

# CAFFÈ ESPRESSO tra TRADIZIONE e INNOVAZIONE: il progetto COMETA

Quality testing of organoleptic properties of COffee  
blends via genetic and METAbolic fingerprinting

8 APRILE

# 2019

**Danesi Caffè Hub/  
Via del Tempio degli Arvali, 45 - Roma**

## ORGANIZZATO DA:

Danesi Caffè, Genechron, ENEA,  
Università Campus BioMedico di Roma

## CON IL PATROCINIO DI:

Accademia dei Georgofili

## IN COLLABORAZIONE CON:

CREA - Alimenti e Nutrizione  
Federazione Dottori in Agraria e Forestali (FIDAF)



Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,  
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile



Il progetto COMETA è cofinanziato da Lazio Innova -  
Bando KETs-Key Enabling Technologies Area "Scienze della Vita"



## AGENDA

**9:00/9:30**

Arrivo dei partecipanti, registrazione e caffè di benvenuto

*Sessione 1: Il quadro di riferimento - presiede A. Sonnino (FIDAF)*

---

**9:30/9:40**

Apertura dei lavori

---

**9:40/10:20**

L'idea del progetto COMETA - *Ilaria Danesi (Danesi Caffè)*

---

**10:20/10:50**

World coffee market: recent trends and prospects -

*El-Mamoun Arouk (FAO)*

---

**10:50/11:20**

Il problema dei cambiamenti climatici nelle aree di produzione del caffè -

*Vincenzo Artale (ENEA)*

---

**11:20/11:50**

Specie, varietà, condizioni ambientali, lavorazioni post-raccolta e

qualità del prodotto - *Francesco Garbati Pegna (Università degli Studi di Firenze)*

*Sessione 2: Il progetto COMETA*

---

**11:50/12:10**

Valutazione della qualità organolettica del caffè espresso -

*Marina Carcea (CREA-AN)*

---

**12:10/12:30**

Assessment genomico sulle specie *Coffea arabica* e *C. canephora* -

*Valentina Spedaletti (Genechron)*

---

**12:30/12:50**

La Metabolomica applicata allo studio della qualità del Caffè -

*Gianfranco Diretto (ENEA)*

---

**12:50/13:10**

Caratterizzazione analitica e sviluppo di sensori per il supporto  
al processo di torrefazione -

*Chiara Fanali e Marco Santonico (UCBM)*

---

**13:10**

Chiusura lavori e light lunch

---