



Dalla ricerca alla tavola: nuovi scenari per la filiera di pasta, pane e snack

Il contributo del progetto INTEGRITY alla filiera cerealicola nazionale

VENERDÌ 24 OTTOBRE 2025 (DALLE 11:30 ALLE 16:00)

presso VALLE FIORITA S.R.L. - Viale delle Comunicazioni, 24 - Ostuni (BR)

Il convegno presenta i più recenti avanzamenti scientifici e tecnologici nel settore dei cereali e derivati, con particolare attenzione a sostenibilità, qualità nutrizionale, biotecnologie e prospettive di trasferimento industriale.

Introduzione:

Dott.ssa Mariantonietta Porcelli (Agriplan)

Dott. Andrea Minisci (Valle Fiorita)

Prof.ssa Maria Cristina Messia (UNIMOL - responsabile scientifico)

Moderatore:

Mario Maffei (giornalista e divulgatore scientifico)

Conclusioni:

Prof. Emanuele Marconi (UNIMOL - coordinatore del progetto)

Interverranno:

Prof.ssa Francesca Cuomo (UNIMOL)

Prof. Francesco Sestili (UNITUS)

Prof. Giampiero Sacchetti (UNITE)

Prof.ssa Erica Pontonio (UNIBA - DISSPA)

Prof. Andrea Polo (UNIBZ)

Dott.ssa Luana Nionelli (Valle Fiorita)

Dott.ssa Federica Pasini (UNIBO)

Prof. Mauro Moresi (UNITUS)

Dott. Alessio Cimini (UNITUS)

Nel corso dell'evento le Aziende coinvolte nel progetto racconteranno la propria esperienza.

Partner di progetto





UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



Il programma

- **Sfarinati a diverso grano di integralità con e senza germe per la produzione di paste e prodotti da forno.** Prof.ssa Francesca Cuomo (UNIMOL)
- **Dalla genetica del frumento agli alimenti funzionali: amido resistente, carotenoidi e arabinoxilani in pasta e prodotti da forno.** Prof. Francesco Sestili (UNITUS)
- **La Pasta del Futuro: Il Farro Vetroso tra Salute, Innovazione e Tradizione.** Prof. Giampiero Sacchetti (UNITE)
- **Processi biotecnologici per la valorizzazione di legumi e cereali: germinazione e fermentazione controllata.** Prof.ssa Erica Pontonio (UNIBA - DISSPA)
- **Monitoraggio avanzato delle fermentazioni di lievito madre da cereali e legumi germinati.** Prof. Andrea Polo (UNIBZ)
- **Miglioratori innovativi per prodotti da forno di alta qualità.** Dott.ssa Luana Nionelli (Valle Fiorita)
- **Impiego di grassi ed antiossidanti innovativi per la veicolazione di sostanze bioattive in prodotti da forno.** Dott.ssa Federica Pasini (UNIBO)
- **Cottura sostenibile della pasta ed impronta di carbonio di pane a fette: la sfida tra praticità, spreco e packaging.** Prof. Mauro Moresi (UNITUS)
Dott. Alessio Cimini (UNITUS)



Partner di progetto

