

Study visit on the aspects of the 'Marche agri -food sector' (Ancona, 25-29 November 2013)

The study visit to different aspects of the 'Marche agri -food sector' has been jointly organized by D3A and CAH Vilentum with the precious support of CNA – National Confederation of Artisans - food sector, and Terre Cortesi Moncaro and the collaboration of the External Relations Division of UNIVPM.

The idea is to offer a 4-days meeting programme to a group of Dutch BSc students of CAH in order to address different aspects of the present and especially future scenario of the sustainable and innovative agri-food sector in the area of Ancona and the Marche region.

The local participants are key players in the research (D3A and Extension & Research Center in Agriculture P. Rosati), small and medium-sized enterprises (SME) and a very active cooperative company (Moncaro); last but not least, the university and PhD students of the programme in Food Science and Technology of Ancona.

The study visit will start with a preliminary cultural introduction to the historical and artistic heritage of Ancona old town center. In the following days, different aspects of the local agri-food production with a good overview both at local and national/international level will be the focal point of the visits; organic extra virgin olive oil, red and white wine production at a SME level and in a large cooperative company, ready-to-eat food products and dry-cured meat products. The connection between research and production in the perspective of innovative agricultural practices will be the subject of the visit to the agricultural extension of the University in its open-field research facility.

Two aspects of the educational and research activity inside the D3A will be the main topics during one day of the visit. The laboratory of micropropagation and GMO in the crop science sector will be followed by a meeting with the students of the course of technology of alcoholic beverages and finally a seminar on wine sensory analysis.

D3A-UNIVPM and CAH-Vilentum are collaborating at a high educational level in the agri-food sector since 2012 during the first and second edition of the Erasmus Intensive Program on Food and Feed Safety held in Turkey and have established an Erasmus Bilateral Agreement.

CNA-Alimentare is the SME Association coordinating several food companies at Italian level; it has encouraged the active participation of selected local food companies during the study visit to the 'Marche agri -food sector'.

Terre Cortesi Moncaro, is an important cooperative winery in the region of Marche and a partner of D3A in the wine science research and high education (e.g., Erasmus Placement programme).

Visita di studio sugli aspetti del 'settore agroalimentare Marche' (Ancona, 25-29 Novembre 2013)

La visita di studio è stata organizzata congiuntamente dal D3A e dalla University of Applied Sciences di Dronten (NL) con il prezioso supporto della CNA-settore alimentare e Terre Cortesi Moncaro, e la collaborazione delle Ripartizione Relazioni esterne di UNIVPM.

L'idea è quella di offrire un programma di quattro giorni durante i quali un gruppo di studenti universitari olandesi approfondiranno i diversi aspetti dello scenario presente e soprattutto futuro del settore agro-alimentare nella zona di Ancona e delle Marche, in una prospettiva di sostenibilità ed innovazione.

I partecipanti locali sono importanti protagonisti nella ricerca (D3A ed Azienda Agraria Sperimentale P. Rosati), alcune piccole e medie imprese (PMI) ed una grande società cooperativa (Moncaro); non meno importante sarà l'interazione con i dottorandi e gli studenti universitari del corso di Scienze e Tecnologie Alimentari di Ancona.

La visita di studio parte con un'introduzione culturale al patrimonio storico e artistico del centro storico di Ancona. Nei giorni seguenti, durante le visite, verranno affrontati diversi aspetti della produzione agroalimentare a livello locale con risvolti nazionali ed internazionali. Tra questi, la filiera dell'olio extravergine di oliva (biologico), le produzioni enologiche di qualità in una PMI ed in una grande azienda cooperativa ed un'azienda di prodotti alimentari pronti e di salumi. Il collegamento tra la ricerca e la produzione agricola innovativa sarà l'oggetto della visita ai campi sperimentali dell'Azienda Agraria Sperimentale P. Rosati.

