

CAGLIARI, Cibo e tecnologia: le nuove frontiere della ricerca culinaria

Date : 15 marzo 2017



Giovedì 16 marzo, alle ore 17.30, nelle sale dell'ex Manifattura Tabacchi di **Cagliari** (*viale Regina Margherita, 33*), si terrà il seminario "**Food 2.0 - Cibo e tecnologia**", organizzato da *Sardegna ricerche* nell'ambito del ciclo di incontri di networking per le imprese in preparazione di "*Sinnova 2017*". Verrà fatto il punto su come la **ricerca e le nuove tecnologie interagiscano con l'industria agroalimentare e gastronomica** per prepararci ai cibi del prossimo futuro e per comprendere quale ruolo potrà avere la Sardegna nel processo di trasformazione in atto. Tra i temi principali, gli alimenti stampati in 3D, le nuove frontiere della ricerca culinaria in grado di coniugare sapori della tradizione e ingredienti inusuali, nonché le attività di sperimentazione con le materie prime del territorio regionale. Interverranno lo chef **Roberto Flore**, **Danilo Spiga**, esperto nella stampa 3D alimentare del *FabLab di Sardegna ricerche*, **Paolo Vinci** e **Luca Pretti**, ricercatori di Porto Conte Ricerche. (*red*)

(admaioramedia.it)