

## L'autenticità dei formaggi: dagli approcci analitici alle politiche per la tutela di consumatori e produttori



3/9/2009 – 5/9/2009  
Hotel de la Ville, Avellino

[micheeses@isa.cnr.it](mailto:micheeses@isa.cnr.it)  
[http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi\\_26.htm](http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi_26.htm)

### Programma (v1.4 25/8/2009)

L'autenticità e la rintracciabilità sono due aspetti chiave nella produzione degli alimenti tradizionali e la UE e gli stati membri hanno adottato sistemi di marchi e regolamenti per tutelare i prodotti tipici. I recenti scandali legati a frodi relative all'origine dichiarata, all'autenticità, alla sicurezza e all'etichettatura di alcuni formaggi, DOP e non, hanno minato la fiducia dei consumatori nei marchi a tutela della qualità e causato danni significativi ai produttori. L'obiettivo di questo convegno è presentare a ricercatori e tecnici impegnati nella tutela e promozione della qualità dei formaggi una visione complessiva dei problemi analitici, tecnici, economici e legislativi sull'autenticità e rintracciabilità dei formaggi.



Giovedì, 3 Settembre, 2009

#### 14.00 Registrazione Consegna dei poster

**Sessione introduttiva.** "Formaggio e miele: corrispondenza di odorosi sensi".

**16.00 Inaugurazione dei lavori congressuali.** Prof. R. Coppola, Direttore, ISA-CNR, Avellino. Sen. C. Sibilia, Presidente Provincia di Avellino, Dr. G. Nappi, Assessore all'Agricoltura, Regione Campania.

**16.15** Marcatori di qualità tradizionali e innovativi per il miele – Prof. E. Marconi, DISTAAM, Università degli Studi del Molise

**Degustazione guidata.** A cura di Dr. M. Sarnataro, ONAF

**16.30** Le paste filate dell'Appennino Campano incontrano i mieli della provincia di Avellino

**18.00** Pecorino, territorio, razze autoctone campane e mieli

**19.00** Le produzioni "minori" della Campania. Gusti di antichi formaggi ritrovati, proposti in abbinamento a mieli irpini

**20.30 Party di benvenuto.**

Venerdì, 4 Settembre 4, 2009

#### Sessione 1. Relazioni invitate.

#### 08.30 Registrazione

**09.30 Interventi introduttivi:** Prof. R. Coppola, Direttore, ISA-CNR, Prof. E. Parente, Dip. Biologia DBAF, Università degli Studi della Basilicata, Dr. A. Bertani, Dip. Agrolimentare CNR.

**10.00** I fattori che influenzano la qualità dei formaggi - Prof. P.F. Fox, University College Cork, Cork, Irlanda

**10.30** Classificazione e diversità dei formaggi - Prof. P. McSweeney, Dept. of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Irlanda

#### 11.00 Coffee break e sessione poster

**11.30** Composizione in proteine e peptidi del formaggio analizzata mediante CE, HPLC e LC-MS - Prof. Y. Ardö, Dept. of Food Science, University of Copenhagen, Danimarca

**12.00** Fingerprinting delle comunità microbiche e autenticità dei formaggi - Dr. D. Ercolini, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli "Federico II", Napoli, Italia

**12.30** Metodi spettroscopici per la qualità e l'autenticità dei formaggi. Prof. L. Mannina<sup>1</sup>, M. Delfini<sup>2</sup>, D. Capitani<sup>3</sup>, M. E. Di Cocco<sup>2</sup>, F. Sciubba<sup>5</sup>, E. Brosio<sup>2</sup>, R. Gianferri<sup>2</sup>. <sup>1</sup>Dipartimento STAAM, Università degli Studi del Molise,

Campobasso. <sup>2</sup>Dipartimento di Chimica, Università “La Sapienza” di Roma, Piazzale Aldo Moro 5 Roma. <sup>3</sup>Istituto di Metodologie Chimiche, CNR, (Roma)

