

il progetto COMETA

Quality testing of organoleptic properties of Coffee blends via genetic and METAbolic fingerprinting

PRESENTAZIONE dei RISULTATI

28 ottobre 2019 - Roma

L'evento include presentazioni su argomenti di attualità del settore caffeicolo, come le problematiche legate alla produzione e alla qualità del caffè. Il panel di esperti presenterà l'idea alla base del **Progetto Cometa** e i risultati finali, con particolare riguardo alla realizzazione di un prototipo di **sensore hi tech**, progettato specificamente anche in risposta alle nuove tendenze di un mercato sempre più esigente.

Agenda:

- 09:30 - 10:00** Arrivo dei partecipanti, registrazione e caffè di benvenuto
10:00 - 10:20 Apre i lavori *Gian Paolo Manzella, Sottosegretario al Ministero dello Sviluppo Economico*

Sessione I: Il quadro di riferimento

- 10:20 - 10:30** Introduce *Dott. Massimo Iannetta - ENEA Responsabile Divisione "Biotecnologie e Agroindustria" Dipartimento Sostenibilità dei Sistemi Produttivi e Territoriali*
10:30 - 11:00 L'idea del progetto COMETA - *Ilaria Danesi (Danesi Caffè)*
11:00 - 11:30 Come il cambiamento climatico minaccia le aree di produzione del caffè - *Vincenzo Artale (ENEA)*
11:30 - 12:00 *Coffee Break*
12:00 - 12:30 I fattori che influenzano il profilo organolettico del caffè: la crisi del clima e i processi di lavorazione - *Mario Fernández Alduenda (CQI)*
12:30 - 13:00 Domande
13:00 - 14:00 *Lunch buffè*

Sessione II: Il progetto COMETA

- 14:00 - 14:30** Caratterizzazione analitica dei composti bioattivi del caffè per il supporto al processo di torrefazione - *Chiara Fanali (UCBM)*
14:30 - 15:00 Valutazione della qualità organolettica del caffè espresso mediante approcci analitici chimici e sensoriali - *Fiorella Sinesio (CREA-AN)*
15:00 - 15:30 La Metabolomica applicata allo studio della qualità del caffè - *Gianfranco Diretto (ENEA)*
15:30 - 16:00 *Assessment* genomico sulle specie *Coffea arabica* e *Coffea canephora* - *Ramona Lupi (Genechron)*
16:00 - 16:30 Prototipo di un sensore per il monitoraggio del processo di torrefazione - *Marco Santonico (UCBM)*
16:30 - 17:00 Domande
17:00 - 17:30 Chiusura lavori

***Modalità di partecipazione:** ingresso libero (a causa della limitata disponibilità dei posti si prega di confermare la propria partecipazione via mail)

Ufficio stampa - Clarissa Domenicucci
progettocometa@danesicaffe.it
mob. 392.9860058