

BAGNO DI ROMAGNA

PALAZZO DEL CAPITANO - 5 NOVEMBRE 2004

II° CONVEGNO STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE



I prodotti dell'Alveare quali la gelatina reale, il miele e il propoli stanno assumendo sempre maggiore importanza economica per l'interesse crescente che nutre il consumatore per questa tipologia di prodotti. I prodotti dell'alveare, infatti possiedono tutti i requisiti per essere percepiti dal consumatore come prodotti naturali, genuini e salutistici. Per questo motivo risulta fondamentale caratterizzare e controllare in maniera scientificamente corretta la qualità di questi prodotti per non deludere/disattendere le fiducia dei consumatori e incrementare costantemente il mercato. Il

convegno "Strategie per la valorizzazione dei prodotti dell'alveare", giunto alla seconda edizione dopo il brillante appuntamento di Campobasso, approda a Bagno di Romagna, dove si prefigge di approfondire ulteriormente le diverse problematiche legate al miele, gelatina reale e propoli attraverso la presentazione delle più recenti e innovative ricerche svolte dai maggiori / illustri esperti del settore.

Comitato Scientifico

Prof.ssa Maria Fiorenza Caboni – Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Università di Bologna.

Prof. Emanuele Marconi – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari,
Ambientali, e Microbiologiche – Università del Molise.

Sessione Poster

La Segreteria Organizzativa invita i relatori intenzionati a presentare Poster durante il Convegno a far pervenire il materiale entro il 2 novembre ca.

Modalità di partecipazione

La partecipazione al Convegno è gratuita. Gli interessati dovranno compilare e inviare la scheda di adesione allegata alla Segreteria Organizzativa della manifestazione Apicoltura e Miele: il Sapore di Una Storia (Via Fiorentina, 38 47021Bagno di Romagna – tel.-telefax 0543 911709) entro il 3 novembre c.a.



CON IL PATROCINIO DI:



IL SAPORE DI UNA STORIA



CONVEGNO NAZIONALE APICOLTURA E MIELE

II° CONVEGNO STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE

ore 9.30	Registrazione dei partecipanti
ore 9.45	Benvenuto ai partecipanti del Sindaco del Comune di Bagno di Romagna Sig. Lorenzo Spignoli
ore 10.00	Il mercato del miele: aspetti strutturali e tendenze recenti - prof. Aldo Bertazzoli <i>Dipartimento di Economia e Ingegneria Agrarie, Università di Bologna</i>
ore 10.20	Classificazione chimico - fisica dei mieli unifloreali - dott.ssa Livia Persano Oddo, <i>Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria Sezione di Apicoltura di Roma</i>
ore 10.40	Caratterizzazione di mieli di diverse zone geografiche - prof. Lanfranco Conte, <i>Dipartimento Scienze degli Alimenti, Università di Udine</i> ; prof. Drazen Lusic, <i>Department of Food Technology & Control, Faculty of Medicine, University of Rijeka, Croatia</i>
ore 11.00	Coffee Break
ore 11.30	Vecchi e nuovi indicatori per valutare il trattamento termico e lo stato di conservazione del miele - prof. Emanuele Marconi, <i>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro - alimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università del Molise, Campobasso</i>
ore 11.50	Gli inquinanti della colonia - dott. Stefan Bogdanov, <i>Bee Research Centre, Liebefeld 3003, Bern, Switzerland</i>
ore 12.20	Elementi inorganici come indicatori di qualità del miele - dott. Francesco Cubadda, <i>Istituto Superiore di Sanità, Roma</i>
ore 12.40	Il miele come ingrediente: aspetti relativi alla sicurezza e al miglioramento qualitativo del prodotto - prof.ssa Maria Elisabetta Guerzoni, <i>Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agro - alimentare, Università di Bologna</i>
ore 13.00	Dibattito
ore 13.30	Buffet
ore 15.00	Il valore nutrizionale dei prodotti dell'alveare: quali certezze e quali possibili sviluppi dott.ssa Alessandra Bordoni, <i>Dipartimento di Biochimica "Giovanni Moruzzi" Università di Bologna</i>
ore 15.20	Prospettive di ricerca sui propoli - dott.ssa Anna Gloria Sabatini, <i>Istituto Nazionale di Apicoltura di Bologna</i>
ore 15.40	Metodi cromatografici per la valutazione dell'autenticità e della freschezza della gelatina reale - prof.ssa Maria Fiorenza Caboni, <i>Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna</i>
ore 16.00	Le scelte di Coop per la qualità del miele - dott. Paride Zaganelli, <i>Direzione Qualità Coopindustria, Bologna</i>
ore 16.20	Certificazione di Prodotto - dott. Valter Vittone, <i>D.CO, ULRICH SpA, Nichelino, (Torino)</i>
ore 16.40	Dibattito
ore 17.00	Chiusura lavori

- Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena
- BBC Sarsina
- Università di Bologna, dipart. Scienze degli alimenti di Cesena
- Università di Camerino Facoltà di Medicina
- Copait
- ARA
- AFA
- UNA-API
- CONAPI
- Apicoltura Primitivo
- Le Città del Miele
- Lega Italy
- Sessa Carlo SpA - (MI)
- Hotel Euroterme
- Terme di S.Agnese
- Grand Hotel Terme Roseo
- Paolo Teverini
- Hotel la pace
- Terme Relax
- Fattoria Valbonella
- ironix



BAGNO DI ROMAGNA

PALAZZO DEL CAPITANO - 5 NOVEMBRE 2004