

**ALIMENTI FUNZIONALI  
PROSPETTIVE E FUNZIONALITÀ**



**Gli alimenti funzionali e la realtà territoriale.**



**Una rete di competenze a servizio delle aziende per una maggiore competitività.**

**Per informazioni:**

**Dr. Michele Mastropietro**

**Confindustria Foggia**

**0881563029**

**e.mail [e.barbone@assindustria.fg.it](mailto:e.barbone@assindustria.fg.it)**

**Dott.ssa Carmen Palermo**

**Università degli Studi di Foggia**

**0881589239**

**e-mail: [carmen.palermo@unifg.it](mailto:carmen.palermo@unifg.it)**

# **ALIMENTI FUNZIONALI PROSPETTIVE ED OPPORTUNITÀ**

**Giovedì 5 Marzo 2015**

**Foggia**

**Confindustria**

**Via Valentini Vista Franco, 1**

***Incontro  
Dibattito  
Degustazioni***



## GLI ALIMENTI FUNZIONALI

Gli alimenti funzionali sono alimenti, freschi o trasformati, naturalmente ricchi di molecole con proprietà benefiche e protettive per l'organismo, importanti nella pratica nutrizionale perché, se inseriti in un regime alimentare equilibrato, svolgono un'azione preventiva sulla salute. Le potenzialità degli alimenti funzionali sono elevate. Il tema dei cosiddetti "health claims", infatti, avvicina sempre più consumatori e produttori. La ricerca e lo studio di alimenti funzionali e le relazioni tra alimentazione e benessere rappresentano una grande sfida ma anche un traguardo raggiungibile. Tale tematica, per svilupparsi, ha la necessità della cooperazione di diversi attori del territorio: il comparto agricolo, il tessuto industriale, il settore della ricerca e della salute pubblica.

La comunicazione, agli operatori di settore ed ai consumatori, dei benefici degli alimenti funzionali è, quindi, di importanza cruciale al fine di fare e far fare scelte consapevoli.



## PER LE AZIENDE

La Rete LAIFF ha avviato un **audit** con le aziende.

Se sei un'azienda interessata partecipa all'indagine. Sul sito della rete Laiff ([www.unifg.it/laiff](http://www.unifg.it/laiff)) troverai le informazioni per avviare l'audit. Lo scopo dell'audit è finalizzato a far emergere i servizi di assistenza necessari per l'azienda al fine di **identificare, analizzare e formalizzare progetti di innovazione** relativamente a nuovi prodotti funzionali, nuovi processi produttivi, diversificazione di prodotti/mercati e informatizzazione del processo produttivo.

*In copertina: L'ortolano o Ortaggi in una ciotola (Natura morta reversibile), Giuseppe Arcimboldo, olio su tavola, Museo Civico "Ala Ponzone", Cremona.*

## PROGRAMMA DELL'EVENTO

10.00 Apertura dell'evento

Saluto del Presidente  
di Confindustria di Foggia

**dott. Giovanni ROTICE**

Presentazione del Magnifico Rettore  
dell'Università degli Studi di Foggia  
Direttore Centro Servizi Ricerca Applicata (CSRA)

**prof. Maurizio RICCI**

10:30 Introduzione ai lavori

**prof. Francesco CONTÒ**

**prof. Matteo Alessandro DEL NOBILE**

*Si discuterà di:*

*Processi di trasformazione, qualità e sicurezza,  
mercato ed opportunità economiche  
degli alimenti funzionali.*

**Interverranno:**

**Per Confindustria Foggia:**

Alessandro MASIELLO (Presidente Sezione Agroalimentare)

**Per Università degli Studi di Foggia:**

Mariangela BIANCO

Amalia CONTE

Corrado CROSETTA

Primiano DI NAUTA

Carmen PALERMO

**A CONCLUSIONE**

12:00-13:30 Presentazione e degustazioni di alimenti funzionali  
**FACE TO FACE con lo chef Lucio MELE**

*A seguire visita facoltativa ai laboratori  
dell'Università di Foggia, CSRA  
(sede: strada per Troia, SP 115 Km 8,3)*

