

11° Convegno AISTEC

I CEREALI per un sistema agroalimentare di qualità

PROGRAMMA

22-24 novembre 2017

Centro Congressi Frentani

Via dei Frentani 4

ROMA

Mercoledì 22 Novembre 2017

13.00 – 14.30 Registrazione dei partecipanti e affissione posters

14.30 – 15.00 Inaugurazione del Convegno e indirizzi di saluto

1ª Sessione: “Celiachia e Gluten Free”

Presiedono: *Raimondo Cubadda, Maria Grazia D'Egidio*

Relazione introduttiva

15.00 – 15.40 Glutine Fobia

Luca Piretta - Campus Biomedico di Roma

15.40 – 16.00 Individuazione di varietà di frumento a basso impatto su soggetti geneticamente predisposti alla celiachia, per lo sviluppo di prodotti alimentari in grado di prevenirne l'insorgenza

Fatma Boukid, Barbara Prandi, Arnaldo Dossena, Stefano Sforza

16.00 – 16.20 Utilizzo del polline d'api come agente miglioratore nel pane senza glutine

Paola Conte, Alessandra Del Caro, Federica Balestra, Antonio Piga, Costantino Fadda

16.20 – 16.40 Caratterizzazione biochimica e nutrizionale di cereali *gluten-free* a ciclo C4: *Eragrostis tef* e *Sorghum bicolor* (L.) Moench

Elena Galassi, Federica Taddei, Roberto Ciccoritti, Altero Aguzzi, Stefania Ruggeri, Laura Gazza.

16.40 – 17.00 Ridotta immunogenicità dei grani ancestrali di *Triticum monococcum*: implicazione per la prevenzione della malattia celiaca

Gianfranco Mamone, Carmen Gianfrani

17.00 – 17.20 *Coffee break*

2ª Sessione: “Grani Antichi”

Presiedono: *Gian Gaetano Pinnavaia, Luigi Rossi*

17.20 – 17.40 Panificabilità di farine derivanti da varietà di grani antichi

Federica Balestra, Gian Gaetano Pinnavaia, Santina Romani

17.40 – 18.00 Confronto fra genotipi antichi e moderni di frumento duro in relazione alla composizione del glutine

Michele A. De Santis, Marcella Michela Giuliani, Lugia Giuzio, Pasquale De Vita, Zina Flagella

18.00 – 18.20 Grani antichi e grani moderni: caratterizzazione della frazione proteica mediante gli approcci proteomici

Vincenzo Cunsolo, Antonella Di Francesco, Rosaria Saletti, Vera Muccilli, Serafina Gallina, Salvatore Foti

- 18.20 – 18.40 Biochar: i suoi effetti sui grani antichi
Mariapina Rocco, Maria Tartaglia, Francesco Izzo, Francesco Esposito, Ettore Varricchi
- 18.40 – 19.00 Grani antichi e Non Celiac Wheat Sensitivity: note sull'approccio metodologico da utilizzare per implementare specifiche attività di ricerca
Giuseppe Russo, Bernardo Messina, Alfredo Di Leo, Eugenio Gemello

