



CEREALI E SALUTE

Cereali per la dieta mediterranea:
innovazioni e prospettive dal campo
alla tavola

CEREALS AND HEALTH

Cereals for the Mediterranean diet:
innovations and perspectives from the
field to the table

2 Dicembre/2 December 2019

ore 9:00/ 9 am

**Accademia dei Georgofili,
Logge Uffizi Corti, Firenze**

Accademia dei Georgofili

Coordinano

**Marina Carcea, CREA -
Centro di Ricerca Alimenti e
Nutrizione**

**Laura Ercoli, Scuola Superiore
Sant'Anna**



La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro giovedì 28 novembre a:
adesioni@georgofili.it

Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala (100 posti)

8:45-9:00 REGISTRAZIONE-REGISTRATION

9:00 Introduzione e saluti - Introduction and greetings

Amedeo Alpi, Presidente Sezione di Centro Ovest dei Georgofili e Emanuele Marconi, Presidente AISTEC

9:30 Biofortificazione delle colture agrarie - Biofortification of crops

Philip J. White, The James Hutton Institute, UK

10:00 Soluzioni agronomiche e di prima trasformazione per raggiungere gli obiettivi nutrizionali e sanitari nei cereali -

Agronomic and first processing solutions to achieve nutritional and health objectives in cereals

Massimo Blandino, Università di Torino

10:20 La biofortificazione in Toscana: aspetti nutrizionali e nutraceutici su vecchi genotipi di frumento e trasferibilità al pane

- Biofortification in Tuscany: nutritional and nutraceutical aspects of old wheat genotypes and transferability to bread

Laura Ercoli e Elisa Pellegrino, Scuola Superiore Sant'Anna

10:40 I processi di trasformazione dei cereali tra tradizione e innovazione - The processes of transformation of cereals between tradition and innovation

Alessandra Marti e Ambrogina Pagani, Università di Milano

11:00 Dall'infarto allo scompenso cardiaco: dimensioni del problema e meccanismi fisiopatologici - From heart attack to heart failure: problem dimension and pathophysiological mechanisms

Claudio Passino, Scuola Superiore Sant'Anna

11:20 Quanto è gradito il pane funzionale? - How much functional bread is appreciated?

Milena Vainieri, Scuola Superiore Sant'Anna

11:40 Ruolo del pane di frumento antico toscano biofortificato nella prevenzione dello scompenso cardiaco: uno studio pre-clinico - Role of ancient Tuscan wheat bread in the prevention of heart failure: a pre-clinical study

Vincenzo Lionetti, Scuola Superiore Sant'Anna

12:00 Profilo infiammatorio in ratti alimentati con grani biofortificati - Inflammatory profile in rats fed with biofortified wheat

Luana Ricci Paulesu, Università di Siena

12:20 Aspetti tecnologici e regolatori per lo sviluppo di alimenti funzionali a base di cereali - Technological and regulatory aspects for the development of cereal functional foods

Cristina Messia e Elisa de Arcangelis, Università del Molise

Pausa pranzo / Lunch break

14:30 Esperienza del progetto FATEPRESCO e prospettive - Experience of the FATEPRESCO project and prospectives

Ugo Giambastiani, Molino F.lli Giambastiani e Dino Domenici, Panificio Domenici

14:50 DOP: come inserire questi aspetti nel disciplinare? - How to include the aspects of biofortification in the disciplinary of the Pane Toscano?

Roberto Pardini, Direttore Consorzio di Tutela Pane Toscano DOP

15:10 Esperienze di gestione agronomica nelle filiere frumenticole toscane - Experiences of agricultural management in wheat chains in Tuscany

Simone Orlandini e Marco Mancini, Università di Firenze

15:30-16:30 Discussione e conclusioni Discussion and conclusions

Moderatore Amedeo Alpi