**13.00 Discussione**

**13.30 Colazione di lavoro**

**15.00** Metodi immunochimici per l'autenticità dei formaggi – Dr. R. Pizzano<sup>1</sup>, Dr. M. A. Nicolai<sup>2</sup>, Dr. C. Manzo<sup>1</sup>, Prof. F. Addeo<sup>1,2</sup>, <sup>1</sup>ISA-CNR, Avellino; <sup>2</sup> Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli “Federico II”, Napoli, Italia

**15.30** Profiling di piccole molecole per l'autenticità dei formaggi - Dr. M.C. Messia, DISTAAM, Università degli Studi del Molise, Italia

**16.00 Coffee break e sessione poster**

**17.00** Metodi statistici multivariati e autenticità dei formaggi – Prof. E. Parente, Dr. A. Ricciardi, Dr. T. Zotta, Dip. Biologia, Università degli Studi della Basilicata, Potenza, Italia

**17.30** Il ruolo dell'ICQ nella difesa del patrimonio agroalimentare italiano, con particolare riferimento al settore lattiero-caseario - Dr. F. Fuselli, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agro-alimentari, Roma, Italia

**18.00 Conclusioni e discussione**

**Sabato, 5 Settembre 2009**

**Sessione 2. Comunicazioni orali**

**9.00** Tracciabilità dei formaggi artigianali da latte crudo della regione Marche: un approccio preliminare. V. Babini, S. Santarelli, L. Aquilanti, A. Osimani, C. Garofalo, G. Silvestri, E. Zannini, F. Clementi. SAIFET, Università Politecnica delle Marche, Ancona

**9.10** Acidi grassi ramificati: un potenziale parametro per la valutazione dell'autenticità dei formaggi DOP di montagna. G. Battelli<sup>1</sup>, I. De Noni<sup>2</sup>. <sup>1</sup> Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR) Milano, <sup>2</sup>DiSTAM, Università degli Studi di Milano, Milano

**9.20** Tracciabilità analitica del Parmigiano Reggiano. F. Camin<sup>1</sup>, R. Larcher<sup>1</sup>, D. Bertoldi<sup>1</sup>, L. Bontempo<sup>1</sup>, L. Ziller<sup>1</sup>, G. Nicolini<sup>1</sup>, M. Nocetti<sup>2</sup>. <sup>1</sup>FEM-IASMA, San Michele all'Adige (TN), <sup>2</sup>Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia

**9.30** Idrocarburi non-volatili: strumenti promettenti per la tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari. G. Contarini, M. Povolo, V. Pelizzola, CRA-Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggiere e Lattiero-Casearie, Lodi

**9.40** Oligopeptidi come marcatori per l'autenticità dei formaggi. A. Dossena, V. Cavatorta, S. Sforza, G. Galaverna, R. Marchelli, Department of Organic and Industrial Chemistry, University of Parma, Parma

**9.50** Valutazione dell'autenticità dei prodotti lattiero-caseari mediante composti aromatici e ad alto valore nutrizionale. V. Fedele, S. Claps, Lucia Sepe, A.R. Caputo, M.A. Di Napoli. CRA-ZOE, Unità di Ricerca per la Zootecnia Estensiva. Bella (PZ)

**10.00** Conformità sensoriale dell'Asiago DOP. A. Marangon, M. Cappellari, Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (VI)

**10.10** La piroglutamyl- $\gamma$ 3-caseina come marcatore della proteolisi e della durata della stagionatura in Grana Padano e Parmigiano Reggiano. F. Masotti, J. Hogenboom, I. De Noni, L. Pellegrino. DiSTAM, Università degli Studi di Milano, Milano

**10.20** Caratterizzazione microbiologica e chimica del formaggio Fruhe: un nuovo prodotto eleggibile per il riconoscimento DOP. M.A. Murgia, N.P. Mangia, G. Garau, F. Fancello, P. Deiana. DISAABA – Università degli Studi di Sassari, Sassari

**10.30 Discussione**

**11.00 Coffee break**

**11.30 Tavola rotonda:** Autenticità e rintracciabilità dei formaggi, aspetti tecnici, economici, legislativi e sociologici (in Italiano). Coordinata dalla Dr. M. Borea, R.A.I.

