

SAFI³ — Spring School. Advanced Food Technology & Future Biotechnologies 5.0

AULA MAGNA

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)
Via Santa Sofia 100, Catania

16–17 aprile 2026



16 aprile 2026 > 09.00 - 14.00 > BIOTECHNOLOGY

La giornata affronta la sostenibilità “a monte” dei sistemi agrifood, integrando biologia, biotecnologie, difesa delle colture, gestione delle risorse e zootecnia. I contributi includono: microbioma del suolo e rizosfera come determinanti di fertilità ed efficienza d'uso degli input; genetica e biotecnologie applicate alle colture con focus su viticoltura ed enologia; genomica animale fino ai pangenomi e relative implicazioni applicative; approcci bioispirati e data-driven per la difesa sostenibile delle colture; Nature-based Solutions per la gestione integrata delle acque in ambito urbano e periurbano; strutture e impianti per la sostenibilità ambientale degli allevamenti. La giornata si conclude con una tavola rotonda interdisciplinare con rappresentanze istituzionali e di categoria.

Moderatrice: **Prof.ssa Alessandra Gentile** - Università di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)

09.00 - 09.20 Apertura e saluti istituzionali

- **Prof. Enrico Foti**, Magnifico Rettore dell'Università di Catania

- **Prof.ssa Ida Angela Nicotra**, Presidente della Scuola Superiore di Catania

- **Prof. Mario D'Amico**, Direttore del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania (Di3A)

09.20 - 09.50

Suolo e rizosfera: una risorsa per indagare l'evoluzione temporale del microbiota

Dott.ssa Valeria Bianciotto, CNR, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (Torino)

09.50 - 10.20

Genetica e Biotecnologie per la Viteicoltura e l'enologia del futuro

Prof. Emidio Albertini, Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3)

10.20 - 10.50

Dalle prime mappe ai pangenomi: mezzo secolo di rivoluzioni nella genetica animale

Prof. Paolo Ajmone Marsan, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

10.50 - 11.10

Coffee break

11.10 - 11.40

Dall'ingegneria bioispirata all'intelligenza artificiale: complessità degli insetti per la difesa sostenibile delle colture

Prof. Donato Romano, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, Istituto di BioRobotica

11.40 - 12.10

Nature-based Solutions per la gestione sostenibile ed integrata delle acque in ambito urbano e periurbano

Dott. Fabio Masi, IRIDRA S.r.l. (Firenze)

12.10 - 12.40

Strutture e impianti per la sostenibilità ambientale degli allevamenti

Prof. Giorgio Mario Provolo, Università di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia (DISAA)

12.40 - 14.00

Tavola rotonda interdisciplinare con rappresentanze istituzionali e di categoria

Moderatrice: **Prof.ssa Lucia Zappalà**, Università di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)

- **Dott. Carlo Amico**, Dirigente responsabile del Servizio 4 Fitosanitario Regionale e Lotta all'Agropirateria, Dipartimento Regionale dell'Agricoltura

- **Dott. Giosuè Arcoria**, Presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

- **Dott. Francesco Ferreri dell'Anguilla**, Presidente della Federazione Regionale Coldiretti Sicilia

- **Dott. Rosario Marchese Ragona**, Presidente di Confagricoltura Sicilia

- **Dott. Graziano Scardino**, Presidente di Cia-Agricoltori Italiani Sicilia

- **Dott.ssa Aurora Ursino**, Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Catania

- **Dott. Michele Catalano**, Coordinatore del Dipartimento Agro-alimentare di Federconsumatori

- **Prof.ssa Annamaria Panico**, Vice Direttore del Dipartimento Ambiente del Codacons Sicilia

14.00 Light lunch

SAFI³ — Spring School. Advanced Food Technology & Future Biotechnologies 5.0

AULA MAGNA

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)
Via Santa Sofia 100, Catania

16-17 aprile 2026



17 aprile 2026 > 09.00 - 14.00 > FOOD TECHNOLOGY

La giornata è dedicata a qualità, sicurezza e innovazione nei processi e nei prodotti. I temi includono: gestione post-raccolta di precisione per riduzione delle perdite e mantenimento della qualità; traiettorie da biofortificazione a nutrizione personalizzata; innovazione industriale e sostenibilità degli alimenti (colture e biotecnologici al servizio dell'industria); cultura della sicurezza alimentare e lotta allo spreco; aspetti di transizione e governance dei sistemi agroalimentari; confronto finale con rappresentanze istituzionali e di categoria.

Moderatore: **Prof. Biagio Pecorino** - Università di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)

09.00 - 09.20 Apertura e saluti istituzionali

- **Prof. Enrico Foti**, Magnifico Rettore dell'Università di Catania

- **Prof.ssa Ida Angela Nicotra**, Presidente della Scuola Superiore di Catania

- **Prof. Mario D'Amico**, Direttore del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania (Di3A)

09.20 - 09.50

Approccio di precisione alla gestione post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli freschi

Prof. Giancarlo Colelli

Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (SAFE)

09.50 - 10.20

Dalla biofortificazione alla nutrizione personalizzata

Dott. Francesco Serio

CNR, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Bari

10.20 - 10.50

Innovazione e sostenibilità degli alimenti: la coltura e i biotecnologici al servizio dell'industria

Dott. Fabio Dal Bello

Direttore Scientifico, Sacco System

10.50 - 11.10

Coffee break

11.10 - 11.40

Cultura della Sicurezza Alimentare e lotta allo spreco e sostenibilità

Dott.ssa Lara Monaco

Catania Plant Manager, Parmalat - Gruppo Lactalis

11.40 - 12.10

Innovazione e transizione sostenibile per la creazione di valore nei sistemi agroalimentari

Prof.ssa Anna Irene De Luca

Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Dipartimento di AGRARIA

12.10 - 13.40

Tavola rotonda interdisciplinare con rappresentanze istituzionali e di categoria

Moderatore: **Prof. Biagio Pecorino**

Università di Catania, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione Ambiente (Di3A)

- **Dott.ssa Mariangela Cambria**, Presidente di Assovini Sicilia

- **Dott. Dario Cartabellotta**, Dirigente Generale del Dipartimento delle attività produttive, Regione Siciliana

- **Dott. Cav. Giuseppe Condorelli**, Amministratore Unico Industria Dolciaria Belpasso S.p.A.

- **Dott.ssa Rosita La Cava**, Responsabile Assicurazione Qualità Caseificio La Cava S.r.l.

- **Dott. Daniele Romano**, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna

- **Dott. Gianluca Tornatore**, Operation Director SiBEG S.p.A.

- **Dott.ssa Serena Vaturi**, Chief Operating Officer, Banca Agricola Popolare di Sicilia

14.00

Light lunch

Agli studenti partecipanti saranno riconosciuti

0.25 CFU per giornata

PROMOSSO DA



ORGANIZZATO DA

