



IL FRUMENTO: DAL CAMPO ALLA TAVOLA ALL'INTESTINO

25 gennaio 2019

Aula Magna, DAFNE, Università della Tuscia, Polo di Agraria

Via San Camillo de Lellis snc, Viterbo

Ore 9.00

Per informazioni:

masci@unitus.it

francescosestili@unitus.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia



WeDAFNE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE E FORESTALI



Associazione Provinciale
Panificatori e Pasticceri di Viterbo

- ❖ 9.00 **Saluti istituzionali**
- ❖ 9.10 **Stefania Masci** (DAFNE, Università della Tuscia) Presentazione della giornata
- ❖ 9.20 **Domenico Lafiandra** (DAFNE, Università della Tuscia): Le risorse genetiche del frumento e il loro valore per il miglioramento genetico
- ❖ 9.40 **Pasquale De Vita** (CREA-Cerealicoltura e Colture Industriali, Foggia): Il miglioramento genetico del frumento in Italia: dalle origini ai giorni nostri
- ❖ 10.00 **Stefania Masci** (DAFNE, Università della Tuscia): Le proteine del frumento: buone o cattive?
- ❖ 10.20 **Silvia Volpi** (Biologa Nutrizionista, Viterbo): L'apporto nutrizionale del frumento nella dieta
- ❖ 10.40 **Stefano Benedettelli** (DISPAA, Università di Firenze): Frumenti antichi e moderni: aspetti qualitativi e nutrizionali
- ❖ 11.00 **Ermanno Fiorentini** (Presidente dell'Associazione Panificatori e Pasticceri di Viterbo) e **Claudio Cavalloro** (Presidente di CNA Alimentare Viterbo e Civitavecchia) "Panificatori e pasticceri protagonisti della filiera della qualità agroalimentare" (**evento con dimostrazione pratica dell'uso della pasta madre per la lievitazione e coffee break**)
- ❖ 12.00 **Alessandro Cammerata** (CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, Roma): Il processo di trasformazione del frumento come strumento per il miglioramento della qualità dei prodotti
- ❖ 12.20 **Marco Gobbetti** (Libera Università di Bolzano, Facoltà di Scienze e Tecnologie): La fermentazione lattica per migliorare le proprietà nutrizionali e la conservazione dei prodotti lievitati da forno.
- ❖ 12.40 **Francesco Sestili** (DAFNE, Università della Tuscia): Realizzazione di frumenti ad elevato contenuto in fibre per la prevenzione di malattie correlate alla dieta
- ❖ 13.00 **Antonio Carroccio** (PROMISE, Università di Palermo): Reazioni avverse al frumento: fra celiachia e gluten-sensitivity
- ❖ 13.20 **Giovanni Cammarota** (Dipartimento di Gastroenterologia, Fondazione Policlinico Universitario Gemelli-IRCCS, Roma): Il ruolo del microbiota intestinale nella celiachia e dintorni
- ❖ 13.40 **Conclusioni e dibattito**