

AI SIGEP un 'Caffè scientifico' sul gelato come alimento

Eventi - 20 gennaio 2011 - 13:14



Lunedì 24 gennaio alle ore 14.30 presso la Sala Diotallevi 2 di Rimini Fiera, nell'ambito della XXXII edizione del Sigep, si terrà un 'Caffè scientifico' per tecnici di gelateria, istruttori fitness, dietisti, addetti alle cure estetiche, responsabili mense aziendali e aziende di settore organizzato da CNA Rimini insieme al Polo Scientifico Didattico di Rimini, in collaborazione con Rimini Fiera, parte del progetto 'Il gelato artigianale entra in Università';.

Una nuova e innovativa frontiera per le gelaterie artigianali è l'oggetto del contributo di Phenbiox S.r.l. e di 'La Romana', un'esperienza sul nostro territorio che coniuga la produzione del gelato artigianale alla nutriceutica, disciplina innovativa che studia gli alimenti che svolgono una funzione benefica per la salute, aiutando a mantenere l'equilibrio nell'organismo. La gelateria Romana insieme alla società Phenbiox S.r.l., che nasce all'interno del Dipartimento di Chimica Industriale e dei Materiali dell'Università di Bologna, ha intrapreso da tempo un percorso di innovazione legato alla possibilità di arricchire con Principi Attivi estratti con una tecnologia 'green' da materie prime provenienti da agricoltura biologica o dai Presidi Slow Food® alcuni gusti di gelato, cinque dei quali sono stati presentati in prima assoluta al Salone del Gusto 2010 di Torino. Un prodotto che riesce a coniugare la bontà, tipicità e genuinità del gelato artigianale con alcune peculiari caratteristiche funzionali: antiossidanti e prebiotiche - rese disponibili con l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia a basso impatto ambientale. Gli stessi principi attivi ottenuti da coprodotti derivanti da alcune eccellenze alimentari Italiane e presidi Slow Food® trovano applicazione anche nella linea cosmetica IOMIAMO food for body, un marchio e progetto di ricerca scientifica e industriale di titolarità esclusiva di Ecoarca srl, la cui ricerca è sviluppata dall'Università di Bologna, Dipartimento di Chimica Industriale, e Phenbiox srl. La sperimentazione nel settore è realizzata con la partnership del Gruppo La Romana.

Un primo step per il progetto biennale 'Il gelato artigianale entra in Università', che si articola in quattro aree tematiche (Turismo e gelato artigianale; Nutriceutica e gelato artigianale; Responsabilità sociale d'impresa e gelato artigianale; Formazione e gelato artigianale), ciascuna delle quali, a sua volta, prevede specifici sottoprogetti.

L'innovazione che si intende promuovere in collaborazione con l'Università riguarda infatti la ricerca, la promozione, il marketing, la formazione. Più dettagliatamente, la



definizione di un percorso metodologico per la creazione di "gusti del territorio" e l'individuazione di "itinerari" tematici attraverso il gelato artigianale.