

# IL PANE E LE ROSE: INCONTRI FRA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.



I Consigli di Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie e Formica Onlus promuovono un ciclo di incontri a carattere seminariale sui temi della scienza e della cultura dell'alimentazione. I seminari, a carattere divulgativo, saranno tenuti da scienziati e ricercatori, storici, filosofi, letterati, giuristi, economisti, sociologi, appassionati di cibo. Verranno affrontati temi relativi al rapporto fra cultura e alimentazione, sostenibilità ambientale delle produzioni agro-alimentari, distribuzione delle risorse alimentari, modelli alimentari, etc.

---

## Il pane e le rose n. 6: "L'impatto ambientale del sistema agroalimentare italiano"

**Prof. Mauro Moresi**

**18 febbraio 2011, ore 18, aula A2, Facoltà di Agraria**

**Campus di Macchia Romana, Università degli Studi della Basilicata**



Quanto pesa il sistema agro alimentare italiano sulla produzione di gas terra del nostro paese? Possiamo permetterci di continuare a produrre e consumare cibo come stiamo facendo? Quanto pesa sull'ambiente quello che mangiamo come individui e come comunità? Il nostro modello di vita e di dieta può aiutarci a ridurre il nostro contributo al riscaldamento globale?

In una presentazione ricca di dati quantitativi troverete una risposta a queste (e altre domande). E siccome alla riduzione della nostra impronta nel mondo (almeno di quella del carbonio) ci teniamo davvero, questa sarà la prima presentazione a distanza de "Il pane e le rose".

Mauro Moresi è stato il primo docente di Scienze e Tecnologie Alimentari che ha insegnato all'Università degli Studi della Basilicata. Oggi è professore ordinario di "Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare" presso l'Università della Tuscia-Viterbo; è vicepresidente della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL) e membro dei Comitati di Redazione delle riviste internazionali Journal of Food Engineering e World Journal of Microbiology and Biotechnology. Si è dedicato allo sviluppo di processi fermentativi per la produzione di biomasse microbiche, e metaboliti primari, di processi enzimatici per la detossificazione dei vini; di processi a membrana (microfiltrazione tangenziale, osmosi inversa, nanofiltrazione, elettrodialisi) per il recupero di cellule e metaboliti da brodi di coltura, allo studio del comportamento reologico di sospensioni, sistemi gelificati e film inerenti il settore delle biotecnologie alimentari ed allo studio dell'impatto ambientale di scelte alimentari.

Con il patrocinio di



Facoltà di Agraria

Comune di Potenza, Assessorato alle Politiche  
e Servizi Sociali