



# BIODIVERSITÀ MICROBICA, AGROALIMENTARE e AMBIENTALE

Scuola per la conservazione e  
la caratterizzazione della biodiversità microbica  
di interesse agroalimentare e ambientale

8 - 11  
MAGGIO  
2019

Alghero (Tramariglio)

Porto Conte Ricerche  
Room "Anghelu Ruju"  
P. 55 Porto Conte - Capo Caccia  
km 8,400 Loc. Tramariglio



SARDEGNA  
RICERCHE



REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA



SIMTREA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TERAMO



UNIVERSITÀ  
di VERONA  
Scuola di dottorato  
in SCIENZE NATURALI  
E INGEGNERISTICHE



L'ingente patrimonio di biodiversità costituito dai microrganismi è essenziale per la vita sulla terra e rappresenta un'illimitata risorsa per lo sviluppo di un gran numero di applicazioni biotecnologiche. Lo studio della biodiversità microbica è uno dei temi chiave della ricerca scientifica e, da decenni, importanti quantità di denaro pubblico e privato vengono investite, a livello mondiale, nell'isolamento, la caratterizzazione e la conoscenza di questo patrimonio. Conservare e utilizzare la biodiversità microbica è quindi una azione di fondamentale importanza per favorire, promuovere e attuare lo sviluppo sostenibile in agricoltura e una gestione consapevole degli ecosistemi naturali.

## IL TARGET:

La Scuola si rivolge a studenti, dottorandi e giovani ricercatori, per un massimo di 15 corsisti, che operano nel settore delle biotecnologie agroalimentari e ambientali. I 4 giorni previsti rappresentano un'occasione di approfondimento del concetto di "biodiversità microbica" in relazione alle molteplici funzioni che essa svolge nell'agro-ecosistema e, più in generale, nelle filiere agroalimentari e ambientali. La Scuola vuole essere un momento di formazione e di sensibilizzazione sulle peculiari proprietà della biodiversità microbica, e stimolare un confronto aperto e critico tra i ricercatori. La Scuola intende formare professionalità necessarie per la gestione della biodiversità microbica e delle collezioni microbiche presso Enti Regionali, Nazionali ed esteri. I resoconti delle relazioni e dei contributi presentati nel corso della giornata saranno raccolti e pubblicati on-line sul sito UNISS e UNIVR e UNITE e sul libro degli Atti della Scuola.

La Scuola è realizzata mediante i finanziamenti concessi da Sardegna Ricerche, Parco scientifico e tecnologico della Sardegna, nell'ambito del bando "Scientific School 2018/19" allo scopo di contribuire allo sviluppo economico regionale nei settori tecnologici dell'ICT, della Biomedicina, dell'Agroalimentare, delle Biotecnologie e delle Energie Rinnovabili.

Per la partecipazione è previsto il versamento di una quota di 300 euro che comprende i pranzi e le pause caffè, l'alloggio presso Alghero (SS), i trasporti da e per la sede delle lezioni, la partecipazione alle visite guidate.

Al momento dell'iscrizione è richiesto l'invio dell'abstract del poster relativo al lavoro del corsista nell'ambito della conservazione/valorizzazione/studio della biodiversità microbica di interesse agroalimentare ed ambientale. L'Abstract sarà pubblicato negli Atti della Scuola e potrà essere correlato da un contributo artistico (foto, disegni, video, e altro) per promuovere presso un pubblico più vasto la biodiversità microbica. Poster e contributo artistico concorreranno al premio in denaro di 500 euro messo a disposizione per il miglior contributo.

L'esperienza dei corsisti sarà arricchita da incontri con esponenti di aziende locali, che illustreranno le strategie aziendali per il recupero e lo sfruttamento economico della biodiversità microbica. È inoltre previsto un evento satellite che prevede la visita presso il Parco Regionale Naturale di Porto Conte e presso aziende vitivinicole del Parco.

La scadenza per le adesioni e l'invio dell'abstract e del contributo artistico è fissata per il giorno 12/04/2019.

I relatori e docenti della Scuola sono personalità scientifiche di valenza internazionale e nazionale, che si occupano di biodiversità microbica da diversi punti di vista come riportato sul Programma.

