



Partita da Panlab la tre giorni “Sapori di Sicilia: la ricerca scientifica a servizio dell’agroalimentare siciliano”

Descrizione

Si è tenuto presso l’Aula Magna del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell’**Università di Messina**, il convegno “**Sapori di Sicilia: la ricerca scientifica a servizio dell’agroalimentare siciliano**”, primo appuntamento organizzato da Unioncamere Sicilia nell’ambito del piano di internazionalizzazione per il progetto “**Your Gate to sicilian excellence**”, promosso in collaborazione con l’Assessorato regionale alle Attività Produttive.

Dopo i saluti del Prorettore alla Gestione delle Risorse Finanziarie dell’Università, prof. **Michele Limosani**, e del Direttore del Dipartimento di Scienze Veterinarie, prof. **Antonio Panebianco**, ha introdotto i lavori il prof. **Giacomo Dugo**, organizzatore della giornata e responsabile dell’agroalimentare all’interno di Unioncamere Sicilia. Sono intervenuti, il prof. **Marco Centorrino**, Delegato alla Comunicazione dell’Ateneo peloritano, **Rosana Gonçalves Rodrigues das Dores**, ricercatrice dell’Università di Ouro Preto (Brasile), **Miguel Herrero**, ricercatore di “Institute of Food Science Research” di Madrid, e **Fabiana de Souza Figueiredo**, ricercatrice dell’Università di Rio de Janeiro. In conclusione tutti i partecipanti hanno avuto l’opportunità di visitare i nuovi laboratori **Pan Lab** dedicati al controllo della filiera agroalimentare.

Il progetto prevede una tre giorni, che si chiuderà giovedì, il cui obiettivo è promuovere i prodotti agroalimentari siciliani all’estero e favorire uno scambio di know-how sulle tecniche e sulla sicurezza in campo alimentare, con il coinvolgimento di 12 operatori stranieri tra ricercatori, buyer e giornalisti, che accompagnati dagli organizzatori, visiteranno le sedi di aziende siciliane specializzate nella produzione di vino ed olio.

Categoria

1. Oltre lo Sport

Data di creazione

21 Ottobre 2015

Autore

fstraface