



Nuove proteine, nuovi scenari: innovazione e mercati nell'agroalimentare

23 Ottobre 2026 Sala polifunzionale Ex Macello di Cesena
Dalle 9:00 alle 13:30 via Mulini, 25, Cesena

L'evento, promosso dal **CIRI Agroalimentare dell'Università di Bologna**, propone una lettura interdisciplinare del ruolo delle nuove proteine nella trasformazione dei sistemi agroalimentari, mettendo in dialogo competenze demografiche, economiche, tecnologiche, nutrizionali e di analisi del comportamento dei consumatori.

Temi principali:

- scenari demografici, nuovi modelli di consumo e pressione sulle risorse;
- evoluzione dei mercati, delle filiere e dei modelli di business;
- tecnologie, processi e ingredienti innovativi, dal plant-based alla fermentazione, alle colture cellulari e ai prodotti ibridi;
- qualità nutrizionale, sostenibilità, accettabilità dei consumatori e opportunità di sviluppo per imprese, ricerca e istituzioni.

Attraverso contributi scientifici e una tavola rotonda, il workshop offre una visione integrata delle nuove proteine, mettendo in relazione innovazione tecnologica, mercati, nutrizione e consumatori.

La partecipazione è gratuita ma è richiesta l'iscrizione tramite il sito:

<https://eventi.unibo.it/nuove-proteine-agroalimentare>

8:45 | Registrazione dei partecipanti & Welcome coffee

9:00 | Saluti istituzionali

- CIRI Agroalimentare, Università di Bologna – Prof. Pietro Rocculi
- Clust-ER Agroalimentare Emilia-Romagna – Dott. Marco Foschini

9:15 | Popolazione, risorse e sistemi alimentari: una prospettiva storica sulle sfide contemporanee

Prof. Francesco Scalone (Dip. di Scienze Statistiche «Paolo Fortunati» - UNIBO)

9:40 | Proteine alternative tra potenziale di mercato e sostenibilità economica: dinamiche, performance e modelli di business

Prof.ssa Antonella Samoggia (CIRI Agroalimentare)

10:05 | Innovazione di processo e accettabilità dei prodotti plant-based: sviluppo di prototipi fermentati da frutta secca per migliorare il profilo sensoriale, il potenziale di mercato e l'accettabilità da parte dei consumatori

Dott.ssa Chiara Montanari, Prof. Enrico Valli, Prof. Luca Camanzi (CIRI Agroalimentare)

10:35 | Proteine alternative da sottoprodotti vegetali e prodotti alimentari ibridi: estrazione sostenibile, valorizzazione nutrizionale e sviluppo di nuove formulazioni per l'industria alimentare

Prof.ssa Silvia Tappi (CIRI Agroalimentare), *Dott. Andrea Brutti* (SSICA)

11:00 | Qualità nutrizionale delle nuove proteine: oltre il contenuto proteico

Prof.ssa Francesca Danesi, Dott.ssa Carla Pezzuoli (CIRI Agroalimentare)

11:25 | Q&A

12:00 | Tavola rotonda

Dalla ricerca al mercato: innovazione, nuovi prodotti e strategie d'impresa nelle proteine alternative

13:00 | Conclusioni e saluti finali

13:15 | Light lunch di networking