



Camera di Commercio  
Roma



AGRO CAMERA  
Azienda Speciale



crea

Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria

ROME

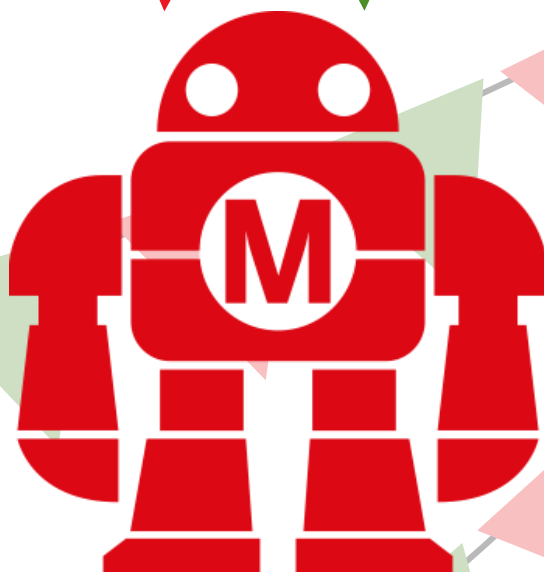
**Maker Faire**

THE EUROPEAN EDITION

**WEBINAR**

**SOSTENIBILITÀ E TRANSIZIONE VERDE:  
COSA PROPONE LA RICERCA?**

**CREA - Alimenti e Nutrizione**



**11 DICEMBRE 2020 - ORE 14.00 - 15.00**

## Sostenibilità e transizione verde: cosa propone la ricerca?

**CREA - Alimenti e Nutrizione**

Nell'Agenda UN 2030, per incontrare quanto più possibile i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, L'Europa entra con un documento programmatico ambizioso per una nuova strategia di crescita che trasformi l'UE in un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva: il Green Deal Europeo.

Il Green Deal punta a promuovere l'uso efficiente delle risorse passando a un'economia pulita e circolare, ripristinare la biodiversità e ridurre l'inquinamento dell'ambiente, promuovendo quella che viene definita "transizione", trasformando le problematiche climatiche e le sfide ambientali in opportunità in tutti i settori e rendendo la transizione equa e inclusiva per tutti. Entro il Green Deal trovano spazio prioritario gli interventi che legano nei principi della bioeconomia acqua, energia e cibo: il Food Nexus, declinando le attività di produzione e consumo in uno schema di economia circolare per la riduzione dello scarto e la sua valorizzazione.

### La valorizzazione degli scarti delle produzioni agroalimentari: sfide e opportunità della green economy

Nella prima relazione di questo webinar (*Massimo Lucarini*) sarà presa in considerazione la problematica legata alla produzione degli scarti agro-alimentari in un contesto di economia circolare. Sarà introdotto il concetto di bioraffineria per un utilizzo sostenibile delle biomasse con alcuni esempi applicativi indirizzati verso gli scarti delle produzioni olivicole e vitinicole.

### Sostenibilità ed economia circolare nella filiera ittica

Nella seconda relazione (*Gabriella Di Lena*) verranno trattati i temi della sostenibilità delle produzioni e dei consumi dei prodotti ittici provenienti dalle filiere pesca ed acquacoltura. Dopo una panoramica generale sullo stato delle produzioni e dei consumi di prodotti ittici a livello mondiale ed Europeo, verrà affrontato in particolare il tema del recupero degli scarti generati da queste filiere e del loro possibile utilizzo come fonte di molecole bioattive di interesse in diversi settori di mercato per la formulazione di prodotti funzionali di elevato valore.

### Argomenti:

*Food and Agriculture Science*

## Sustainability and green economy transition: what does the research propose?

**CREA - Alimenti e Nutrizione**

To meet the 17 Sustainable Development Goals of the 2030 United Nations' Agenda, the EU has launched an ambitious roadmap for a new growth strategy, able to transform the EU in a modern, resource-efficient and competitive economy: the European Green Deal. The Green Deal aims to promote the efficient use of resources through the conversion to a clean and circular economy. It aims to preserve and restore biodiversity and to reduce environmental pollution, by promoting a fair and inclusive transition, able to convert climatic issues and environmental challenges in opportunities for all sectors. In the Green Deal find a priority place policies connecting water, energy and food to the bioeconomy principles: the Food Nexus, where the production and consumption activities are connected in a circular economy model for the reduction and valorization of waste.

