

CAFFÈ ESPRESSO tra TRADIZIONE e INNOVAZIONE: il progetto COMETA

Quality testing of organoleptic properties of COffee
blends via genetic and METAbolic fingerprinting

8 APRILE

2019

Danesi Caffè Hub/
Via del Tempio degli Arvali, 45 - Roma

ORGANIZZATO DA:

Danesi Caffè, Genechron, ENEA,
Università Campus BioMedico di Roma

CON IL PATROCINIO DI:

Accademia dei Georgofili

IN COLLABORAZIONE CON:

CREA - Alimenti e Nutrizione
Federazione Dottori in Agraria e Forestali (FIDAF)



Il progetto COMETA è cofinanziato da Lazio Innova -
Bando KETs-Key Enabling Technologies Area "Scienze della Vita"



AGENDA

9:00/9:30

Arrivo dei partecipanti, registrazione e caffè di benvenuto

Sessione 1: Il quadro di riferimento - presiede A. Sonnino (FIDAF)

9:30/9:40

Apertura dei lavori

9:40/10:20

L'idea del progetto COMETA - *Ilaria Danesi (Danesi Caffè)*

10:20/10:50

World coffee market: recent trends and prospects -

El-Mamoun Arouk (FAO)

10:50/11:20

Il problema dei cambiamenti climatici nelle aree di produzione del caffè -

Vincenzo Artale (ENEA)

11:20/11:50

Specie, varietà, condizioni ambientali, lavorazioni post-raccolta e

qualità del prodotto - *Francesco Garbati Pegna (Università degli Studi di Firenze)*

Sessione 2: Il progetto COMETA

11:50/12:10

Valutazione della qualità organolettica del caffè espresso -

Marina Carcea (CREA-AN)

12:10/12:30

Assessment genomico sulle specie *Coffea arabica* e *C. canephora* -

Valentina Spedaletti (Genechron)

12:30/12:50

La Metabolomica applicata allo studio della qualità del Caffè -

Gianfranco Diretto (ENEA)

12:50/13:10

Caratterizzazione analitica e sviluppo di sensori per il supporto
al processo di torrefazione -

Chiara Fanali e Marco Santonico (UCBM)

13:10

Chiusura lavori e light lunch