Giovedì 23 Novembre 2017

3^a Sessione: *“Ambiente, Agronomia, Difesa e Qualità della Produzione”*

Presiedono: *Massimo Blandino, Maria Ambrogina Pagani*

- 08.30 – 08.50 Impatto delle strategie di concimazione azotata sulla qualità reologica di frumenti con differente destinazione d'uso
Massimo Blandino, Amedeo Reyneri, Alessandra Marti, Maria Ambrogina Pagani, Giovanna Visioli, Nelson Marmioli, Michele de Santis, Marcella Giuliani, Zina Flagella
- 08.50 – 09.10 Cereali e pseudocereali quali filiere di riferimento per un sistema alimentare sostenibile: le esperienze ENEA
Patrizia Galeffi, Gerardo Baviello, Andrea Brunori, Cristina Cantale, Antonella Del Fiore, Patrizia De Rossi, Massimo Iannetta
- 09.10 – 09.30 Le varietà moderne di grano duro e l'inquinamento da ozono: un problema di trade-off tra efficienza fotosintetica e difesa antiossidante
Valentina Picchi, Serena Gobbi, Riccardo Marzuoli, Giacomo Gerosa, Alessandra Marti, Franco Faoro
- 09.30 – 09.50 Impatto dei nuovi scenari climatici sulla qualità organolettica e nutrizionale della pasta di grano duro coltivato in Italia: risultati dell'esperimento FACE (Free Air Carbon dioxide Enrichment)
Clara Fares, Franz Badeck, Valeria Menga, Romina Beleggia, Fulvia Rizza, Franco Miglietta, Alessandro Zaldei, Pasquale Codianni, Mariagiovanna Fragasso, Nicola Pecchioni, Franca Nigro, Luigi Cattivelli
- 09.50 – 10.10 Uso di Tramesan purificato e semi-purificato come “priming” di difesa nella lotta alla septoriosi in grano
Chiara Pietricola, Valentina Farina, Angela Iori, Fabrizio Quaranta, Mauro Fornara, Alessia Parroni, Marzia Scarpari, Valeria Scala, Corrado Fanelli, Massimo Reverberi
- 10.10 – 10.30 Germoplasma di mais bianco: caratterizzazione qualitativa e sicurezza alimentare di varietà locali
Chiara Lanzanova, Angelo Arrigoni,, Marco Coldani, Sabrina Locatelli, Paolo Valoti, Michela Alfieri

10.30 – 10.50 Caratteristiche bioagronomiche e qualitative di popolazioni locali siciliane di frumento duro
Carlo Amato, Umberto Anastasi, Sebastiano Blangiforti, Virgilio Giannone, Paolo Guarnaccia, Gianfranco Venora, Paolo Caruso, Alfio Spina

10.50 – 11.10 *Coffee break*

4ª Sessione: “Gestione della Filiera Produttiva dei Cereali”

Presiedono: *Gianfranco Panfili, Rita Redaelli*

11.10 – 11.30 Progetto RETE QUALITÀ CEREALI - MAIS: monitoraggio delle caratteristiche igienico-sanitarie nelle fasi di stoccaggio e conservazione del mais
Sabrina Locatelli, Stefania Mascheroni, Francesca Fumagalli, Fabrizio Facchinetti, Chiara Lanzanova

11.30 – 11.50 Il contratto di rete nel comparto cerealicolo italiano
Corrado Ievoli, Giuseppe Pistacchio

11.50 – 12.10 Sistema integrato optomeccanico open source per l'analisi speditiva e morfo-qualitativa avanzata di cariossidi
Paolo Menesatti, Francesca Antonucci, Simone Figorilli, Corrado Costa, Federico Pallottino, Cristina Cecchini, Cecilia Ripa

12.10 – 12.30 Determinazione del contenuto di acidi fenolici, GABA (acido γ -amminobutirrico), betaina e colina e presenza di tricoteceni in *Triticum* spp. e co-prodotti del processo di molitura
Marco Spaggiari, Laura Righetti, Silvia Folloni, Roberto Ranieri, Chiara Dall'Asta, Gianni Galaverna

12.30 – 12.50 Pasta integrale: messa a punto di un metodo per l'identificazione della presenza di germe di grano
Stefania Iametti, Aristodemo Carpen, Mauro Marengo, Francesco Bonomi

13.00 – 14.30 *Pausa pranzo e visione posters*

5ª Sessione: “Il Nostro Pane Quotidiano”

Presiedono: *Rita Acquistucci, Alessandra Marti*

14.30 – 14.50 Metodo molecolare per l'autenticazione di pani tipici/tradizionali
Erica Pontonio, Raffaella Di Cagno, Alessia Lanera, Maria De Angelis, Marco Gobbetti

