



**IL 5 MARZO A CUNEO E AD ALBA:
I SEMINARI SULLA SANITIZZAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE E VITIVINICOLO ORGANIZZATI
DALL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE FORESTALI E
ALIMENTARI**

Si svolgeranno **mercoledì 5 marzo**, a **Cuneo** nella mattinata e ad **Alba** nel pomeriggio, i due seminari gratuiti sul tema della **sanitizzazione tramite ozono nel comparto alimentare e vitivinicolo**, organizzati dall'**Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari**, in collaborazione con De Nora NEXT, Grape, Tecno.Food, Accademia Italiana della Birra e Tecnogranda.

Presso la sede distaccata di **Cuneo** dell'Università, in **Piazza Torino 3**, dalle ore **9,15 alle ore 12,00**, si svolgerà il seminario dal titolo: **"Sanitizzazione con l'ozono nell'industria alimentare: applicazioni nel settore delle carni e formaggi"**.

Il seminario prevede la partecipazione, in qualità di relatori, di esponenti di primo piano del mondo della ricerca quali il Prof Luca Cocolin dell'Università degli Studi di Torino (Facoltà di Agraria) e il Dott Cristian Carboni, Ozono Specialist di De Nora NEXT.

Il **Prof Luca Cocolin**, introdurrà il tema sull'importanza della sicurezza alimentare per una sempre più attenta tutela della salute dei consumatori e degli stessi operatori agricoli mentre l'intervento del Dott. Cristian Carboni sarà improntato sui vantaggi derivanti dall'utilizzo di sistemi eco-compatibili come l'ozono, in particolare nel settore delle carni e dei formaggi. L'ozono risulta efficace per la sanitizzazione degli ambienti, nei trattamenti contro acari e muffe indesiderate, nel trattamento delle acque utilizzate nei processi ed è quindi un valido alleato per garantire la salubrità e la qualità dei prodotti.

Ad **Alba**, presso la sede distaccata dell'Università, in **Corso Enotria 2C**, dalle ore **14,15 alle ore 17,15**, si terrà il seminario **"Utilizzo dell'ozono e dell'acqua elettrolizzata per la sanitizzazione in cantina e l'applicazione nel vigneto"**.

Vincenzo Gerbi, Professore di Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università di Torino, parlerà della rilevanza della sanitizzazione e dell'igiene in cantina, una delle barriere più sensibili da affrontare oggi.

Cristian Carboni, Ozono Specialist di De Nora NEXT, illustrerà come in cantina e nei birrifici, l'uso dell'ozono sia in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di sanificazione, dalle vasche, alle attrezzature, alle tubazioni e agli impianti di imbottigliamento, abbattendo il rischio di contaminazione da micro-organismi indesiderati e riducendo i consumi idrici.

Thaer Yaseen, Ricercatore di Micologia e di biologia molecolare nel settore di Protezione Integrata delle colture frutticole Mediterranee presso lo IAMB, concluderà il seminario con un intervento sull'impiego di acqua elettrolizzata in agricoltura, annunciandone le potenzialità e i possibili sviluppi nel campo della viticoltura.

Per l'iscrizione, è necessaria inviare una richiesta via mail a: info@grapesrl.it

Per maggiori informazioni sugli eventi di Cuneo e Alba: Grape Srl, cell. **393 5465396**