## COMITATO SCIENTIFICO:

La responsabile scientifica del progetto è la Prof. Marilena Budroni dell'Università di Sassari, Dipartimento di Agraria; la prof.ssa Giovanna Felis dell'Università di Verona, la prof.ssa Rosanna Tofalo dell'Università di Teramo, la Prof.ssa Ilaria Mannazzu, Il Dott. Severino Zara ed il Dott. Giacomo Zara dell'Università di Sassari.

## LA SEDE:

Porto Conte Ricerche gestisce la sede del Parco tecnologico della Sardegna ad Alghero. Presso la sede di Tramariglio (Alghero), la società mette a disposizione laboratori, piattaforme tecnologiche ed il know-how tecnico-scientifico del proprio staff allo scopo di creare relazioni e programmi comuni tra sistema della ricerca e sistema imprenditoriale, per attività di ricerca applicata, analisi, sperimentazione, assistenza nella progettazione e redazione di programmi di ricerca, consulenza, ospitalità.



# PROGRAMMA SCIENTIFICO:

## Wednesday, May 8

12.00 - 15.00	Registration of participants
15.00 - 15.15	Welcome by SIMTREA delegates
15.15 - 16.00	Prof. Alan T. Bakalinsky, Oregon State University: "Fungal sulfite metabolism illustrates adaptive diversity"
16.00 - 18.30	Poster Session. Poster presentation and evaluation
18.30 - 20.00	Welcome Party and MicroDiversART event Transfer of participants to Alghero

## Tuesday, May 9

08.30	Transfer of participants to Porto Conte Ricerche
	Morning Session
09.00 – 10.30	Prof. Iain Sutcliffe, Northumbria University: "Application of the International Code of Nomenclature of Prokaryotes in 21st Century taxonomy: reformation or modern synthesis?"
10.30 – 11.00	Coffee break
11.00 – 12.30	Prof. Giovanna Felis, University of Verona: "Taxonomic studies and applied purposes: the case of genus Lactobacillus"
12.30 – 13.30	Lunch
	Afternoon session
14.00 - 15.30	Prof. John Morrissey, University College Cork: "Linking yeast population genomics to biotechnology"
15.30 - 17.00	Prof. Fernando Araripe G. Torres, University of Brasília: "Exploring the Brazilian Microbial Biodiversity in the Context of the Agro-Food Industry"
17.00 – 17.15	Coffee break
17.15 – 18.45	Prof. Pietro Buzzini, University of Perugia: "Extremophilic yeasts: the toughest yeasts around?"
19.00	Transfer of participants to Alghero

## Friday, 10 May

08.30	Transfer of participants to Porto Conte Ricerche
	Morning Session
09.00 – 10.30	Prof. Carlo Viti, University of Florence "Phenotype MicroArray Analysis of microorganisms: from Basic Research to Biotechnological Applications"
10.30 – 11.00	Coffee break
11.00 - 13.00	Microorganisms at work: meeting with company representatives Dr. Davide Orro (Azienda Famiglia Orro), Dr. Mattias Müller (Luppolo & Birra)
12.00	Lunch

## Friday, 10 May

Transfer of participants to Sella & Mosca Winery (Alghero)

### Afternoon Session

- 14.30 Dott. Giovanni Pinna, Sella & Mosca “Wines from spontaneous and guided fermentations”
- 15.30 Visit to the Sella & Mosca Estate
- 17.00 Transfer of participants to the Natural Park of Porto Conte.  
Guided visit to the natural park
- 19.00 Transfer of participants to Alghero

## Saturday, 11 May

08.30 Transfer of participants to Porto Conte Ricerche

### Morning Session

- 09.00 – 09.30 Prof. Giovanna Cristina Varese, University of Turin: “Duties and opportunities for culture collections after the entrance in force of the new EU regulations on ABS”
- 09.30 - 10.00 Prof. Giovanna Cristina Varese, University of Turin: “ Fungi in bioremediation: opportunities and pitfalls”
- 10:00 - 12:30 Prof. Benedetta Turchetti, University of Perugia: “The DBVPG Industrial Yeasts Collection: the role of microbial resource centers for biotechnological applications”
- 12:00 Prof. Marilena Budroni, University of Sassari: best poster awards and concluding remarks
- 12:30 Lunch

CON IL CONTRIBUTO DI:



PER INFORMAZIONI CONTATTARE LA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

**Kassiopea**  
group

Via Stamira 10, 09134 Cagliari  
Tel. 070.651242 - Fax 070.656263  
luisaserra@kassiopeanews.com  
www.kassiopeagroup.com