14.50 – 15.10 Impiego di batteri lattici e farina di fava per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e funzionali di prodotti a base di frumento
Carlo G. Rizzello, Michela Verni, Erica Pontonio, Marco Gobbetti, Kati Katina, Rossana Coda

15.10 – 15.30 Il frumento germinato: un nuovo ingrediente per la panificazione
Alessandra Marti, Gaetano Cardone, Maria Ambrogina Pagani

- 15.30 – 15.50 Influenza della cultivar, della tecnica di macinazione, dell'agente lievitante, della modalità di cottura e della loro interazione sull'aroma e sulle proprietà sensoriali del pane prodotto da frumento duro
Donatella Bianca Maria Ficco, Romina Beleggia, Mariagiovanna Fragasso, Sergio Saia, Valentina Giovanniello, Pasquale De Vita
- 15.50 – 16.10 Utilizzo dell'enzima transglutaminasi per la produzione di pane con farine di frumento di diversa forza
Elena Curti, Eleonora Carini, Gloria Bardini, Emanuele Pizzigalli, Massimo Ambanelli, Elena Vittadini
- 16.10 – 16.30 Riduzione del sodio nel pane: valutazione dell'efficacia di recenti strategie sull'accettabilità sensoriale
Fiorella Sinesio, Elisabetta Moneta, Marina Peparajo, Eleonora Saggia Civitelli, Valentina Narducci, Valeria Turfani, Marina Carcea
- 16.30 – 16.50 Monitoraggio della shelf-life e qualità sensoriale di panini per hamburger tramite metodica rapida ATR-FT-IR e analisi *Survival*
Concetta Conduro, Fabrizio Cincotta, Antonella Verzera, Gianluca Tripodi
- 16.50 – 17.10 *Coffee break*
- 17.10 – 18.30 *Visione poster*
- 17.30 – 18.30 *Assemblea AISTEC*
- 20.00 *Cena Sociale Casa dell'Aviatore (Circolo Ufficiali Aeronautica Militare), viale dell'Università 20, Roma*

Venerdì 24 Novembre 2017

6^a Sessione “Non Solo Frumento”

Presiedono: *Alessandro Bozzini, Marina Carcea*

- 09.00 – 09.20 Bevande fermentate innovative a base di malto di riso
Ombretta Marconi, Dayana Ceccaroni, Valeria Sileoni, Giuseppe Perretti
- 09.20 – 09.40 Caratteristiche strutturali dei β -glucani in varietà di orzo con diversa composizione di amido e fibre
Elisa De Arcangelis, Susanne Djurle, Annica A.M. Andersson, Maria Cristina Messia, Roger Andersson, Emanuele Marconi
- 09.40 – 10.00 Distribuzione di composti bioattivi nelle frazioni della perlatura di Tritordeum
Debora Giordano, Federica Gagliardi, Andrea Borio, Amedeo Reyneri, Massimo Blandino
- 10.00 – 10.20 L'utilizzo del 3D- printing per lo sviluppo di snack personalizzati a base di cereali per la salute delle donne
Rossella Caporizzi, Antonio Derossi, Regine Shönlechner, Carla Severini

10.20 – 10.40 Conferimento n. 2 Premi ai miglior posters

10.40 – 11.00 *Coffee break*

11.00 – 13.00 **Tavola rotonda**

“Sfarinati integrali, pane fresco e indicazione di origine del grano per la pasta - la normativa tra esigenze dei produttori, dei trasformatori e dei consumatori”

AIDEPI - Luigi Cristiano Laurenza

ASSOPANIFICATORI - Davide Trombini

COLDIRETTI - Emanuele Occhi

CONFAGRICOLTURA - Vincenzo Lenucci

IL FATTO ALIMENTARE - Roberto La Pira

ITALMOPA - Tullio Pandolfi

MIPAAF - Giovanni Di Genova

AISTEC - Marina Carcea

modera Valentina Canali (giornalista)

13.00 – 13.30 *Conclusioni*

Emanuele Marconi, Presidente AISTEC