

Mercoledì 19 giugno 2024

12:00-14:30 Registrazione dei partecipanti

14:30-15:00 Inaugurazione del Convegno e indirizzi di saluto

1ª SESSIONE MODELLI E STRATEGIE PER LA CEREALICOLTURA DI DOMANI

Moderatori: **Marina Carcea**
Amedeo Reyneri Di Lagnasco

15:00 **Massimo Blandino**, Università di Torino
Evoluzione dei sistemi cerealicoli per rispondere alle sfide del cambiamento climatico e alla richiesta di innovazione delle filiere

15:30 **Dario Frisio**, Università di Milano
Il mercato e le caratteristiche strutturali e tipologiche delle produzioni cerealicole italiane

16:00 Sessione posters: A) Produzione primaria
a cura di: **Patrizia Vaccino**

16:30 Coffee break

17:00 **TAVOLA ROTONDA**
La visione del settore sulle esigenze delle filiere cerealicole

Airi
Ami
Antim
Fava S.p.A.
Italmopa
Soremartec Italia (Ferrero)

Moderata: **Alberto Chiriotti**

Giovedì 20 giugno 2024

2ª SESSIONE MATERIE PRIME E TECNOLOGIE PER LA FILIERA DELLA PASTA

Moderatrici: **Teresina Mancuso**
Maria Cristina Messia

09:00 **Ottavia Parenti**, Università di Parma
Fruenti antichi e popolazioni evolutive come tutela della biodiversità del genere Triticum: Qualità della pasta integrale

09:15 **Laura Gazza**, CREA-IT, Roma
Qualità nutrizionale e tecnologica di paste integrali di monococco ottenute da sfarinato micronizzato

09:30 **Virginia Glicerina**, Università di Torino
Impiego di oleogels a base di olio di grano duro come strategia per migliorare le caratteristiche qualitative di pasta fresca ripiena

09:45 Discussione

10:00 **Giulio Metelli**, Università della Tuscia, Viterbo
Tracciabilità nella filiera produttiva della pasta: un approccio altamente processivo basato sull'analisi degli SNPs

10:15 **Silvia Marzocchi**, Università di Bologna
Pasta di semola arricchita: studio dell'effetto del processo produttivo e della cottura sui composti antiossidanti

10:30 **Francesca Cuomo**, Università del Molise, Campobasso
Pasta: diagrammi di essiccamento e reazione di Maillard

10:45 Discussione

11:00 Coffee break

3ª SESSIONE INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI E INGREDIENTI FUNZIONALI

Moderatrici: **Marta Bertolino**
Alessandra Marti

11:30 **Claudia Sardella**, Università di Torino
Ottimizzazione della tecnica molitoria per l'ottenimento di farine di mais speciali ad alto valore qualitativo e salustistico

11:45 **Fabiola Sciacca**, CREA-CI, Acireale (CT)
Da prodotto di scarto a cibo funzionale: utilizzo di farina di canapa per la produzione di pane e pasta funzionali

12:00 **Luigia Di Stasio**, ISA-CNR, Avellino
Caratterizzazione delle isoforme dell'agglutinina del germe di grano (WGA) mediante analisi proteomica

12:15 **Pasquale De Vita**, CREA-CI, Foggia
Marcatore molecolare diagnostico per i geni Pp-1 e Pp-3 che regolano la biosintesi degli antociani in frumento duro

12:30 Discussione

13:00 Lunch

4ª SESSIONE DALLA GESTIONE DELLA RISAIA ALLA QUALITÀ DEL RISO

Moderatori: **Massimo Blandino**
Rita Redaelli

14:30 **Andrea Vitali**, Università di Torino
Tecniche innovative di gestione dell'acqua in risaia: effetto sulla sostenibilità ambientale e sulla qualità della granella

14:45 **Maria Martin**, Università di Torino
I contaminanti inorganici nel riso italiano: stato dell'arte e prospettive

15:00 **Simone Bosco**, Università di Torino
Selezione di endofiti di riso da utilizzare in strategie di lotta biologica contro Fusarium fujikuroi

15:15 Discussione

15:30 Sessione posters: B) Trasformazione
a cura di: **Elisa De Arcangelis**

16:00 Coffee break

5ª SESSIONE NUOVI INGREDIENTI NEI PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Moderatrici: **Laura Gazza**
Fabiola Sciacca

16:30 **Valeria Imeneo**, Università di Milano
Ottimizzazione di gnocchi gluten-free a base di farina di ceci

16:45 **Annalisa Romano**, Università di Napoli Federico II
Impatto della germinazione e del trattamento termico sulle proprietà di farine da lenticchie verdi per l'impiego nel settore dei prodotti da forno

- 17:00 **Andrea Bresciani**, Università di Milano
*Riformulazione di prodotti a base di cereali con sfarinato di grillo (*Acheta domestica*)*
- 17:15 **Maria Alessia Schouten**, Università di Bologna
Effetto di alcuni ingredienti (semi essiccati e olive nere) sulla formazione di acrilammide in biscotti salati
- 17:30 Discussione
- 17:50 Assemblea soci AISTEC
- 20:30 Cena sociale

Venerdì 21 giugno 2024

6ª SESSIONE RISORSE GENETICHE E CEREALI MINORI 1: PRODUZIONE PRIMARIA

Moderatori: **Marina Carcea**
Amedeo Reyneri Di Lagnasco

- 09:00 **Rita Redaelli**, CREA-CI, Bergamo
Landraces italiane di mais come risorse genetiche per l'industria alimentare
- 09:15 **Riccardo De Flaviis**, Università di Teramo
Impatto dei fattori climatici sulla qualità e le caratteristiche aromatiche di varietà di frumento tradizionali e moderne
- 09:30 **Nikita Trotta**, CREA-DC Battipaglia (SA)
La caratterizzazione fenotipica di alcune linee di miglio per l'inserimento in filiere alimentari di nuova generazione
- 09:45 **Simona Errico**, Centro Ricerche ENEA
Il fono: prospettive e criticità di un cereale antichissimo e sostenibile
- 10:00 Discussione
- 10:20 Sessione posters: C) Risorse genetiche a cura di: **Valentina Narducci**
- 10:50 Coffee break

7ª SESSIONE RISORSE GENETICHE E CEREALI MINORI 2: TRASFORMAZIONE

Moderatrici: **Laura Gazza**
Valeria Turfani

- 11:30 **Michela Verni**, Sapienza Università di Roma
Valorizzazione del sorgo tramite processi fermentativi: selezione di starter autoctoni, caratterizzazione metabolomica dei fermentati e impiego in panificazione
- 11:45 **Alessandra Marti**, Università di Milano
Valorizzazione del grano saraceno nei prodotti a base di cereali
- 12:00 **Giovanni D'Auria**, Università di Napoli Federico II
Digeribilità di prodotti da forno e pasta ottenuti da farina di tritordeum e grano tenero
- 12:15 Discussione
- 12:30 Conferimento **Premi Chiriotti Editori-AISTEC**
- 13:00 Conclusioni
- 13:30 Light lunch

Con il patrocinio di:



Con il contributo di:



13° Convegno dell'Associazione Italiana di
Scienza e Tecnologia dei Cereali

**FILIERE CEREALICOLE
RIGENERATIVE**
Cambiamenti climatici e nuove esigenze
qualitative e nutrizionali



19-21 giugno 2024

Auditorium Complesso Aldo Moro
Università degli Studi di Torino

Per informazioni:
segreteria.aistec@gmail.com;
massimo.blandino@unito.it
www.aistec.it



AISTEC is an ICC Member