All'interno del D3A, due saranno i temi principali durante la visita: la didattica e la ricerca. Dopo l'introduzione all'attività sperimentale del laboratorio di micropropagazione e OGM, seguirà un momento di confronto con gli studenti del corso di tecnologia delle bevande alcoliche ed infine un seminario sull'analisi sensoriale del vino.

D3A-UNIVPM e CAH-Vilentum collaborano a livello didattico nel settore agro-food a partire dal 2012, durante la prima edizione del Programma Intensivo Erasmus su Food and Feed biosafety, tenutosi in Turchia e hanno stabilito un accordo bilaterale Erasmus.

CNA - Alimentare è un'associazione di PMI che coordina diverse aziende alimentari a livello nazionale ed ha incoraggiato la partecipazione attiva di alcune aziende alimentari locali durante la visita di studio.

Terre Cortesi Moncaro è un'importante cantina cooperativa delle Marche e collabora con il D3A nel settore della ricerca in enologia e nell'ambito del Programma Erasmus Placement.

Programme of the study visit 'Marche agri-food sector' for the students from Dronten University of Applied Sciences (with Dr. K. Schipper)

- Ancona, 25-29 November 2013 -

	Lunedì/Monday, November 25, 2013	Martedì/Tuesday 26	Mercoledì/Wednesday 27	Giovedì/Thursday 28	Venerdì/ Friday 29
Morning/ mattino		<u>h 9.00</u> (Departure from the hostel at 8.40) Welcome Address at the Department of Agricultural Food and Environmental Sciences (D3A) with Prof. Bruno Mezzetti, head of Department; Dr. Emilio Berionni, CNA Alimentare, Dr. Gabriele Di Ferdinando, CNA Ancona <u>h 11.00</u> visit to Terre Cortesi Moncaro, Contrada Piandole, 7, in Montecarotto, AN – large-sized winery <i>lunch</i>	<u>h 10.00</u> (Departure from the hostel at 9.30) - Visit to the laboratory of plant micropropagation and GMO at D3A (Dr. F. Capocasa, Dr. R. Cappelletti, Dr. S. Sabbadini) <u>h 11.00-13.30</u> Visit to the Extension and Research Center in Agriculture (Prof. Davide Neri, head of Azienda Agraria Didattico-Sperimentale UNIVPM) <i>lunch in Ancona</i>	<u>h 9.30</u> (departure from the hostel at 8.15) visit to Antica Gastronomia, Via Fermi, 1 - Mogliano – ready-to-eat food products/meat processing factory <i>lunch at Malacari winery</i>	Check-out
Afternoon/ pomeriggio	around <u>h 15.30</u> arrival at railway station in Ancona and check-in at the youth hostel (Ostello della Gioventù, V. Lamaticci, 7–phone 07142257) <u>h 17.00</u> Guided tour to Ancona old town (meeting point in front of Teatro delle Muse, 10-15 min walk from the hostel)	<u>h 15.00</u> Visit to Fattoria Petrini, Via San Vito, 12, in Monte San Vito - organic olive oil production back to Ancona in the afternoon	<u>h 15.00</u> at D3A, room A - seminar of the students in Technology of Alcoholic Beverages - seminar on sensory analysis of wine (Dr. Federica Fiori)	<u>h 13.00</u> visit to Azienda Agricola Malacari, Via E. Malacari 6, in Offagna (small-medium sized winery) back to Ancona in the afternoon	

In cooperation with the Department of Agricultural, Food and Environmental Sciences (D3A) and the Extension and Research Center in Agriculture "P. Rosati" of Marche Polytechnic University (UNIVPM), CNA-Alimentare (National Confederation of Artisans-Food Sector), Terre Cortesi Moncaro, Fattoria Petrini, Antica Gastronomia, Azienda Agricola Malacari, Salumi Moroni. Contact person: Dr. Emanuele Boselli, D3A-UNIVPM; phone 0712204923; E-mail: e.boselli@univpm.it.



ALIMENTARE

