



Dipartimento di Scienze dell'Ambiente,
della Sicurezza, del Territorio,
degli Alimenti e Salute Università
degli Studi di Messina



Consorzio
di Ricerca sul
Rischio Biologico
in Agricoltura



REGIONE SICILIANA
ISTITUTO REGIONALE
VINI E OLII DI SICILIA

“VINO E OLIO: LA RICERCA SCIENTIFICA PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO”

Complesso Monumentale San Pietro
Comune di Marsala
21-22 Novembre 2013

Il vino e l'olio di oliva sono due ingredienti rappresentativi della regione italiana e della sua cultura.

L'olio di oliva, oltre ad essere il condimento più amato dagli italiani, è anche una delle esportazioni principali del nostro Paese: l'Italia è infatti il secondo produttore mondiale di olio di oliva. I controlli di qualità sono quindi fondamentali per garantire la genuinità e la salvaguardia del Made in Italy, identificando eventuali frodi.

“Il vino è un composto di umore e luce” diceva Galileo Galilei ma non solo.

Oltre a tali componenti, il vino contiene tantissime altre sostanze, alcune delle quali sono desiderate, in quanto danno un sapore gradevole, mentre altre contribuiscono a dare un sapore sgradevole ed effetti nocivi sulla salute. Partecipa al nostro seminario per scoprire come anticipare future contaminazioni nell'olio di oliva e nel vino e confrontati con gli operatori ed esperti del settore insieme ai nostri specialisti applicativi.

Argomenti principali:

- Olio extra vergine di oliva: tra standardizzazione internazionale e promozione del prodotto locale
- Il vino e il dosaggio di micro costituenti
- Il Resveratrolo: dalle uve ai vini
- Le cultivar tradizionali nelle produzioni di vini siciliani: il riconoscimento varietale
- E molto altro ancora

ENTI ORGANIZZATORI

Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia (IRVOS)
Dipartimento S.A.S.T.A.S., Università degli Studi di Messina
Co.Ri.Bi.A. (Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura)
Thermo Fisher Scientific

SEDE DEL CONVEGNO

Complesso Monumentale San. Pietro
Via XI Maggio, Marsala

CENA SOCIALE

Hotel “Villa Favorita”
Via Favorita, 27 - Marsala

ISCRIZIONE AL CONVEGNO

70,00 € a persona
Nella quota d'iscrizione è inclusa la partecipazione al Convegno, la Colazione di lavoro e la Cena Sociale.

Segreteria organizzativa

Dr. ssa Mariella Barbagallo
Tel. +39 090 6765499
dipartimento.sastas@unime.it

Durate la giornata del 22 la Ditta Zicaffe di Marsala offrirà il Caffè ai Signori Convegnisti.



Comitato Scientifico

Giorgio Calabrese - Giacomo Dugo
Nicola Cicero - Franco Abballe

Thermo
SCIENTIFIC

Programma 21 Novembre

17.30 Saluti delle Autorità

Chairman Dr. Lucio Monte

18.00 **Prof. Giorgio Calabrese**,

Commissario Straordinario IRVOS
Mediterraneo è bello: virtù benefiche di vite e olivo

18.30 **Prof. Lanfranco Conte**, Università di Udine

Olio extra vergine di oliva tra necessità di
standardizzazione
internazionale e promozione del prodotto locale”

19.00 **Prof. Giacomo Dugo**, Università di Messina

Vino e Olio: il dosaggio di microcostituenti

19.30 **Dr. Davide Facciabene**, Thermo Fisher Scientific

Allarme carenza Elio - Soluzioni per la GC & GC-MS

20.00 Riunione del Gruppo Interdivisionale di Chimica

degli Alimenti (G.I.C.A.)

