



## **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](mailto: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