patata (Actipres)
Stefania Moccia, CNR-ISA (Scheda 290)
- Aliophen-XP, frazione (poli)fenolica da malti e luppoli non fermentati con attività antiossidante e preventiva (acronimo Aliophen-XP)
Carmela Spagnuolo, CNR-ISA (Scheda 293)
- Sviluppo di nuovi cagli vegetali per la produzione di formaggi vegetariani e vegani
Luigi Mandrich, CNR-IRET (Scheda 294)

per partecipare registrati [QUI](#)

24

SETTEMBRE
2025

Area di ricerca CNR di Napoli
Sala Convegni "Roberto Vaccaro"
Via Pietro Castellino, 111
H 9:30 - 13:30

ORGANIZZATO DA
CNR-Unità Valorizzazione
della Ricerca e Food-Hub
in collaborazione con i Dipartimenti del CNR
Scienze Bio-Agroalimentari;
Scienze Biomediche
Scienze Chimiche e Tecnologie dei Materiali.