

# alimentare l'innovazione

## strumenti ed esperienze per il settore food

Cesena, 23 Novembre 2012 ore 9.15

Sala TECNOVIE - Via dell'Arrigoni 120 Cesena

### PROGRAMMA



- 9,15 **Registrazione dei partecipanti**
- 9,45 **Saluti di benvenuto**  
*Piero Gallina, Vice Presidente Centuria*  
**Moderatore:** *Silver Giorgini, Coordinatore Comitato Tecnico Agroalimentare Centuria*
- 10,00 **Alimentare l'innovazione: strumenti, metodi, esperienze a favore delle PMI**  
- Marco Luzzini, consulente esperto in ricerca e innovazione nel settore Food
- 10,30 **Food e neuroscienze: intuizioni e applicazioni** - Cinzia Di Dio, NeuroComm/Dipartimento di Neuroscienze Università di Parma
- 11,30 **Il Restaurant of the Future: un'esperienza tra pratica (del mangiare e bere) e ricerca** - Marchel Gorselink, Direttore generale del Restaurant of the Future, Università di Wageningen
- 12,15 **Come formare un panel di assaggiatori addestrati?** - Enrico Valli, Dottorando in Scienze e Tecnologia Alimentari dell'Università di Bologna, assaggiatore di olio d'oliva iscritto all'elenco nazionale
- 12,45 **Discussione**
- 13,00 *Light Lunch*
- 14,00 **Il design: una leva strategica per innovare il prodotto alimentare** - Valentina Downey, Product and Strategic Designer, vice presidente ADI Associazione per il Design Industriale Delegazione Emilia Romagna
- 15,00 **Testimonianze aziendali**  
**Gruppo Amadori: dalla nascita alla gestione dell'innovazione di prodotto** - Marco Magnaghi, Responsabile Business Innovation e Simone Zucchetti, Responsabile R&S  
**Gruppo Orogel: il processo innovativo** - Luca Pagliacci, Direttore Marketing
- 16,00 **Chiusura lavori**

In collaborazione con:

Con il patrocinio gratuito di:

## Marco Luzzini è .....

consulente con oltre 33 anni di esperienza nel campo della Ricerca e Sviluppo nel settore alimentare. Ha lavorato nell'industria dell'imballaggio presso il gruppo Metal Box, nell'industria alimentare presso Conserve Italia e Barilla; durante la sua attività ha collaborato professionalmente con importanti società alimentari e centri di ricerca internazionali. Attualmente è docente a contratto nel Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università di Parma e ha una società di consulenza in campo alimentare.

## Cinzia Di Dio è ....

responsabile scientifico di NuroComm, gruppo di lavoro per lo studio delle basi neuroanatomiche dell'esperienza sensoriale e percettiva applicata a diverse realtà industriali. Ha ottenuto il Dottorato di Ricerca in Neuroscienza presso l'Università degli Studi di Parma, dove lavora dal 2004 come collaboratrice in ricerca nel campo delle neuroscienze, attraverso l'uso della risonanza magnetica funzionale ad alto campo.

## Marchel Gorselink è .....

PhD, Direttore generale di Restaurant of the Future e coordinatore del gruppo di ricerca in Consumer Science e sistemi intelligenti dell'Università di Wageningen. RoF è un'interessante esperienza dell'Università di Wageningen in collaborazione con Sodexo, Noldus IT e Kampri Group: un ristorante-laboratorio in cui non solo è possibile sperimentare nuovi prodotti alimentari, metodi di preparazione e sistemi self-service, ma anche una realtà che consente l'osservazione dei comportamenti alimentari del consumatore.

## Enrico Valli è .....

laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e dottorando in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università di Bologna. Assaggiatore iscritto alla lista nazionale, lavora ad un progetto di ricerca relativo alla messa a punto ed applicazione di indagini analitiche per la valutazione di qualità e purezza di oli extravergini di oliva. Si occupa anche di elaborazione congiunta di dati strumentali e sensoriali. E' coautore di vari lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali.

## Valentina Downey è .....

product e strategic designer. E' professore a contratto di Design Management a Bologna, ha insegnato in Domus Academy Milano, Università La Sapienza Roma, Istituto Europeo di design a Madrid e Master di marketing management del Sole24Ore all'Università di Parma. E' vicepresidente della delegazione territoriale ADI Emilia Romagna e associate expert di CSIL Centro studi industria leggera. Dal 2001 coordina e progetta Intensive Design Labs - laboratori di design - per aziende nazionali e multinazionali insieme a Patrizia Scarzella.

### Segreteria organizzativa

Giulia Pieraccini

Centuria

[segreteria@centuria-agenzia.it](mailto:segreteria@centuria-agenzia.it)

Tel. 0547-415080

Fax 0547-313291

In collaborazione con:



Con il patrocinio gratuito di: