

## **Adele Catelli**

Dopo il diploma al liceo scientifico Marconi di Parma nel 1971, si è laureata in Scienze Biologiche nel luglio 1976 presso l'Università degli studi di Parma alla Facoltà di Scienze matematiche fisiche e naturali, con la votazione di 104.

Nel 1977 ha conseguito l'attestato del Corso di analisi microscopica e chimica del pomodoro e dei suoi derivati presso la Stazione Sperimentale per l'industria delle Conserve Alimentari.

Ha iniziato a lavorare in Rossi & Catelli da subito nel reparto Ricerca e Sviluppo, dando un concreto supporto dal punto di vista microbiologico e qualitativo ai vari processi innovativi da applicare agli alimenti trattati.

Ha lavorato nel centro ricerca di Torrechiara (PR) dal 1976 al 1980, poi alla Lioparma S.p.A. di Fontanellato fino al 1990, presso cui era stato installato un impianto di liofilizzazione per vegetali e caffè, oltre ad alcuni impianti pilota per trattare nuovi prodotti.

Tramite l'AITA (Associazione Italiana Tecnologie Alimentari) ha seguito corsi di formazione a livello qualitativo e organolettico per studiare il comportamento delle cellule vegetali (pomodoro, frutta, soia, lieviti) durante il trattamento termico, al fine di migliorare la conservazione del prodotto.

All'atto della costituzione della sede AITA Emilia Romagna nel 1985, è entrata nel Consiglio direttivo.

Ha partecipato a conferenze e convegni organizzati durante le manifestazioni Tecnoconserve, ora Cibus Tec, dall'Unione Industriali di Parma e dall'AITA, in Italia e all'estero, per conoscere i progressi della tecnologia alimentare per il miglioramento e la valorizzazione della produzione.

Nel 2005 ha seguito la progettazione e l'attivazione di una fabbrica chiavi in mano denominata Bio Slym a Viadana (MN) per la produzione di latte di soia di alta qualità, prodotto esclusivamente con soia coltivata in Emilia Romagna.

È membro del Consiglio di amministrazione di CFT dal 2006.