

## ***Mercoledì 15 giugno 2022***

12:00-14:30 Registrazione dei partecipanti e affissione posters

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

### **1ª SESSIONE SELEZIONE GENETICA E AGRONOMIA**

**Moderatori: Massimo Blandino, Rita Redaelli**

15:00 **Silvia Folloni**, Open Fields s.r.l.

*Filiere sementiere biologiche regolamentate di popolazioni evolutive di frumenti: una importante risorsa per il settore biologico - Breed4Bio*

15:20 **Ida Di Mola**, Università di Napoli Federico II

*Ottimizzazione della tecnica colturale per la coltivazione in biologico di grani antichi in due areali interni della regione Campania*

15:40 **Sara Francesconi**, Università della Toscana

*Valorizzazione degli scarti della filiera del frumento per il Controllo di *Fusarium spp.**

16:00 **Massimo Blandino**, Università di Torino

*Strategie agronomiche, molitorie e di trasformazione per attenuare il rischio di contaminazione da acrilamide nei prodotti da forno*

16:20 **Elisabetta Bravi**, Università di Perugia

*Effetto delle condizioni ambientali e del genotipo sul contenuto e sulle caratteristiche molecolari degli arabinoxilani dell'orzo e del malto*

16:40 **Claudia Sardella**, Università di Torino

*Frumenti e mais pigmentati: selezione varietale, gestione colturale e molitoria per l'ottenimento di farine ricche in composti antiossidanti*

17:00 **Pasquale De Vita**, CREA-CI, Foggia

*Impiego di grani pigmentati per lo sviluppo di prodotti alimentari tracciabili ad alto valore aggiunto naturalmente ricchi di molecole bioattive: il progetto PIGRANI*

17:20 Coffee break

### **Relazione magistrale**

17:50 **Angelo Frascarelli**, ISMEA

*Dinamiche del mercato dei cereali: fattori strutturali, congiunturali ed effetti della situazione geo-politica*

### **2ª SESSIONE GESTIONE E SOSTENIBILITÀ DELLE FILIERE**

**Moderatori: Paolo Masi, Nicola Pecchioni**

18:25 **Mia Marchini**, Open Fields s.r.l.

*PALLINA®, un innovativo sistema di tracciabilità fisica e digitale della granella*

18:45 **Mauro Moresi**, Università della Toscana

*Impronta del carbonio della Pizze Napoletana Verace*

19:05 **Domenico Monci**, Università del Molise

*Gli interventi dell'AGCM sull'obbligo di etichettatura dei prodotti alimentari: tutela dei consumatori o esasperazione dei vincoli per le imprese?*

19:30 Aperipizza di benvenuto

## ***Giovedì 16 giugno 2022***

### **3ª SESSIONE TRATTAMENTI TECNOLOGICI E OTTIMIZZAZIONE DI PROCESSO**

**Moderatori: Pasquale Ferranti, M. Ambrogina Pagani**

09:00 **Stefania Iametti**, Università di Milano

*Applicazioni di trattamenti biotecnologici volti a migliorare le proprietà nutrizionali e di texture di grano saraceno*

09:20 **Davide Emide**, Università di Milano

*Nuovi approcci metodologici allo studio delle interazioni tra proteine in matrici complesse: applicazioni al network proteico di cereali*

09:40 **Clelia Covino**, Università di Napoli Federico II

*Influenza del tempo di lievitazione sul comportamento reologico e sulle caratteristiche biochimiche degli impasti per pizza*

10:00 **Virginia Glicerina**, Università di Torino

*Studio della relazione tra caratteristiche strutturali e accettabilità da parte del consumatore in diversi biscotti frollini del commercio*

10:20 Coffee break

### **4ª SESSIONE PANE E SALUTE**

**Moderatori: Marina Carcea, Gianfranco Panfili**

10:50 **Alessio Cimini**, Università della Toscana

*Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali del pane attraverso l'aggiunta di farina di ceci maltati*

11:10 **Alfio Spina**, CREA-CI, Acireale

*Pani funzionali di grano duro ottenuti mediante parziale sostituzione della semola con sfarinati integrali di cereali minori e legumi*

11:30 **Fabiola Sciacca**, CREA-CI, Acireale

*Valutazione qualitativa e nutrizionale di pani funzionali, arricchiti con estratti di *Portulaca oleracea L.* e *Opuntia ficus indica Mill.**

11:50 **Eleonora Carini**, Università di Parma

*Pane da farine composite di frumento e pannello di canapa: un'opportunità qualitativa?*

12:10 **Giuseppe Sorrentino**, IPSP-CNR, Portici

*"Panem nostrum" presentazione di un pane bio-sostenibile ad elevata valenza salutistica ed ambientale derivato da filiera cerealicola italiana*

12:30 Light lunch e visione posters

## 5ª SESSIONE PASTA: NUOVI INGREDIENTI E INNOVAZIONI TECNOLOGICHE

**Moderatori:** M. Grazia D'Egidio, Alessandra Marti

- 14:15 **Laura Gazza**, CREA-IT, Roma  
*Paste funzionali da processi tecnologici innovativi e materiali di scarto di origine vegetale*
- 14:35 **Francesca Cuomo**, Università del Molise  
*Riutilizzo sostenibile delle trebbie di birra per la produzione di pasta ad alto contenuto proteico e di fibre*
- 14:55 **Alessandra Marti**, Università di Milano  
*Produzione di pasta da legumi: estrusione convenzionale o cottura-estrusione?*
- 15:15 **Alessandro Poliziani**, Università della Toscana  
*Caratterizzazione di pasta fresca arricchita in amido resistente*
- 15:35 Coffee break
- 16:10 Visione posters
- 16:15 Assemblea soci AISTEC
- 20:00 Cena sociale presso Villa Campolieto

**Venerdì 17 giugno 2022**

## 6ª SESSIONE MATERIE PRIME ALTERNATIVE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

**Moderatori:** Marina Carcea, Emanuele Marconi

- 09:00 **Andrea Bresciani**, Università di Milano  
*Snack di legumi: influenza della materia prima sulle caratteristiche del prodotto finito*
- 09:20 **Giovanni Cascone**, ISA-CNR, Avellino  
*Ottimizzazione dei composti e dei parametri di miscelazione per la formulazione di chips funzionali a base di castagne*

- 09:40 **Elisa De Arcangelis**, Università Campus Bio-Medico di Roma  
*Valutazione dell'attitudine alla trasformazione di una varietà di frumento alto amiloso e utilizzo di uno sfari nato tipo-semola per la produzione di pasta*
- 10:00 **Samuela Palombieri**, Università della Toscana  
*Bio-fortificazione in provitamina A della granella di frumento duro*
- 10:20 Coffee break
- 10:50 **Federica Pasini**, Università di Bologna  
*Studio di shelf-life di biscotti con miscele lipidiche diverse*
- 11:10 **Giuseppina Crescente**, ISA-CNR, Avellino  
*Influenza del grado di abburattamento sulle componenti attive di farine ottenute da cereali antichi*
- 11:40 Sessione posters con conferimento "Premio Chiriotti Editori-AISTEC" a n. 2 migliori posters
- 12:30 Conclusioni e saluti
- 13:00 Light lunch

Con il patrocinio di:



## 12° Convegno AISTEC CEREALI E SCIENZA: resilienza, sostenibilità e innovazione



Sfogliatrice-Sgranatrice per mais (1899) - Centro MUSA, Portici (NA)

**15-17 giugno 2022**

Dipartimento di Agraria  
Università degli Studi di Napoli Federico II

Reggia di Portici - Portici (NA)

[www.aistec.it](http://www.aistec.it)