



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



MEETING SCIENTIFICO NAZIONALE

RICERCA SCIENTIFICA E INNOVAZIONE PER LA BIOPRESERVATION

*Ingredienti naturali ad elevata efficacia per lo
sviluppo di alimenti clean label*

Mercoledì 23 settembre 2026 | Ore 11.00 – 13.00

Aula “Marini-Bettòlo” - Edificio Botanica (CU022) - 1° Piano
Dipartimento di Biologia Ambientale - Sapienza Università di Roma

La crescente domanda di alimenti sicuri, sostenibili e formulati con ingredienti naturali sta orientando la ricerca verso nuove strategie di conservazione in grado di ridurre l'impiego di additivi convenzionali senza compromettere qualità, sicurezza e caratteristiche sensoriali dei prodotti. In questo scenario, la biopreservation rappresenta una delle aree di maggiore interesse per l'innovazione nel settore alimentare, contribuendo allo sviluppo di prodotti clean label in grado di coniugare sicurezza microbiologica, qualità e naturalità.

Il Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Biologia Ambientale della Sapienza Università di Roma presenterà i risultati di un programma di ricerca dedicato allo studio di ingredienti naturali ad elevata efficacia antimicrobica e al loro impiego come strumenti innovativi per la conservazione degli alimenti.

Nel corso dell'incontro saranno illustrati i risultati della ricerca ottenuti sul fermentato di kiwi (prodotto dall'azienda L'Agro del Kiwi), oggetto di un'articolata attività di studio finalizzata a valutarne le proprietà antimicrobiche e le potenziali applicazioni nella biopreservation. I risultati aprono nuove prospettive per lo sviluppo di ingredienti naturali destinati alla produzione di alimenti clean label, con interessanti ricadute in termini di innovazione tecnologica, sostenibilità e valorizzazione delle produzioni agroalimentari.

L'ingresso è riservato ai rappresentanti dei media e agli operatori del settore alimentare.
Per la richiesta di accredito stampa scrivere a meetingscientificonazionale@lagrodelkiwi.it
Sarà possibile seguire l'incontro da remoto. Per ricevere il link rivolgersi alla suddetta e-mail.

"L'evento intende favorire il dialogo tra il mondo della ricerca, l'industria alimentare e l'informazione specializzata, offrendo un'occasione di confronto sulle prospettive di trasferimento tecnologico e sulle nuove opportunità che la biopreservation può offrire allo sviluppo di alimenti più naturali, sicuri e sostenibili."

IL PROGRAMMA

- **11:00 - Saluti istituzionali**

Prof. **Gabriele Favero** - Preside della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Sapienza Università di Roma

- **11:15 - Presentazione dei risultati della ricerca**

Fermentato di kiwi e nuove prospettive per la biopreservation e lo sviluppo di alimenti clean label

Prof.ssa **Michela Verni** - Università San Raffaele, Roma

- **11:45 - Tavola rotonda**

Ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico per la biopreservation

Presiede il Prof. **Carlo G. Rizzello** - Sapienza Università di Roma.

Intervengono:

Prof. **Cesare Manetti** - Sapienza Università di Roma

Dott.ssa **Maria Cristina Di Domizio** - Cluster AgriFood Nazionale

Prof.ssa **Anna Maria Giusti** - Sapienza Università di Roma

Federica Ferrari - CEO L'Agro del kiwi

Enrico Ferrari - Co-founder L'Agro del kiwi

Pierluigi Gallo - Chef Stellato del ristorante Achilli in Parlamento, Roma

- **12:15 - Light Lunch & Degustazione con Attività di Networking**

Degustazione di prodotti ottenuti con l'impiego del fermentato di kiwi, finalizzata a evidenziarne le potenzialità tecnologiche e sensoriali.