

Attualità

XIV CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI CHIMALI 2025

*Carmen Lammi, Chiara Di Lorenzo, Andrea Pinto, Luca Campone
in rappresentanza del comitato organizzatore*



Dal 9 all'11 luglio 2025 a Milano si è tenuta la XIV edizione del Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti (CHIMALI 2025), organizzata dalla Divisione di Chimica degli Alimenti in collaborazione con UNIMI, UNIMIB e ITACHEMFOOD. Con oltre 200 partecipanti e un'elevata partecipazione dei giovani ricercatori, l'evento ha favorito il dialogo tra ricerca accademica ed industria, affrontando temi come sostenibilità delle filiere, qualità, sicurezza, tracciabilità, novel food e valorizzazione dei sottoprodotti agroalimentari. Il bilancio positivo registrato garantirà risorse strategiche per la realizzazione di future scuole e attività dedicate a dottorandi e giovani ricercatori.

CHIMALI 2025

From 9 to 11 July 2025 the 14th National Congress of Food Chemistry (CHIMALI 2025) was held in Milan, organised by the Division of Food Chemistry in collaboration with UNIMI, UNIMIB and ITACHEMFOOD. With over 200 participants and strong involvement of young researchers, the event fostered dialogue between academia and industry, addressing subjects such as supply-chain sustainability, food quality, safety, traceability, novel foods and the valorisation of agro-food by-products. The positive financial outcome will ensure strategic resources for future schools and activities dedicated to PhD candidates and young investigators.

Dal 9 all'11 luglio 2025 si è tenuto a Milano il XIV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti (CHIMALI 2025), uno dei più importanti appuntamenti per la comunità scientifica italiana impegnata nello studio della composizione, qualità e sicurezza degli alimenti e nello sviluppo di nuove strategie per la sostenibilità e l'innovazione nel settore agroalimentare.

CHIMALI 2025 è stato il primo congresso nazionale organizzato dal Consiglio Direttivo della Divisione di Chimica degli Alimenti della Società Chimica Italiana (SCI), in collaborazione con il Comitato Scientifico e Organizzatore Locale dell'Università degli Studi di Milano (UNIMI) e dell'Università degli Studi Milano-Bicocca (UNIMIB), e con la Società Italiana di Chimica degli Alimenti (ITACHEMFOOD).

Il congresso ha ricevuto il patrocinio di quattro dipartimenti universitari - DeFENS, DISFARM e DISFEB dell'Università degli Studi di Milano, e BTBS dell'Università di Milano-Bicocca - a testimonianza della natura fortemente interdisciplinare e integrata dell'iniziativa.

Un punto di incontro tra ricerca, industria e società

La Divisione di Chimica degli Alimenti della SCI ha tra i vari obiettivi quello di promuovere il dialogo tra ricerca accademica e mondo produttivo, sostenendo la diffusione della cultura scientifica nel settore alimentare e favorendo la collaborazione con istituzioni, enti pubblici e aziende.

In questo contesto, CHIMALI 2025 ha rappresentato una tappa fondamentale per consolidare le reti di collaborazione scientifica, promuovere l'innovazione e favorire il trasferimento tecnologico. L'evento ha riunito oltre 200 partecipanti tra ricercatori universitari, dottorandi, rappresentanti di enti di ricerca e aziende leader del settore agroalimentare, configurandosi come un autentico laboratorio di idee capace di collegare scienza, tecnologia e applicazioni industriali.

Sedi e articolazione del congresso

La cerimonia inaugurale si è tenuta presso l'Aula Magna dell'Università di Milano-Bicocca, mentre le giornate successive (10 e 11 luglio) si sono svolte nella prestigiosa Aula Magna della Ca' Granda, sede storica dell'Università degli Studi di Milano. La mattinata del 9 luglio è stata interamente dedicata all'Evento Giovani, che ha visto la partecipazione di circa 35 giovani ricercatori, dottorandi e assegnisti, impegnati in una sessione di confronto dedicata alla presentazione delle proprie ricerche e alla costruzione di nuove sinergie.

Tematiche scientifiche e struttura dei lavori

Le tematiche congressuali hanno abbracciato i principali ambiti di sviluppo della moderna Chimica degli Alimenti: sostenibilità delle filiere produttive, qualità e integrità degli alimenti, sicurezza e tracciabilità, miglioramento della shelf-life e conservabilità dei prodotti, studio di nutraceutici, alimenti funzionali e novel food, valorizzazione dei sottoprodotti agroalimentari in ottica di economia circolare.

