



**5 LUGLIO 2025**

**PALERMO**

**VALORIZZAZIONE DELLE BIOTECNOLOGIE**

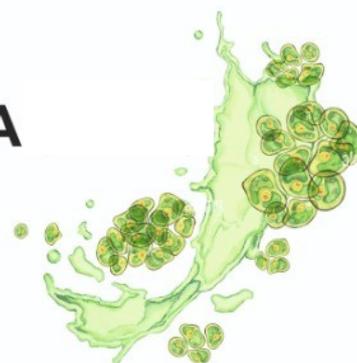
**VEGETALI PER UN FUTURO SOSTENIBILE**

**DELLA PRODUZIONE**

**AGROALIMENTARE SICILIANA**



**REGIONE SICILIANA**  
ASSESSORATO REGIONALE  
DELL'AGRICOLTURA  
DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



**TENUTE DELLO JATO**



Seguirà degustazione presso ristorante Kanaris

# VALORIZZAZIONE DELLE BIOTECNOLOGIE VEGETALI PER UN FUTURO SOSTENIBILE DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE SICILIANA

9:00 - 9:30

Saluti Istituzionali

**9.30 – 10.00**

Introduzione a cura del Presidente OBS Alessandro Pitruzzella

**10.00 – 10.50**

Domenico Nuzzo – Microalghe: dalla nutraceutica ai cibi funzionali

**10.50 – 11.40**

Damiano Spagnuolo – Applicazioni Ecosostenibili per la valorizzazione biotecnologica delle macroalghe

**11.40 – 12.30**

Giovanna Parisi – Introduzione al lavoro di trasferimento tecnologico di Unipa

**12.30 – 13.20**

Salvatore Casarrubia - Innovazioni e applicazioni delle biotecnologie nei funghi: un nuovo orizzonte per la scienza e l'ambiente

13.20 – 14.20 LIGHT LUNCH

**14.20 – 15.10**

Valeria Villanova – Stress Ambientale nelle microalghe: potenzialità e applicazioni nelle biotecnologie vegetali

**15.10 – 16.00**

Mimmo Scollo – Le microalghe e le loro applicazioni biotecnologiche per la transizione climatica ed energetica

**16.00 – 16.50**

Chiara Forti – Approcci biotecnologici ed economia circolare: impiego delle microalghe per il trattamento dei reflui associato alla produzione di carotenoidi ad alto valore e frazioni bioattive

**16.50 – 17.40**

Carmen Sica – Dai fotoreattori alla Medicina Preventiva: Il Potere delle microalghe per la transizione energetica

**17.40 – 18.30**

Laura Santangelo – Risanamento ambientale con le microalghe: potenzialità biotecnologiche per un futuro sostenibile

**18.30 – 19.00**

Ignazio Sammarco – Microalghe e produzione di biocarburanti e bioenergie

19.00 – 19.30 **Discussione e Conclusioni**

L'evento Residenziale 2007-456338 Edizione 1, con obiettivo formativo n° 26 è stato accreditato ECM per n°100 partecipanti per le seguenti professioni e discipline: BIOLOGO; MEDICO CHIRURGO (Tutte le discipline); CHIMICO; TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO; FARMACISTA (Farmacista pubblico del SSN, Farmacista territoriale, Farmacista di altro settore); VETERINARIO (Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, Igiene prod., trasf., commercial., conserv. E tras. Alimenti di origine animale e derivati, Sanità animale). Il Provider Qibli srl (ID n. 2007) ha assegnato a questo evento n° 8 crediti formativi validi per il triennio formativo 2023 - 2025.