



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 Cività 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

Attrimenti 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

Main sponsor:

GIOTTI
Your Natural Flavor House