

INTEGRI

PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020

Asse II - Area di specializzazione "Agrifood" CODICE PROGETTO ARS01_00188



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



MUR
Ministero dell'Università e della Ricerca



9:30 | 10:00

ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE

10:00 | 10:30

INDIRIZZI DI SALUTO

Prof. Giuseppe Peter Vanoli

Magnifico Rettore (UNIMOL)

Prof. Raffaele Coppola

Direttore del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (UNIMOL)

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Prof. Emanuele Marconi

Coordinatore del Progetto INTEGRI (UCBM)

Prof.ssa Maria Cristina Messia

Responsabile scientifico del progetto INTEGRI (UNIMOL)

10:30 | 10:45

OR1. Sviluppo e utilizzo di sfarinati integrali/tipo integrale per la produzione di prodotti da forno, paste secche e fresche con identificazione/individuazione di "marcatori di integralità"

Prof.ssa Francesca Cuomo (UNIMOL)

10:45 | 11:00

OR2. Valutazione ed impiego di sfarinati di frumento tenero a elevato rapporto amilosio/amilopectina, e frumenti duri con modificate composizioni in carotenoidi e arabinoxilani per la produzione di prodotti da forno e pasta a ridotto indice glicemico e/o alta valenza tecnologica e funzionale

Prof. Francesco Sestili (UNITUS)

11:00 | 11:15

OR3. Studio e sviluppo di paste a base di farro vetroso e non con valenza tecnologica, sensoriale, nutrizionale e salutistica

Prof. Gianpiero Sacchetti (UNITE)

11:15 | 11:30

OR4. Messa a punto di protocolli biotecnologici per la fermentazione di cereali minori, leguminose, e pseudocereali germinati e sottoprodotti della molitura mediante starter microbici

Prof.ssa Erica Pontonio (UNIBA)

11:30 | 12:00

COFFEE BREAK

12:00 | 12:15

OR5. Sviluppo di semilavorati (miglioratori) innovativi a base di cereali minori, leguminose e pseudocereali germinati e sottoprodotti della molitura fermentati

Prof.ssa Raffaella Di Cagno (UNIBZ)

12:15 | 12:30

OR6. Produzione di lievitati da forno ed estrusi mediante semilavorati (miglioratori) innovativi per il miglioramento della qualità nutrizionale e funzionale

Dott.ssa Luana Nionelli (Vallefiorita)

12:30 | 12:45

OR7. Impiego di grassi e antiossidanti innovativi per migliorare la shelf\life di prodotti da forno e per veicolare sostanze bioattive

Dott.ssa Federica Pasini (UNIBO)

12:45 | 13:00

OR8. Carbon Footprint, aspetti regolatori e predisposizione di claim salutistici compatibili con l'attuale normativa per i prodotti sviluppati

Prof. Mauro Moresi (UNITUS)

13:00 | 13:50

L'ESPERIENZA DELLE AZIENDE NEL PROGETTO

Casa Buratti

Cerealitalia

La Molisana

Valle Fiorita

Responsible Research Hospital

13:50 | 14:00

CONCLUSIONI A CURA DI

Prof. Emanuele Marconi

Prof.ssa Maria Cristina Messia

14:00 | 15:00

LIGHT LUNCH

15:00 | 16:30

VISITA GUIDATA PRESSO LO STABILIMENTO DE LA MOLISANA
APERTA SOLO AI PARTNER DEL PROGETTO

Dott. Flavio Ferro

Responsabile Stabilimenti Gruppo Ferro



La partecipazione all'evento è libera, previa ISCRIZIONE OBBLIGATORIA (entro e non oltre **martedì 9 dicembre**) al seguente link:
<https://forms.gle/ccAH2HDJEfHMF9CB9>

EVENTO CONCLUSIVO DEL PROGETTO INTEGRI

15
DICEMBRE
2025

AULA MENDEL
DIPARTIMENTO DI AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
Via F. De Sanctis – Campobasso



PASTA &
PRODOTTI
DA FORNO

INTEGRITÀ,
SALUBRITÀ
E SOSTENIBILITÀ
INNOVAZIONE
DI PROCESSO
E DI PRODOTTO