



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**

hic sunt futura

**Winter School Netval 2025**

V edizione



**Orizzonti Agroalimentari:  
l'innovazione tra varietà  
vegetali e novel food**

**Monte Zoncolan, Sutrio (UD), 10-12 Marzo 2025**

# INTRODUZIONE alla Winter School



A seguito dell'Annual Conference Netval 2024 su AgriFoodTech, la Winter School Netval 2025 vuole andare ad approfondire due specifiche tematiche dell'innovazione in ambito agroalimentare, caratterizzate da interessanti "orizzonti" in termini di valorizzazione della ricerca: varietà vegetali e novel food.

L'impronta di "scuola" viene perseguita affrontando e coprendo le due tematiche sia dal punto di vista delle conoscenze di base che dal punto di vista degli aspetti più d'avanguardia, dell'impatto dei panorami normativi sulla gestione delle innovazioni e della condivisione di esperienze e casi, rendendo la Winter School a misura di chi è interessato a conoscere varietà vegetali e novel food, ma anche di colleghi che hanno già esperienza in tali settori.

La tematica delle varietà vegetali, ad esempio, viene affrontata sia illustrando le caratteristiche e specificità di questi titoli di proprietà intellettuale e delle relative attività di protezione e valorizzazione, sia affrontando temi emergenti come quello del genome editing e TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita) e del loro impatto sulla ricerca e sul trasferimento tecnologico in questo settore.

Anche per i novel food si partirà dalla definizione ed inquadramento delle innovazioni che rientrano in questo ambito, per passare al panorama normativo e autorizzatorio che caratterizza le fasi di sviluppo e commercializzazione di questi alimenti e che è utile conoscere fin dalle fasi di ricerca e gestione dei risultati, fino ad arrivare a casi concreti di novel food sviluppati e valorizzati a mercato.

Infine, come sempre, durante la Winter School Netval non mancheranno le occasioni di scambio e condivisione di esperienze e di confronto sulle sfide che attendono i knowledge transfer manager in questi due ambiti dell'innovazione agroalimentare.





**13.00 - 14.30 - Pranzo di benvenuto presso l'Università degli Studi di Udine auditorium della "Biblioteca Rizzi", Via Fausto Schiavi 44, Udine (Polo Scientifico, Rizzi)**

**14.30 - 15.00** - RegISTRAZIONI

**15.00 - 15.30** - Saluti istituzionali ed introduzione alla Winter School. Intervengono:

- Ing. Giuseppe Conti, Presidente Netval e Direttore Generale IUSS Pavia
- Prof. Roberto Pinton, Rettore Università degli Studi di Udine
- Prof. Giovanni Cortella, Delegato al Trasferimento Tecnologico Università degli Studi di Udine

**15.30 - 18.00 - Prima Sessione: istituzioni, ricerca e industria di fronte a nuove sfide e nuove opportunità**

Coordina: Prof. Michele Morgante, Università degli Studi di Udine

- Dott.ssa Elisa De Luca, Centro ricerche VCR
- Dott. Gabriele Di Gaspero, Istituto di Genomica Applicata (IGA, Udine)
- Dott.ssa Maria Daglia, Università degli Studi di Napoli Federico II
- Dott.ssa Sabrina Adorisio, Linneus

**18.15 - Trasferimento in pullman all'hotel Enzo Moro e cena sociale**





## **9.30 - 11.00 - Seconda sessione: Nuove varietà vegetali: tecniche tradizionali e gestione delle privative**

*Coordina: Dott.ssa Francesca Farnararo, Università degli Studi di Firenze e Netval*

- *Introduzione al miglioramento genetico e al sistema delle privative vegetali - Dott. Giorgio Miclet, Università degli Studi di Udine*
- *Le specificità della valorizzazione delle varietà vegetali - Ing. Andrea Ravaioli, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e Netval*
- *Diversi percorsi di sviluppo e valorizzazione delle varietà vegetali - Dott. Corrado Lamoglie, CREA*

## **11.00 - 11.30 Coffee break**

## **11.30 - 13.00 - Terza sessione: Le nuove frontiere delle varietà vegetali: Tecniche di Evoluzione Assistita - TEA**

*Coordina: Dott.ssa Francesca Farnararo, Università degli Studi di Firenze e Netval*

- *Cosa sono le TEA, a cosa servono - Prof. Mario Pezzotti, Università degli Studi di Verona*
- *Introduzione al Genome Editing: fondamenti ed esperienze pratiche - Dott.ssa Gloria De Mori, Università degli Studi di Udine*
- *Legislazione italiana ed europea su TEA con riferimento al miglioramento genetico vegetale - Avv. Arturo Pironti, Fondazione Edmund Mach*

## **13.00 - 14.30 - Pranzo presso Hotel Enzo Moro**





## **14.30 - 17.30 - Quarta sessione: le opportunità di valorizzazione in ambito novel foods**

*Coordina: Dott. Andrea Frosini, Fondazione Toscana Life Sciences e Netval*

- *Introduzione al tema brevetti e novel food: un parallelo con l'ambito Life Sciences - Dott. Andrea Frosini, Fondazione Toscana Life Sciences e Netval*
- *Processi regolatori per lo sviluppo di novel food - Prof.ssa Maria Daglia, Università degli Studi di Napoli Federico II*
- *«Fitocomplessità»: profilazione di matrici per dossier novel food - Dott.ssa Vittoria Cicaloni, Fondazione Toscana Life Sciences*
- *Progetto OnFoods, spoke 3: attività e obiettivi in ambito novel food - Prof.ssa Maria De Angelis, Università degli Studi di Bari Aldo Moro*

**18.00 - Escursione con le ciaspole e, a seguire, cena sociale presso Baita Al Pignau**





## **09.30 – 11.00 – Quinta sessione: esperienze e casi di varietà vegetali e novel food**

Coordina Ing. Andrea Ravaioli, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e Netval

- Il caso Plantarei Biotech – Dott.ssa Elena Sgaravatti, PlantaRei Biotech Srl
- Cosa cerca il mercato dei novel food? Esempi di proof of concept dalla ricerca al mercato – Dott. Luigi Galimberti, ToSeed
- Esperienze di sviluppo e valorizzazione di varietà vegetali in collaborazione pubblico-privato – Dott. Mirco Montefiori, New Plant
- Il Caso EdiVite – Prof. Mario Pezzotti, Università degli Studi di Verona

## **11.00 – 11.30 Coffee break**

## **11.30-12.30 – Take Home Message a cura del Consiglio Direttivo Netval**

## **13.00 – Pranzo presso Hotel Enzo Moro e partenza**