Sen. C. Sibilia, Presidente Provincia di Avellino

Prof. R. Coppola, ISA-CNR Avellino

Dr. A. Tartaglia, Regione Campania

Dr. L. Perozzi, Segretario generale CCIAA Avellino

Prof. G. Cannata, Magnifico Rettore Università degli Studi del Molise

Prof. A. Di Porto, Università degli Studi di Roma “La Sapienza”

Dr. M. Ferraro, Dirigente Coldiretti, Roma

Dr. M. Zema, CSQA, Bari

Dr. V. Amendolara, Ismecert

Dr. L. Bertozzi, Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano,

Dr. L. Pevere, Consorzio di Tutela Montasio,

Dr. B. Bartemucci, Ispettorato Centrale Controllo Qualità degli Alimenti

Dr. R. Rubino, ANFOSC

Dr. M. Sarnataro, ONAF

Dr. A. Limone, Commissario Istituto Zooprofilattico per il Mezzogiorno

Dr. V. D'Amato, Presidente Ordine dei Veterinari di Avellino

## Poster

1. Identificazione e caratterizzazione di ceppi di lieviti isolati da campioni di Mozzarella di Bufala Campana e da sieroinnesti. M. Aponte, O. Pepe, G. Blaiotta. Dipartimento Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli Federico II, Portici (NA).
2. Diversità genotipica e tecnologica di ceppi di *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus paracasei* and *Brevibacterium linens* isolati da 'Pecorino di Filiano' artigianale. M.G. Bonomo, M.A. Sico, G. Salzano. Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, Università degli Studi della Basilicata, Potenza.
3. Uso di metodi colorimetrici per l'analisi del tipo di caglio usato nella produzione di formaggi tradizionali. K. Carbone, B. Ferri, D. Settineri. CRA – Research Meat Production and Genetic Improvement, Monterotondo, Roma.
4. La microflora lattica isolata da formaggi italiani tradizionali al latte crudo: uno strumento per definire l'autenticità dei formaggi? D. Carminati, B. Bonvini, M. E. Formasari, A. Perrone, M. Remagni, L. Rossetti, M. Zago, G. Giraffa. Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie (CRA-FLC), Lodi.
5. Diversità del Caciocavallo prodotto in diverse regioni dell'Italia meridionale. T. Di Renzo, M. L. Grasso, S. Niro, A. Reale, P. Tremonte, G. Panfili, E. Sorrentino, R. Coppola, M. Succi. Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
6. Profilo aromatico della Mozzarella: confronto fra colture naturali e selezionate. T. Di Renzo<sup>1</sup>, A. Di Luccia<sup>2</sup>, M. Succi<sup>1</sup>, A. Reale<sup>1</sup>, P. Tremonte<sup>1</sup>, A. Trani<sup>2</sup>, V. Capilongo<sup>1</sup>, R. Coppola<sup>1</sup>, E. Sorrentino<sup>1</sup>. <sup>1</sup>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise, Campobasso. <sup>2</sup>Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi Agro-zootecnici e forestali (PROGESA), Università degli Studi di Bari, Bari.
7. Uso di tecniche ELISA per monitorare la freschezza del latte di bufala. R. Gagliardi<sup>1</sup>, Y.T.R. Proroga<sup>1</sup>, A. Barbato<sup>1</sup>, A. Trani<sup>2</sup>, M. Faccia<sup>2</sup>, A. Di Luccia<sup>2</sup>. <sup>1</sup>Dipartimento Ispezione degli Alimenti Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno, Portici, Italy. <sup>2</sup>Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi Agro-zootecnici e forestali (PROGESA), Università degli Studi di Bari.
8. Caratterizzazione biochimica del pecorino da Laticauda per la valorizzazione e la salvaguardia di un prodotto tradizionale del bioterritorio Sannita. D. Matassino<sup>1</sup>, N. Castellano<sup>1</sup>, G. Gigante<sup>1</sup>, F. Inglese<sup>1</sup>, L. Rillo<sup>1</sup>, F. Romagnuolo<sup>1</sup>, A. Trani<sup>2</sup>, G. Varricchio<sup>1</sup>, A. Di Luccia<sup>2</sup>. <sup>1</sup>ConSDABI. NFP.-FAO- Center of Omic Science for the Nutritional Quality and Excellence - Piano Cappelle Benevento, Italy. <sup>2</sup>PROGESA – Università degli Studi di Bari, Bari.
