

MODERATORI E RELATORI

Demetrio BENELLI

Direttore Erboristeria Domani MI

Valerio BOMBARDELLI

Servizio Legale e Contratti
Indena spa MI

Franco CHIALVA

Professore a contratto CdL Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino
Esperto filiera produttiva piante officinali - Pancalieri TO

Daniela GAUDIELLO

Professore a contratto CdL Chimica
Università degli Studi di Torino
Consulente tecnico scientifico normativo, cosmetici,
alimenti, integratori

Renato IGUERA

Professore a contratto CdL Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino
Responsabile acquisto materia prima vegetale
Indena spa MI

Annalisa SARTORIS

Agronoma ed Erborista - Alba CN

Bruno SCARPA

Direttore Ufficio 4
Alimenti particolari, integratori e Novel Food
Ministero della Salute ROMA

Renato TOMASSO

Professore a contratto CdL Chimica
Università degli Studi di Torino
Consulente Chimico Industriale

Marinella TROVATO

Presidente SISTE MI



Comune di
Savigliano



Segreteria Organizzativa

Sig.ra Sabina Fornetti e Sig.ra Silvia Barreri

Via Garibaldi 6 - 12038 Savigliano CN

Tel.: 011 670 8339 - 8341

Fax: 011 670 8340

E-mail:
segreteria.tecniche-erboristiche@unito.it

Ingresso libero. Gradita prenotazione



Università degli Studi di
Torino

Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche

*Le piante: una riserva inesauribile
di principi attivi per l'industria dei
prodotti naturali.*

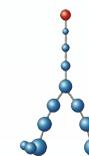
TAVOLA ROTONDA

Data: 16/05/2016

Ora: 09.30

Ala Polifunzionale

Piazza del Popolo 29
12038 Savigliano CN



Dipartimento di Scienza e
Tecnologia del Farmaco



Programma:

Ore 9.30

Saluto delle Autorità dell'Università degli Studi di Torino e del Comune di Savigliano e Conferimento Borse di Studio della Fondazione Cassa di Risparmio di Savigliano

Moderano: Demetrio Benelli e Marinella Trovato

Ore 10.00

Bruno Scarpa

Sostanze di derivazione vegetale: ammissibilità come ingredienti alimentari o novel food?

Ore 10.30

Franco Chialva

Impiego delle acque aromatiche e riuso del materiale esausto di distillazione

Ore 11.00

Renato Iguera

Polifenoli da sottoprodotti di *Olea europaea* L.

Ore 11.30

Daniela Gaudiello

I residui di lavorazione alimentare come fonte di principi funzionali per la fitobiocosmesi

Ore 12.00

Renato Tomasso

Impatto, Eccellenza e Innovazione come principi di base nelle trasformazioni industriali del futuro

Ore 12.30

Valerio Bombardelli

Biodiversità e Protocollo di Nagoya

Ore 13.00

Annalisa Sartoris

Degustazione di tisane

In particolare...

L'industria alimentare genera quantità non trascurabili di sottoprodotti di natura organica di vario genere, derivanti dalla trasformazione delle produzioni vegetali ed animali. Per quanto riguarda i sottoprodotti di origine animale, il Reg. CE 1774/02 disciplina - dopo l'emergenza Bse - le norme sanitarie relative a tali sottoprodotti. Per quanto riguarda invece i sottoprodotti di origine vegetale, questi prevedono un'ampia possibilità di applicazione, anche in ambito diverso da quello alimentare. Tutto ciò favorisce l'innovatività che proprio in questo periodo l'Europa richiede alle aziende. La produzione di sottoprodotti derivanti dalla lavorazione della frutta (ad es.) è limitata e la loro destinazione prevalente è la distillazione. Il riutilizzo di sottoprodotti di origine vegetale in campo alimentare, a parte l'interesse scientifico e la innovatività del processo industriale, deve necessariamente confrontarsi con la normativa sui Novel Food, aggiornata di recente a livello europeo.



In altri casi invece, ad esempio nel settore cosmetico, può essere interessante lo sfruttamento di sottoprodotti di origine vegetale potendo tra l'altro giungere alla formulazione di prodotti ad elevato valore aggiunto. Dagli esempi riportati, si evince come le piante rappresentino una riserva inesauribile di risorse utili al benessere dell'uomo, dell'animale e dello stesso ambiente. Una elevata percentuale della ricerca mondiale è basata sulle piante e sulla individuazione di principi attivi funzionali in ambito medico, alimentare, cosmetico, agricolo e veterinario. Natura e biodiversità, oggi più che mai, a fronte dell'enorme sfruttamento di tali risorse devono essere difese e preservate per le future generazioni. Da qui nasce l'idea di avere, a chiusura del convegno, una relazione che delinea l'importanza e la ricaduta che avrà il protocollo di Nagoya sulla ricerca e sull'industria del settore.

COMITATO DI INDIRIZZO

BENELLI Demetrio

Direttore Erboristeria Domani MI

BUGATTI Carlo

Professore a contratto CdL Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino
CTF Consulente - Varedo MI

CHIALVA Franco

Professore a contratto CdL Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino
Esperto filiera produttiva piante officinali - Pancalieri TO

IGUERA Renato

Professore a contratto CdL Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino
Responsabile acquisto materia prima vegetale
Indena spa - MI

MIAGLIA Sergio

Professore a contratto CdL Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino
Dirigente medico S.I.A.N. - ASL CN1 Savigliano CN

SARTORIS Annalisa

Agronoma ed Erborista - Alba CN

TOMASSO Renato

Professore a contratto CdL Chimica
Università degli Studi di Torino
Consulente Chimico Industriale

TROVATO Marinella

Presidente SISTE MI

DOCENTI

del Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche

Segreteria Scientifica

Prof.ssa Patrizia RUBIOLLO

Presidente e Docente del CdL
Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Maria Laura COLOMBO

Vice-Presidente e Docente del
CdL Tecniche Erboristiche
Università degli Studi di Torino

