

Convegno finale

Martedì 3 novembre 2026

Ore 10:00

c/o Centro Sant'Elisabetta
Parco Area delle Scienze 93/A – Parma (PR)

Presentazione e risultati del Progetto FRUREFINERY

È richiesta l'iscrizione [cliccando qui](#)

Imprese coinvolte:

Agribologna



MONTERÉ



Cosmoproject
HEALTH & BEAUTY



heallo
HEALTHY FOOD SOLUTIONS

**FRUREFINERY È UN PROGETTO COFINANZIATO DAL POR-FESR EMILIA-ROMAGNA
2021-2027 - AZIONE 1.1.2**

Programma

Apertura e saluti istituzionali:

Alessandro Pirondi – Direttore Siteia.Parma

Lorenzo Di Benedetto – Area Agrifood, ART-ER

Risultati

Mappatura dei sottoprodotti dell'agroindustria ortofrutticola in Emilia-Romagna: tipologia, disponibilità e destinazione

Claudio Selmi – *Ri.Nova*

Pretrattamenti non termici e fermentativi per la stabilizzazione e la sicurezza dei sottoprodotti frutticoli

Pietro Rocculi e Francesca Patrignani – *CIRI Agro*

Sviluppo di processi di bioraffineria a cascata e fermentazione per la valorizzazione dei sottoprodotti frutticoli

Andrea Fuso e Sonia Figuccia – *Siteia.Parma*

Caratterizzazione molecolare di scarti della frutta attraverso tecniche analitiche avanzate e chemiometria"

Martina Catani e Natasha Spadafora – *Terra&Acqua Tech*

Dai sottoprodotti della frutta a ingredienti ad alto valore aggiunto: lo scale-up industriale di una bioraffineria a cascata

Andrea Brutti e Matteo Malavasi – *SSICA*

Conclusioni e discussione

Chiusura Evento

Marco Foschini – *Manager Cluster Agrifood*

A seguire verrà offerto un pranzo a buffet.



**FRUREFINERY È UN PROGETTO COFINANZIATO DAL POR-FESR EMILIA-ROMAGNA
2021-2027 - AZIONE 1.1.2**