9. Caratteristiche igieniche, microbiologiche e fisico-chimiche del Fagagna, un formaggio semi-duro del Friuli Venezia Giulia. L. Iacumin<sup>1</sup>, L. Chiesa<sup>2</sup>, S. Panseri<sup>2</sup>, C.E.M. Bernardi<sup>2</sup>, S. Ceccone<sup>3</sup>, M. Manzano<sup>1</sup>, G. Comi<sup>1</sup>. <sup>1</sup>Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine, Udine. <sup>2</sup>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza degli Alimenti, Università degli Studi di Milano, Milano. <sup>3</sup>ARPA FVG, Dipartimento di Pordenone.
10. Sviluppo di sistemi di colture starter per formaggi tradizionali prodotti nelle regioni montagnose del Veneto. A. Lombardi<sup>1</sup>, C. Andrighetto<sup>1</sup>, A. Cattelan<sup>1</sup>, P. De Dea<sup>1</sup>, M. Centeleghe<sup>2</sup>, T. Dallo<sup>2</sup>. <sup>1</sup>Veneto Agricoltura – Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (VI). <sup>2</sup>Lattebusche, Latteria della Vallata Feltrina, Cesiomaggiore (BL).
11. Uso di starter autoctoni selezionati per il miglioramento della qualità e per il mantenimento delle caratteristiche tipiche dei formaggi DOP. N.P. Mangia, M.A. Murgia, G. Garau, P. Deiana. Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agroalimentari. Università degli Studi di Sassari, Sassari.
12. Uso di tecniche a microfluidi “Lab-on-a-chip” come metodi alternativi per lo studio delle proteine del latte. F. Nazzaro, F. Fratianni, R. Coppola, Istituto di Scienze dell'Alimentazione, ISA-CNR, Avellino.
13. Caratterizzazione e valutazione della sicurezza di enterococchi isolati dal formaggio Manchego. P. Nieto-Arribas<sup>1</sup>, S. Seseña<sup>2</sup>, F. Pérez<sup>2</sup>, R. M. Chicón<sup>1</sup>, L. Cabezas<sup>3</sup>, J. M. Poveda<sup>1</sup>, M. Llanos Palop<sup>2</sup>. <sup>1</sup>Dpto. de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, Universidad de Castilla-La Mancha. Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada (IRICA), Ciudad Real, <sup>2</sup>Facultad de Ciencias del Medio Ambiente, Toledo. <sup>3</sup>Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Córdoba. Campus de Rabanales, Córdoba.
14. Isomerizzazione del *Cis-trans*-retinolo come marker di processo nei formaggi a “pasta filata”. G. Panfili, A. Fratianni, R. Mignogna, T. Di Criscio, T. Di Renzo, E. Sorrentino. Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
15. Metodi per la valutazione di tecniche innovative per l'essiccamento di formaggi a “pasta filata”. G. Panfili<sup>1</sup>, S. Niro<sup>1</sup>, A. Fratianni<sup>1</sup>, P. Tremonte<sup>1</sup>, E. Sorrentino<sup>1</sup>, M. Schiavone<sup>2</sup>. <sup>1</sup>Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise, Campobasso. <sup>2</sup>Parco Scientifico e Tecnologico Moliseinnovazione, Campobasso.
16. Aminoacidi liberi in formaggi a “pasta filata” prodotti con latte da diverse fonti. S. Niro, G. Panfili, A. Fratianni, E. Sorrentino, R. Coppola, P. Tremonte. Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, Ambientali e Microbiologiche, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
17. Le comunità batteriche del Pecorino Crotonese cheese e la loro influenza sulla formazione del flavour. C.L. Randazzo, I. Pitino, A. Ribbera, C. Caggia. Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari (DOFATA), Università degli Studi di Catania.
18. Una valutazione preliminare delle caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche del “Pecorino di Farindola”. M. Schirone, R. Tofalo, G. Suzzi, A. Corsetti. Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo.

