

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 Tuscia
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 Tuscia
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 Tuscia
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 Tuscia
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 amilosio e utilizzo di uno sfari nato tipo-semola per la produzione di pasta

10:00 **Samuela Palombieri**, Università della Tuscia
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:



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



INNOVAZIONE E SVILUPPO DELLA TECNOLOGIA ALIMENTARE



Con il patrocinio di



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



Sfogliatrice-Sganatrice 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