La struttura scientifica del congresso è stata bilanciata e inclusiva e si è sviluppata in:

- 3 Keynote Lectures, affidate a relatrici di prestigio del panorama nazionale - le Prof.sse Patrizia Restani, Paola Dugo e Luisa Mannina;
- 40 Oral Communications, selezionate per dare spazio a ricerche emergenti di particolare interesse applicativo;
- 29 Flash Communications, pensate per favorire la partecipazione attiva dei giovani;
- 108 Poster Communications, ritenute uno strumento ideale per stimolare il dialogo e la costruzione di nuove reti collaborative.

Un elemento distintivo di CHIMALI 2025 è stato il forte impegno verso la parità di genere. Le tre Keynote Lectures sono state tenute da ricercatrici di alto profilo, e la presenza femminile è risultata prevalente anche tra le comunicazioni orali e le flash presentation. Complessivamente, il 67% dei contributi scientifici è stato presentato da relatrici, a testimonianza di una comunità vivace, competente e sempre più equamente rappresentata.

Giovani e futuro della ricerca

Grande attenzione è stata dedicata ai giovani, veri protagonisti del futuro della chimica alimentare. Sono state assegnate 16 borse di studio (di cui 3 finanziate da ITACHEMFOOD), 11 premi da 150 euro per le migliori comunicazioni e un premio speciale "Prof. Alberto Ritieni" da 300 euro, istituito in memoria del grande studioso, scomparso prematuramente il 13 Giugno 2023 a Napoli.

Il coinvolgimento delle nuove generazioni di ricercatori è stato uno dei punti di forza del congresso, che ha saputo offrire occasioni concrete di crescita, confronto e visibilità.

I giovani studiosi hanno fornito un contributo significativo anche nella fase organizzativa del congresso: oltre ai ricercatori, agli assegnisti e ai dottorandi dell'Università di Milano, hanno partecipato attivamente anche rappresentanti di altre sedi accademiche distribuite sul territorio nazionale, tra cui quelle di Genova, Torino, Parma, Novara, Bari e Messina.

Ricadute per l'industria e la società

CHIMALI 2025 ha evidenziato l'importanza strategica della collaborazione tra mondo accademico e industriale. Le imprese presenti hanno potuto confrontarsi con metodologie analitiche di frontiera, innovazioni nei processi di tracciabilità, nuove prospettive sui nutraceutici e sugli ingredienti funzionali, oltre a presentare direttamente contributi orali. Il congresso ha così rafforzato il proprio ruolo di piattaforma di trasferimento tecnologico, contribuendo a creare un linguaggio comune tra scienza e produzione, capace di favorire ricadute economiche, ambientali e sociali misurabili.

Disseminazione e impatto internazionale

A coronamento dell'iniziativa, è stato approvato uno Special Issue della rivista internazionale *Journal of Functional Foods* (Elsevier), intitolato "XIV National Congress of Food Chemistry - CHIMALI 2025", aperto esclusivamente ai partecipanti e relatori invitati. Lo Special Issue offrirà una vetrina internazionale alla ricerca italiana, consentendo di valorizzare i risultati scientifici e di promuovere nuove collaborazioni europee e globali.

Un bilancio positivo e prospettico

Il congresso ha ottenuto piena soddisfazione sia sul piano scientifico che organizzativo e ha permesso alla Divisione di Chimica degli Alimenti di conseguire un importante avanzo economico, utile che rappresenta una risorsa indispensabile per la programmazione di future iniziative, quali scuole per dottorandi e giovani ricercatori. Tale risultato è stato raggiunto grazie all'elevato interesse mostrato della comunità scientifica e da una gestione finanziaria attenta e rigorosa. L'impegno, la disponibilità e la sinergia nata tra i Colleghi delle diverse sedi hanno infatti permesso l'organizzazione dell'evento senza il supporto di società esterne.

In sintesi, il CHIMALI 2025 ha saputo rinnovare la tradizione della chimica degli alimenti italiana, proiettandola verso le sfide future di sostenibilità, innovazione e salute. Un congresso che ha



unito persone, idee e prospettive, confermandosi come un ponte tra accademia e industria, e come un motore di crescita per le nuove generazioni di scienziati e professionisti del settore alimentare.