



# 1° Convegno S.T.A.A.R.

Scienza, Tecnologia, Aromi, Alimenti, Regolatorio

## 9 - 10 Settembre 2014

Abbazia di Spineto

Via Molino di Spineto, 8

53047 Sarteano (Siena)

Tel. + 39 0578 23271 - 0578 265555



### 9 Settembre 2014

**Chairman:** Sig. Giovanni Giotti, presidente ENRICO GIOTTI S.p.A. Firenze

**14.00 - 14.30:** Registrazione partecipanti

**14.30 - 14.45:** Chairman Address

**14.45 - 15.15:** Prof.ssa Maria Laura Colombo - Università di Torino, Scienza e Tecnologia del Farmaco  
"Novel food e nuovi estratti, qualità intrinseche"

**15.15 - 15.45:** Dott. Alessandro Parisi - CTQ

"ISO9001: 2015 la prospettiva dell'introduzione degli standard prestazionali: meno formalismi, maggiore attenzione ai risultati"

**15.45 - 16.15:** Avv. Raffaella Flammia - Studio Legale Avv. Gaetano Forte, Ferrara

"Le nuove regole di etichettatura: cosa cambia-prospettive ed opportunità per gli operatori"

**16.15 - 16.30:** Coffee break

**16.30 - 17.00:** Prof.ssa Nadia Mulinacci - Università di Firenze-CeRA e Dipartimento di Neurofarba, sez. Farmaceutica e Nutraceutica  
"Caratteristiche compositive e potenzialità d'uso di estratti vegetali in nuove formulazioni alimentari"

**17.00 - 17.30:** Dott. Antonio Ferrillo - ENRICO GIOTTI S.p.A., Firenze

"La sostenibilità nel mondo degli aromi"

**17.30 - 18.00:** Tavola Rotonda

**19.30 - 20.30:** Aperitivo e Cena di gala nella "Sala del Capitolo"

### 10 Settembre 2014

**Chairman:** Dott. Enrico Giotti, CEO ENRICO GIOTTI S.p.A. Firenze

**9.00 - 9.15:** Chairman Address

**9.15 - 9.45:** Prof. Carlo Bicchi - Università di Torino, Scienza e Tecnologia del Farmaco  
"Il Blueprint come mappa di identificazione di un alimento"

**9.45 - 10.15:** Dott. Franco Antoniazzi - Università di Parma, Scienze e Tecnologie Alimentari  
"Come cambia l'industria alimentare in Italia"

**10.15 - 10.45:** Dott. Marco Luzzini - Università di Parma, Scienze e Tecnologie Alimentari  
"Il calcolo del TMC, l'importanza degli aromi"

**10.45 - 11.00:** Coffee break

**11.00 - 11.30:** Dott. Simone Ferrini - Esperto sistemi gestione qualità nel settore agroalimentare  
"Certificazione di sistema e standard BRC - IFS come strumenti di food defence"

**11.30 - 12.00:** Sig. Donato Creti - ENRICO GIOTTI S.p.A., Firenze

"La caratterizzazione degli alimenti tipici italiani: l'importanza della genuinità sensoriale"

**12.00 - 12.45:** Table Talk (BU Managers) - Sweet, Beverage and Savoury BU: Key Competencies Exhibit

**12.45 - 13.00:** Chiusura convegno - Dott. Enrico Giotti, ENRICO GIOTTI S.p.A. Firenze

**13.00 - 13.30:** Aperitivo e light lunch

**15.00 - 18.00:** Attività ricreative

**20.00:** Cena itinerante nei suggestivi ambienti dell'Abbazia



**10 Settembre 2014 - 15.00 - 18.00:** a scelta una delle attività ricreative proposte

Per rendere l'evento più gradevole ed apprezzare i suggestivi paesaggi della **Val d'Orcia** la **Enrico Giotti S.p.A.** è lieta di invitarLa ad una delle proposte facoltative che seguono:

**1** **Visita enogastronomica - culturale:**  
**dal vino della Val d'Orcia alla Civiltà Etrusca**

Un'escursione che unisce la tradizione enologica italiana col fascino della storia della civiltà etrusca. L'azienda vitivinicola **Le Buche a Sarteano**, nel cuore delle colline senesi, terra di grandi vini, vi introdurrà nella sua realtà facendovi visitare l'azienda, la produzione e la barricaia con degustazione di vini. A seguire visita privata di una suggestiva **necropoli etrusca**, una delle più significative testimonianze della pittura parietale etrusca del IV secolo a.C.



**2** **Escursione panoramica attraverso la suggestiva Val d'Orcia**



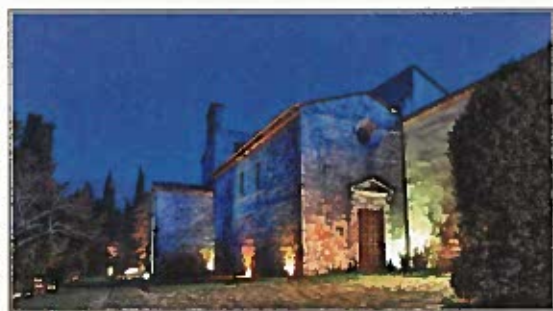
Un itinerario naturalistico, attraverso la strada che taglia le Terre di Siena, unendo la **Val d'Orcia** con la **Val di Chiana**, un belvedere naturale in uno degli angoli più belli della Toscana; si raggiungono **Pienza**, centro più rinomato e di maggiore importanza artistica di tutta la Val d'Orcia, **Bagno Vignoni**, all'interno del **Parco Artistico Naturale** della medesima Valle, con la caratteristica "**Piazza delle Sorgenti**", fino ad arrivare a **S. Quirico d'Orcia** sito sulla via Francigena e meta di scambi fra mercanti ai tempi del Medioevo.

**3** **Relax nella vasta tenuta di Spineto**

Altimenti si può godere il relax dell'ambiente naturalistico in cui si trova la **Tenuta di Spineto** che ospita nel suo vasto territorio un allevamento di cavalli selezionati per le corse al trotto ed una sempre crescente popolazione faunistica...fino a godersi un tuffo nella **piscina privata** del proprio casale.



**Ore 20.00: cena itinerante nei suggestivi ambienti dell' Abbazia**



Per concludere la serata ... **cena informale itinerante** attraverso un percorso che si snoda **lungo i sotterranei** e le antiche stanze dell' **Abbazia**; un crescendo di sapori e profumi da scoprire tra le **vecchie scuderie**, il **frantoio** e le **cucine** passando per la suggestiva **sala del forno** e terminando nella maestosità della **Sala del Capitolo**, sulle orme dei vecchi monaci benedettini.

**Info e contatti:**

Per confermare la propria adesione al convegno, al programma facoltativo ed alla **cena itinerante** nei suggestivi ambienti dell'Abbazia si prega di contattare:

**Dr. Elena Marranci** - Tel. +39 055 72091 - e-mail: [e.marranci@giotti.it](mailto:e.marranci@giotti.it)

Main sponsor:

**GIOTTI**  
Your Natural Flavor House