

In collaborazione con

# La valorizzazione del prodotto alimentare

## Dalla qualità oggettiva a quella percepita

### Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino con il suo Laboratorio Chimico, in collaborazione con la Scuola Italiana di Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, propone, per il quarto anno consecutivo, una giornata di approfondimento sui diversi aspetti della valorizzazione del prodotto agroalimentare proponendo il tema della qualità.

La qualità è un termine molto utilizzato nel settore alimentare, spesso non affiancato da parametri oggettivi che ne permettano una univoca interpretazione.

L'evento si propone quindi di analizzarne il significato attraverso sistemi di valorizzazione del prodotto agroalimentare regionale, interventi istituzionali e di organizzazioni professionali agricole e di comunicare quali strumenti tecnologici possono essere utilizzati per migliorare la gustosità di un piatto. Si cercherà inoltre di fornire alle aziende le conoscenze di base per una applicazione corretta dell'analisi sensoriale nel controllo del processo e del prodotto nonché nello studio del comportamento del consumatore e di evidenziare studi che mettano in relazione la genetica con la percezione gustativa.

**Mercoledì**  
**12 dicembre 2012**  
**dalle 9.15 alle 17.30**  
**Sala Giolitti**

**Centro Congressi**  
**Torino Incontra**  
via Nino Costa 8 - Torino

## Programma

### Mercoledì 12 dicembre

9.15 Registrazione dei partecipanti

9.30 Saluti istituzionali

**Guido Cerrato**, Camera di Commercio Torino

**Maria Caramelli**, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

#### Prima Sessione

##### Moderatore

**Giovanni Peira**, Università degli studi di Torino

9.45 La valorizzazione del prodotto agroalimentare, tra politica e mercato

**Moreno Soster**, Regione Piemonte

10.05 Le nuove frontiere per valorizzare i prodotti alimentari

**Elena Di Bella**, Provincia di Torino

10.25 La filiera corta come strumento di valorizzazione dei prodotti alimentari locali: l'esperienza di un'associazione dei consumatori a Torino

**Alessandro Mostaccio**, Movimento Consumatori Piemonte

10.45 L'analisi sensoriale uno strumento applicabile anche nelle piccole imprese

**Giuseppe Zeppa**, Università di Torino

11.05 Break

11.20 L'importanza del gusto nelle diete

**Andrea Pezzana**, Ospedale San Giovanni Bosco, Torino

11.40 Genetica del gusto e delle preferenze alimentari: dalle percezioni sensoriali alle scelte alimentari  
**Paolo Gasparini**, Università di Trieste

12.00 Discussione con i partecipanti a cura del moderatore

13.00 Cocktail

### **Seconda Sessione**

#### **Moderatore**

**Luca Cocolin**, Università degli studi di Torino

14.00 Il Caso Studio: la misura della percezione e della soddisfazione sensoriale del consumatore. I fattori del marketing mix che la influenzano  
**Gian Paolo Zoboli** ADACTA S.p.A, Napoli

14.20 Nuove tecnologie per la preparazione di alimenti nella ristorazione collettiva  
**Massimo Artorige Giubilesi**, Giubilesi e Associati, Milano

14.40 Studio relativo alla valorizzazione di un prodotto tradizionale della provincia di Torino: le Ciliegie di Pecetto - Antiche Varietà. Sintesi dei risultati  
**Alessandro Bonadonna**, Università degli studi di Torino  
**Elio Miranti**, Presidente Associazione Facolt di Pecetto Torinese

15.00 La microbiologia predittiva  
Programma Alcotra 2007-2013  
**Lucia Decastelli**, Istituto Zooprofilattico Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta

15.20 Il punto di vista delle Associazioni di Categoria  
**Roberto Moncalvo**, Presidente Coldiretti Torino  
**Paolo Dentis**, Presidente Confagricoltura Torino  
**Lodovico Actis Perinetti**, Presidente Confederazione Italiana Agricoltori Torino

16.30 Discussione con i partecipanti

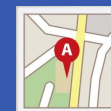
17.00 Test di valutazione ECM

**Per l'evento è stato richiesto l'accreditamento ECM per le seguenti figure professionali:**

- Medico
- Veterinario
- Biologo
- Dietista
- Tecnico della Prevenzione
- Tecnico di Laboratorio

### Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico Camera di  
Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10126 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)



per visualizzare  
la piantina del Centro  
Congressi Torino Incontra  
clicca su

<http://www.to.camcom.it/torinoincontro>



per le modalità  
di accesso al parcheggio  
Valdo Fusi, adiacente al  
Centro Congressi clicca su

<http://www.comune.torino.it/ztlpermessi>

### Note organizzative

L'incontro si terrà il **12 dicembre** dalle 9.15 alle 17.30, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito [www.promopoint.to.camcom.it/iniziative](http://www.promopoint.to.camcom.it/iniziative) entro martedì 11 dicembre.