19. Approcci analitici possibili per la caratterizzazione dei formaggi. M. Simoni<sup>1</sup>, R. Berneri<sup>1</sup>, E. Pellegrini<sup>1</sup>, D. Ferretti<sup>1</sup>, R. Piro<sup>1</sup>, E. Sangiorgi<sup>1</sup>, G. Campolongo<sup>2</sup>.  
<sup>1</sup>Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia Romagna "Bruno Ubertini", Brescia. <sup>2</sup>Buchi Italia, Assago.
20. Caratterizzazione dei cocchi coagulasi-negativi coinvolti nella maturazione della Manteca. R. Tofalo, M. Schirone, A. Corsetti, G. Suzzi. Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo.
21. Applicazione delle Reti Neurali Artificiali per la rintracciabilità delle produzioni casearie di alpeggio. G. Zeppa, M. Giordano, S. Belviso, S. Grosso. Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali - Settore Microbiologia agraria e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Torino, Grugliasco.

#### **Lingua.**

Tutte le sessioni scientifiche saranno tenute in inglese, mentre le sessioni introduttive e la tavola rotonda saranno tenute in italiano.

#### **Sede del convegno.**

La sede del convegno è stata spostata presso Hotel de la Ville, Via Palatucci 20, 83100 Avellino, Italy - Tel +39 0825 780911 - Fax +39 0825 780921 email info@hdv.av.it. Informazioni dettagliate su come raggiungere la sede sono disponibili al seguente indirizzo: <http://www.hdv.av.it/>

#### **Istruzioni per gli oratori.**

Per le presentazioni sarà disponibile un PC con sistema operativo Windows. Il sistema supporta presentazioni realizzate con MS Power Point presentations. Se la vostra presentazione è stata realizzata in modo diverso vi preghiamo di contattare l'organizzazione al più presto (micheeses@isa.cnr.it). Siete pregati di lasciare una copia della presentazione alla segreteria organizzativa almeno 30 min prima dell'inizio della vostra sessione e di controllare con il nostro personale tecnico che tutto funzioni correttamente. Le comunicazioni invitate devono avere una durata di 30 minuti. Le comunicazioni orali del 5/9 non devono eccedere i 10 min. In entrambi i casi la discussione è prevista al termine della sessione.

#### **Poster.**

I pannelli per i poster saranno disposti nell'area dei coffee-break. I poster saranno montati dal nostro staff tecnico. Le dimensioni massime consentite sono 70 x 100 cm. I poster devono essere visibili per tutta la durata del convegno. Gli autori sono pregati di essere disponibili per la discussione durante le sessioni poster.

