



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero  
dell'Università  
e della Ricerca



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE  
DI RIPRESA E RESILIENZA

onfoods

Bando a Cascata (CODBAN\_000517), Spoke 3 "FOOD SAFETY OF TRADITIONAL AND NOVEL FOODS", PNRR MUR - M4C2 - Inv.1.3 - Avviso "Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base" - D.D. n. 341 del 15/03/2022 - Prog. PE00000003, CUP H93C22000630001, "ON Foods (Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security - Working ON Foods)".

## CONVEGNO



# Pa4Ca

Packaging con Batteriofagi  
per il Canestrato Siciliano

*Stati di Avanzamento e Risultati Intermedi del progetto:* **Packaging con Batteriofagi ad attività anti-Listeria per la Sicurezza del Formaggio Tradizionale Canestrato Siciliano**

**Giovedì 26 Giugno 2025, ore 9:30**

Università degli Studi di Palermo

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

Viale delle Scienze Ed. 4, 90128 Palermo

### 9:30 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

### 10:00 SALUTI ISTITUZIONALI

Prof. **Baldassare Portolano** | Direttore del Dipartimento SAAF - UNIPA

Prof.ssa **Mariangela Vallone** | Coordinatrice Consiglio di Interclasse "Food Science and Technology" Dipartimento SAAF - UNIPA

### 10:15 INTERVENTI PROGRAMMATI

Moderatore Prof.ssa **Cinzia Caggia**, Presidente CoRFiLaC

#### Presentazione del Progetto Pa4Ca

Prof. **Raimondo Gaglio** | Dipartimento SAAF - UNIPA

#### Strategie multidisciplinari per la valorizzazione dei formaggi tradizionali: dalla caratterizzazione tecnico-scientifica all'analisi dei comportamenti di consumo

Dott.ssa **Margherita Caccamo** | Responsabile Progetti di Ricerca - CoRFiLaC

### 11:00 BREAK

### 12:00 PRESENTAZIONE DEI RISULTATI INTERMEDI ATTIVITÀ DI RICERCA PROGETTO

#### Caratteristiche qualitative del Formaggio Tradizionale Canestrato Siciliano

Dott.ssa **Chiara Pisana** | Dipartimento Di3A - UniCT

#### La microincapsulazione come strategia per migliorare la sicurezza alimentare del Formaggio Tradizionale Canestrato Siciliano

Dott.ssa **Giulia Donà** | Sphera Encapsulation

#### Valutazioni in vitro dei sistemi di packaging innovativo

Dott.ssa **Giuliana Garofalo** | Dipartimento SAAF - UNIPA

#### Il Canestrato Siciliano: Dinamiche di consumo e implicazioni di mercato

Dott. **Simone Italia** | Le Liccumie S.r.l. (partner del progetto)

### 13:00 LABORATORIO SENSORIALE

### 13:30 LUNCH

Degustazione del Formaggio Tradizionale Canestrato Siciliano (a cura dell'azienda partner Occhipinti Giuseppe)



Azienda Agricola  
Giuseppe Occhipinti