### Agri-food waste valorisation: challenges and opportunities of the green economy

The first lecture (*Massimo Lucarini*) is aimed at the issue linked to the production of agri-food waste in a context of circular economy. The concept of biorefinery for a sustainable use of biomass will be introduced with some practical applications aimed at exploiting and management of the production of olive oil and wine waste by-products.

### Sustainability and circular economy in the seafood supply chain

The second lecture (*Gabriella Di Lena*) is dedicated to the theme of sustainability of fisheries and aquaculture supply chains. After a short overview on the production and consumption of fisheries and aquaculture products in the world and in Europe, it will be introduced the topic of waste generated by the seafood supply chain and the possible solutions for their reduction and valorization. Some examples on possible approaches, with study-cases based on research experiences will be provided.

### Topics:

*Food and Agriculture Science*

## **Biografia:**

**Massimo Lucarini** – Ricercatore presso CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma. Laurea in Chimica, Dottorato in Scienze Chimiche presso l'Università La Sapienza di Roma. L'attività di ricerca è volta principalmente alla valutazione del contenuto in nutrienti, molecole ad attività biologica ed antinutrienti in alimenti e diete, studi della stabilità ai trattamenti tecnologici di prodotti alimentari e le applicazioni nel campo nutraceutico delle molecole con attività biologica. Recente attenzione è data alla valorizzazione degli scarti dell'industria agroalimentare, considerando le biomasse in un'ottica di bioraffineria per la sostenibilità delle produzioni dell'agro-alimentare italiano. Autore di più di 100 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e nazionali, capitoli di libri e monografie.

## **Biography:**

**Massimo Lucarini** – Researcher at the Council for Agricultural Research and Economics, Research Centre for Food and Nutrition, Rome. Master Degree in Chemistry, PhD in chemistry at Sapienza University of Rome, Italy.

The research activity is mainly aimed at evaluating the content of nutrients, molecules with biological activity and antinutrients in foods and diets, the effect of technological treatments of food products and the applications of molecules with biological activity in the nutraceutical field. Recent attention has been given to the valorization of waste from agri-food by-products, considering biomass from a biorefinery perspective for the sustainability of Italian agro-food system. Author of over 100 scientific articles on national and international Journals, book chapters and monographies.

**Gabriella Di Lena** – Ricercatrice presso CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma. Laurea in Scienze biologiche, Diploma di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione presso l'Università La Sapienza di Roma. Attività di ricerca su tematiche inerenti le biotecnologie per la trasformazione di sottoprodotti agro-alimentari e le scienze dell'alimentazione. Progetti di ricerca nazionali ed internazionali sulle seguenti tematiche: biotrasformazione di biomasse lignocellulosiche e produzione di funghi eduli, qualità nutrizionale di alimenti tradizionali ed innovativi, qualità nutrizionali di prodotti ittici provenienti dalle filiere pesca ed acquacoltura, studio di fonti sostenibili di nutrienti e composti bioattivi (microalghe, sottoprodotti agro-alimentari ed industriali) finalizzato alla formulazione di alimenti funzionali e prodotti nutraceutici. Attività di revisore per le principali riviste internazionali nel campo della chimica e tecnologie degli alimenti. Autrice di più di 70 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e nazionali, capitoli di libri e monografie.

**Gabriella Di Lena** – Researcher at the Council for Agricultural Research and Economics, Research Centre for Food and Nutrition, Rome. Master Degree in Biological Sciences, Post-graduate Specialization in Food Science at Sapienza University of Rome, Italy.

Research Projects on: biotechnological processes to upgrade agricultural by-products; conversion of lignocellulosic biomasses to edible mushrooms; nutritional quality of traditional and innovative food products; nutritional quality of seafood from fisheries and aquaculture supply chains; sustainable sources of nutrients and bioactive compounds for food and nutraceutical products; chemical characterization of microalgae, fishery discards and industrial by-products finalized to the formulation of innovative bio-based functional products. Collaborates as a reviewer with international scientific Journals in the field of food science and technology. Author of over 70 scientific articles on national and international Journals, book chapters and monographies.

**IL WEBINAR È SULLA PIATTAFORMA DEL MAKER FAIRE:**

**WWW.MAKERFAIREROME.EU**



CREA\_RICERCA |



CREA - RICERCA