



## Project SUS-MIRRI.IT

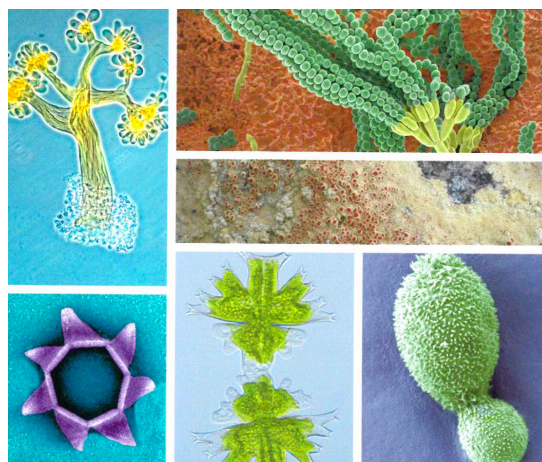
“Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure for Sustainable Bioscience and Bioeconomy”  
Area ESFRI “Health and Food”, granted by the European Commission – NextGenerationEU - Code N°  
IR0000005



### *Le collezioni microbiche UB-YBCC: un mondo di microrganismi a servizio del territorio*

**11 dicembre 2023 - ore 10.00**

**Università degli Studi della Basilicata – Aula Magna Campus Macchia Romana  
(VIA DELL'ATENEIO LUCANO 10, 85100 POTENZA)**



I microrganismi, a dispetto delle loro piccolissime dimensioni, sono la forma di vita più antica e diffusa sulla Terra (teoricamente colonizzano qualsiasi habitat), e rivestono un ruolo cruciale nella funzionalità di molti ecosistemi, per esempio influenzando la qualità e la diversità nelle produzioni agro-alimentari e promuovendo la salute dell'uomo.

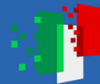
Il mantenimento della biodiversità dei microrganismi, pertanto, è uno strumento utile per la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari. La conservazione e distribuzione dei microrganismi attraverso l'allestimento e il mantenimento di Collezioni di Colture Microbiche a livello nazionale e internazionale, promuove l'utilizzo delle risorse microbiche e delle tecnologie ad esse collegate.

L'impegno trentennale dei ricercatori di Microbiologia Agraria nello studio delle produzioni alimentari ha portato all'allestimento di due Collezioni Microbiche che includono un numero elevato di batteri (Collezione Microbica del Laboratorio di Microbiologia Industriale) e lieviti (Collezione Microbica del Laboratorio di Colture Starter), isolati da diverse fonti, che costituiscono una risorsa fondamentale per la valorizzazione delle produzioni legate al territorio, nonché per ricerche e applicazioni biotecnologiche.

Le due Collezioni fanno parte della rete MIRRI-IT (Microbial Research Resource Infrastructure Italian Node), un'infrastruttura che riunisce diversi centri di ricerca, con lo scopo di promuovere e supportare la valorizzazione delle risorse microbiche.

Nella giornata dell'11 dicembre 2023, dalle ore 10:00 alle ore 12:00 presso l'Aula Magna Campus di Macchia Romana, Università degli Studi della Basilicata, si svolgerà l'evento “Le collezioni microbiche UB-YBCC: un mondo di microrganismi a servizio del territorio”.

Nel corso dell'evento saranno illustrati gli obiettivi del Progetto “SUS-MIRRI.IT - *Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure for Sustainable Bioscience and Bioeconomy*”, di cui UNIBAS è partner, l'importanza delle Collezioni microbiche, il potenziale industriale dei microrganismi, e sarà inaugurata la mostra fotografica “Microrganismi straordinari”, ospitata presso l'Università degli Studi della Basilicata dal 11/12/2023 al 21/12/2023.



## PROGRAMMA

### 10:00 - SALUTI

**Ignazio Marcello Mancini** – Magnifico Rettore Università degli Studi della Basilicata

**Giovanni Carlo Di Renzo** – Direttore della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (SAFE)  
Università degli Studi della Basilicata

### INTERVENTI

**10:15 – Teresa Zotta** – Scuola SAFE – Università degli Studi della Basilicata

Il Progetto SUS-MIRRI.IT: sfide e strategie per la tutela della biodiversità microbica

**10:30 – Angela Capece** – Scuola SAFE – Università degli Studi della Basilicata

Le Collezioni microbiche: dal laboratorio all'azienda

**10:45 – Emanuela Lavanga** – Scuola SAFE – Università degli Studi della Basilicata

Microrganismi in fermento: tra innovazione e tradizione

**11:00 – Rocchina Pietrafesa** – Scuola SAFE – Università degli Studi della Basilicata

Le colture starter enologiche: solo aroma...o c'è di più?

### 11:15 – 12:00 – LA PAROLA ALLE AZIENDE

**Saverio Vernucci** – Tecnologo Alimentare – Enologo Cantine del Notaio

I lieviti vinari e la magia dei sensi

**Donato Gentile** – Enologo Cantina di Venosa – Consigliere Assoenologi

La gestione del lievito in cantina: nuove applicazioni biotecnologiche

**Nicola Iacovera** – Pastry Chef - Maestro artigiano

Gestione e impiego del lievito madre in panificazione e pasticceria: esempi pratici

**12:00 – Gianluca D'Andrea** – Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria

Il ruolo del Tecnologo Alimentare nella valorizzazione dei prodotti e del legame con il territorio

**12:15** – Conclusioni dei lavori

### A seguire

INAUGURAZIONE E VISITA DELLA MOSTRA FOTOGRAFICA - "MICRORGANISMI STRAORDINARI"

RINFRESCO E DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI - ATRIO ANTISTANTE L'AULA MAGNA

Per informazioni contattare: [angela.capece@unibas.it](mailto:angela.capece@unibas.it), [teresa.zotta@unibas.it](mailto:teresa.zotta@unibas.it)

