



PRODOTTI DA FORNO GLUTEN-FREE TRADIZIONALI

Nuove evidenze e risultati delle ricerche

12 NOVEMBRE 2014, ore 8,30

Aula Magna Barbieri | Dipartimento di Agraria - viale Italia, 39

La celiachia è un'intolleranza permanente ad una componente proteica, il glutine, presente in molti cereali di uso comune come il frumento, la segale, l'orzo ed altri. Attualmente l'unico rimedio efficace nella prevenzione della celiachia è l'osservanza di una stretta dieta priva di glutine. Si stima che in Italia possa essere colpito da tale intolleranza un soggetto ogni 100 persone e, purtroppo, la Sardegna ha il triste primato della più alta incidenza tra le regioni italiane. La Sardegna vanta circa 70 i prodotti da forno di tipo tradizionale e solo pochissimi sono stati formulati per l'uso da parte dei celiaci; è, pertanto, di particolare importanza l'attività di ricerca per lo sviluppo di alimenti gluten-free che simulino i prodotti tradizionali. Il seminario intende, oltre a fornire le evidenze più aggiornate in campo medico e tecnologico e dare informazioni sul ruolo dell'Associazione Italiana Celiachia, che patrocina l'evento, mostrare i risultati di un progetto di ricerca finanziato con i fondi della Regione Autonoma della Sardegna e coordinato dal Dipartimento di Agraria di Sassari in collaborazione con lo IATA-CSIC di Valencia e con la Porto Conte Ricerche, che ha avuto, tra i principali risultati, la messa a punto del processo produttivo di due prodotti senza glutine tradizionali, la Spianata e la Seada.

ORE 8.30 - REGISTRAZIONE

ORE 9.00 - SALUTI

Giuseppe Pulina

Direttore del Dipartimento di Agraria

Gianluca Cadeddu

*Direttore Generale Centro Regionale di Programmazione
Assessorato della programmazione, bilancio, credito e
assetto del territorio*

Elisabetta Falchi

Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro-pastorale

Luigi Benedetto Arru

Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale

Ida Mura

Preside Facoltà di Medicina

ORE 9.45

Giovanni Francesco Alloni, Maria Teresa Russo, Associazione Italiana Celiachia Sardegna Onlus: "Il ruolo dell'Associazione Italiana Celiachia"

ORE 10.00

Roberto Manetti, Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Sassari: "Malattia celiaca: un mondo senza fine"

ORE 10.30

Mara Lucisano, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente (Defens), Università di Milano: "Prodotti da forno gluten-free: processi tecnologici e innovazione"

ORE 11.00

Coffee Break

ORE 11.30

Antonio Piga, Dipartimento di Agraria, Università di Sassari: "Presentazione del progetto di ricerca: Ottimizzazione della formulazione e della tecnologia di processo per la produzione di prodotti da forno gluten-free fermentati e non fermentati"

ORE 11.45

Costantino Fadda, Anna Maria Sanguinetti, Dipartimento di Agraria, Università di Sassari: "Sviluppo di un prodotto fermentato (Spianata) e non fermentato (Seada): aspetti tecnologici e shelf life dei prodotti"

ORE 12.30

Gian Gavino Cossu, L'Isola della Salute, Nuoro: "L'esperienza delle aziende"

ORE 13.00

Elena Lai, Sardegna Ricerche: "Le opportunità di Sardegna Ricerche a favore dell'innovazione nel settore agro-alimentare"

ORE 13.10

Discussione e Conclusioni

ORE 13.30

Buffet

COORDINA I LAVORI

Pasquale Porcu,
La Nuova Sardegna

La partecipazione è gratuita, ma è gradita la pre-iscrizione entro il 5 Novembre 2014, mediante compilazione ed invio del file

SeminarioGF2014.doc

(scaricabile da www.uniss.it)

al seguente indirizzo e-mail: pigaa@uniss.it.