#### **Roadmap.**

Maggio 21: apertura della registrazione  
Giugno 30: scadenza per la presentazione di riassunti  
Luglio 15: selezione delle comunicazioni orali  
Luglio 31: il programma finale sarà pubblicato sul sito [http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi\\_26.htm](http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi_26.htm) e inviato ai partecipanti  
Agosto 10: scadenza per il pagamento della quota di registrazione  
Settembre 3: inizio del workshop

#### **Comitato scientifico.**

Prof. Raffaele Coppola, Direttore ISA-CNR, Avellino; Prof. Eugenio Parente, Università degli Studi della Basilicata, Potenza; Prof. Gianfranco Panfili, Università degli Studi del Molise, Campobasso; Dott.ssa Angiolella Lombardi, Veneto Agricoltura, Thiene.

#### **Comitato organizzatore.**

Dr. Maria Aponte, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli "Federico II"; Dr. Luigi Cipriano; Sig. Antonio Ottobrino, Sig. Clemente Meccariello, Sig. Gennaro Russo, ISA-CNR Avellino; Dr. Patrizio Tremonte, Dr. Tiziana Di Renzo, DISTAAM, Università degli Studi del Molise.  
e-mail: micheeses@isa.cnr.it;  
Tel: +39.0874.404871; +39.0825.299111  
Fax: +39.0825.781585

#### **Quote di iscrizione.**

La quota di iscrizione (200 €) deve essere pagata prima del 10 Agosto 2009. Oltre questa data è possibile pagare una quota di iscrizione maggiorata (250 €) o giornaliera (100 €/giorno) mediante assegno bancario direttamente al banco della segreteria.

La quota include l'accesso alle sale per le presentazioni e alla zona di esposizione, la partecipazione al party di benvenuto, ai coffee break e alle colazioni di lavoro, la borsa del congresso e gli atti.

I pagamenti possono essere effettuati per bonifico bancario, pagabile a Formica Onlus, CF/pIVA 0000092065880640, Via Vasto 29 83100 Avellino, sul conto corrente bancario 7512393 presso Cassa di Risparmio di Rimini, Filiale 144, S. Elia a Pianisi (CB)

IBAN: IT31H0628541110CC1447512393

SWIFT: CRRNIT2R

Indicate chiaramente nella causale MicheeseAS/vostro cognome e iniziale (per esempio MicheeseAS/ParenteE)

### Sistemazioni alberghiere e spostamenti

Informazioni dettagliate sulle sistemazioni alberghiere sono state pubblicate sul sito del convegno. Una lista degli alberghi vicini alla sede del congresso sarà pubblicata sul sito web ma i partecipanti dovranno occuparsi della prenotazione.

Gli aeroporti più vicini sono Napoli Capodichino e Bari Palese. Avellino può essere raggiunta facilmente via bus o con auto da Napoli e Salerno, entrambe servite da Eurostar Italia.

### Informazioni per la registrazione.

Completate il modulo sulla pagina seguente, copiatelo e incollatelo nel corpo di un messaggio E-mail e inviate a [micheeses@isa.cnr.it](mailto:micheeses@isa.cnr.it)

L'evento è patrocinato da:



### L'autenticità dei formaggi: dagli approcci analitici alle politiche per la tutela di consumatori e produttori

3/9/2009 – 5/9/2009

Hotel de la Ville  
Avellino (Italia)

### Scheda di registrazione.

Titolo ....  
Nome ...  
Iniziale ....  
Cognome ....  
Istituzione di appartenenza .....  
Indirizzo postale:  
Via/Piazza ....  
CAP ....  
Città ....  
Provincia ....  
Nazione ...

Telefono.....  
Fax ....  
E-mail .....

Ho intenzione di presentare un lavoro. Preferirei presentare il lavoro come  
 poster  comunicazione orale  indifferente

Il titolo è: ...  
Gli autori sono: ...

Compilando e firmando questo modulo autorizzate Formica Onlus e l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR, Italia, al trattamento dei vostri dati per il solo scopo dell'organizzazione di questo workshop. In qualsiasi momento potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 D.Lgs. 30/6/1996 n.196.