



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA

P  **FESR**
SICILIA 2014-2020



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



Gesan



PROGETTO
SMILING

LEOCATA
MANGIMI



laboratorio di analisi cliniche

Lunedì 12 dicembre 2022 – ore 9:00
Chiesa Sant'Antonio Abate,
Complesso Monumentale dello Steri
Piazza Marina n° 61 Palermo



CONVEGNO DI CHIUSURA DEL PROGETTO

“CoSMetici dalla filieravitivinicolabiologica”

Chiesa Sant'Antonio Abate,
Complesso Monumentale dello Steri
Piazza Marina n° 61 Palermo

Lunedì 12 dicembre 2022

Ore 9:00 **welcome coffe**

Ore 10:00 **Saluto delle autorità**

Introduce Prof. Vincenzo Arizza Responsabile scientifico del progetto SMILING e Direttore del Dipartimento STEBICEF

- On. Edmondo Tamaio Assessore Regionale alle Attività Produttive della Regione Siciliana
- Carmelo Frittitta Direttore Generale dell'Assessorato alle Attività Produttive della Regione Siciliana
- On. Girolamo Turano Assessore dell'Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana
- Prof. Roberto La Galla Sindaco del Comune di Palermo
- Avv. Raffaele Stancanelli Deputato al Parlamento europeo Vice Presidente Commissione JURI
- Dott. Giuseppe Milazzo Deputato al Parlamento europeo
- Dott. Giuliano Forzinetti Assessore alle Attività Produttive del Comune di Palermo
- 8.Prof. Massimo Midiri Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Palermo
- Prof. Andrea Pace Prorettore alla Ricerca, al Trasferimento Tecnologico e ai Rapporti

con l'Amministrazione dell'Università degli Studi di Palermo

Saluto dei partner del progetto

- Dott. Fabio Ditta della Bono & Ditta S.p.A.
- Dott. Michele Leocata della Leocata Mangimi S.p.A.
- Dott.ssa Sonia Cudia della Gesan Production S.r.l.
- Dott. Sergio Cambria della Polilab S.r.l.

Ore 11:00 **Interventi scientifici**

- Prof.ssa Viviana De Caro Dipartimento STEBICEF
La bentonite esausta proveniente dalla lavorazione dell'uva: da rifiuto a risorsa preziosa per produrre nuovi eccipienti arricchiti in polifenoli
- Prof. Giuseppe Avellone e David Bongiorno Dipartimento STEBICEF
L'economia circolare e i sottoprodotti dell'industria vitivinicola: caratterizzazione chimica tramite LC/MS di vinacce e bentonite esausta, nuovi input per la ricerca e nuove risorse per le aziende
- Dott. Simone Russello e Prof.ssa Mirella Vazzana Dipartimento STEBICEF
Metodi e protocolli per la valorizzazione delle vinacce e vinaccioli
- Dott.ssa Erika Corazza e Manuela Mauro Dipartimento STEBICEF
Vinacce e vinaccioli nella dieta dei polli: parametri biochimici e benessere animale
- Prof. Vincenzo Arizza Responsabile scientifico del progetto SMILING e Direttore del Dipartimento STEBICEF
Ruolo dell'innovazione nel futuro dei sistemi economici e produttivi delle regioni europee e dell'importanza offerta dai finanziamenti a livello europeo, nazionale e regionale con riferimento a progetti innovativi e transfrontalieri di sperimentazione (modello living lab)

Conclusioni

Ore 13:00 **Light lunch**