21.00 Cena Sociale Ristorante Hotel “Villa Favorita”

Programma 22 Novembre

Chairman Prof. Giacomo Dugo

9.00 **Prof. Vincenzo Brandolini**, Università di Ferrara,

esperto MIPAF sede di Parigi dell'Organizzazione
Internazionale della Vite e del Vino
“Il Resveratrolo: dalle uve ai vini”
A. Maietti, P. Tedeschi, G. Bonetti, V. Brandolini

9.20 **Prof. Maria Daglia**, Università di Pavia

Classificazione di vini rossi D.O.C. dell'Oltrepò
Pavese mediante analisi statistica multivariata
OPLS-DA

9.40 **Prof. Lina Cossignani**, Università di Perugia

Caratterizzazione chimica e proprietà biologiche
della frazione antiossidante dei vini
L. Cossignani, F. Blasi, M. S. Simonetti

10.00 **Dr. Roberto Larcher**, Fondazione E. Mach, Trento

Zuccheri minori e fenoli semplici per la valutazione
dell'origine dei tannini

10.20 **Prof. Claudio Corradini**, Università di Parma

Sviluppo di metodi HPLC e HPLC-MS per la
caratterizzazione dei polifenoli, acidi fenolici e
fitoalessine presenti nei vini rossi e nei prodotti
secondari dell'industria vitivinicola

10.40 **Prof. Luca Rastrelli**, Università di Salerno

Utilizzo dei MIP per l'Analisi di Resveratrolo e
Quercitina in vini e succhi d'Uva

Chairman Prof. Lanfranco Conte

11.00 **Dr. Matteo Oddone**, Thermo Fisher Scientific

Utilizzo della tecnica ICP-MS come supporto
alla tracciabilità e autenticazione dei prodotti
agroalimentari

11.20 **Prof. Luisa Mannina**,

Università di Roma “La Sapienza”
L'Olio di oliva: determinazione tramite risonanza
magnetica

11.40 **Prof. Peter Quinto Tranchida**,

Università di Messina
Analisi della frazione volatile del Vino Marsala
utilizzando la gascromatografia bidimensionale
“comprehensive” combinata con la spettrometria
di massa quadrupolare a rapida frequenza di
scansione”

12.00 **Dr. Igor Fochi**, Thermo Fisher Scientific

Tecnologia Orbitrap: HR-AM per la chimica degli
alimenti.

12.20 **Dr.ssa Francesca Oliveri**, Consorzio di Ricerca

sul Rischio Biologico in Agricoltura (Co.Ri.Bi.A.),
Palermo
Valorizzazione delle cultivar tradizionali
nell'agroalimentare e nelle produzioni di vini siciliani:
il riconoscimento varietale

12.40 **Prof. ssa Vita Di Stefano**, Università di Palermo

Controllo di livelli di Aflatossine e Ocratossine in vini
dolci Siciliani.
P. Agozzino, G. Avellone, V. Di Stefano, L. Monte,
A. Zofia Tabis Ogorkad

13.00 **Dr. ssa Vita Giaccone**, Istituto Zooprofilattico

Sperimentale della Sicilia
Olio d'oliva: nuove regole per il controllo di qualità,
tracciabilità e sicurezza alimentare.”

13.20 **Dr.ssa Tiziana Ladisa**, Thermo Fisher Scientific

UHPLC con rilevazione CAD e SPE on line

13.40 Colazione di lavoro

14.40 Sessione Poster

Chairman Dr. Nicola Cicero

15.20 **Dr. V. Gottuso, Dr. F. Gentile**, Consorzio di

Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura
(Co.Ri.Bi.A.), Palermo - Università di Messina
Residui di ocratossina in uve sperimentali

15.40 **Dr. Gabriele Amore**, IRVOS

Produzione di vini innovativi tramite fermentazioni
miste

16.00 **Dr. Agatino Micali**, Università di Messina

Attualità sulla spettroscopia infrarossa nelle attività
vinicole ed olearie

16.20 **Dr. Franco Abballe**, Thermo Fisher Scientific

Nuove tecnologie cromatografiche

Conclusioni

Prof. Lanfranco Conte, Prof. Giacomo Dugo