



HAL
open science

Health and nutritional properties of cereal foods

Anthony Fardet

► **To cite this version:**

Anthony Fardet. Health and nutritional properties of cereal foods. Cereali! Viaggio nel mondo della cerealicoltura Siciliana, Jul 2015, Milan, Italy. hal-02791923

HAL Id: hal-02791923

<https://hal.inrae.fr/hal-02791923v1>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



ITALIA
EXPO MILANO 2015



Regione Siciliana



MILANO

CEREALI! VIAGGIO NEL MONDO DELLA CEREALICOLTURA SICILIANA

IN COLLABORAZIONE CON INTERNATIONAL ASSOCIATION for CEREAL SCIENCE and TECHNOLOGY

4 Luglio | 14.00h – 17.30h

Palazzo Italia – EXPO2015 Milano



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO

Responsabile: Pietro Columba

Il convegno si pone l'obiettivo di rappresentare la cerealicoltura siciliana nei suoi molteplici aspetti in modo chiaro e diretto, basandosi su elementi di conoscenza e comprovata scientificità. Si è attivata una sinergia col convegno della Italian Association for Cereal Science and Technology (AISTEC) e della International Association for Cereal Science and Technology (ICC) "Grains for feeding the world" in programma a Milano nei giorni 1-3 luglio.

Nell'ambito dell'evento saranno presentati contributi di conoscenza della cerealicoltura siciliana ottenuti congiuntamente dalle Università e da Enti e Istituzioni attive nel campo agricolo, che derivano da diversi progetti di ricerca condotti con risorse finanziarie regionali e nazionali; tra questi: Energie Rinnovabili da Colture Agricole - E.Ri.C.A.; Innovazione per la Cerealicoltura in Sicilia - ICS; Sviluppo tecnologico e innovazione per la sostenibilità e competitività della cerealicoltura meridionale - ISCOCEM; Miglioramento della qualità dei cereali e dei loro derivati attraverso l'utilizzo di risorse genetiche per l'aumento della competitività delle imprese - MICERIGE; Panrescente; Soluzioni innovative per la sicurezza alimentare in cerealicoltura - SISACER.

Nella prima parte del convegno, svolgendo 4 relazioni di oratori autorevoli, si intende fornire un quadro di riferimento ampio, culturale e tecnico scientifico, che consenta di apprezzare le svariate valenze della produzione siciliana, sia quanto a contenuti storici e simbolici che in riferimento a pregi organolettici, nutrizionali e igienico sanitari delle produzioni qualitativamente pregiate. Si evidenzieranno anche le particolarità dei grani "antichi" che oggi sono molto apprezzati e che consentono di ottenere prodotti di trasformazione come, per esempio, il "Pane nero di Sicilia" recentemente ammesso alla certificazione "Qualità Sicura Sicilia".

Si svolgerà inoltre un confronto/dialogo con alcuni esperti esteri che possano apportare elementi di considerazione sull'interesse del mondo tecnico-scientifico e di quello economico-commerciale di alcuni Paesi particolarmente coinvolti nella produzione cerealicola o interessati al consumo dei cereali siciliani.

Una seconda parte del convegno si articolerà con una ampia tavola rotonda con la partecipazione di esperti, imprenditori, rappresentanti di Istituzioni, italiani ed esteri, coinvolgendo anche i Paesi aderenti al Cluster Biomediterraneo.

La manifestazione sarà accompagnata dalla proiezione in video delle opere del maestro Gianbecchina sul "ciclo del pane" e da una degustazione che si svolgerà presso il Cluster Biomediterraneo in collaborazione con il GAL Kalat.



ITALIA
EXPO MILANO 2015



Regione Siciliana



Convegno 14.00 – 15.30

Introduzione e Moderatore

Norberto Pogna, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura – CRA;

Intervento di apertura

Marina Carcea, Presidente Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali – AISTEC;

I cereali nella storia e nell'economia della Sicilia

Sebastiano Tusa, archeologo, Soprintendente del Mare per la Regione Siciliana;

Health and nutritional properties of cereal foods

Anthony Fardet, Institut National de la Recherche Agronomique – INRA;

Pane, pasta e birra: tradizione e innovazione nelle filiere cerealicole in Sicilia

Massimo Palumbo, CRA-ACM;

Percorsi di valorizzazione nutrizionale del Grano duro in Sicilia

Giuseppe Russo, Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore;

Conclusioni

Tavola rotonda 15.30-17.30

Moderatore: **Biagio Pecorino**, Università degli studi di Catania

Roberto Angileri, PRO.SE.ME.

Gaetano Amato, Università degli studi di Palermo

Pietro Columba, Università degli studi di Palermo

Mario Paolo Gallo, Molino San Paolo

Grazia Maria Lombardo, Università degli studi di Catania

Bernardo Messina, Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore

Claudia Miceli, CRA-SCS

Agatino Russo, Università degli studi di Catania

Marco Scaglione, Chef e docente cucina senza glutine

Gianfranco Venora, Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia

Assessorati e Dipartimenti coinvolti

Assessorato Agricoltura

Assessorato Attività Produttive

Coordinamento Atenei

Presidenza – Dipartimento Affari Extraregionali

Soggetti coinvolti

Università degli studi di Catania

Università degli studi di Palermo

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – CRA

Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia

Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia

Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore

Distretto unico regionale cereali - swb

ICC – International Association for Cereal Science and Technology

AISTEC – Italian Association for Cereal Science and Technology

Comune di Alessandria della Rocca (AG)