

ISA CNR AV; Convegno conclusivo nell'ambito del Progetto ProPasta

Comunicato - 21/09/2015 - Avellino - www.cinquerighe.it

Avellino. È in programma domani, 22 Settembre 2015, il convegno sul tema "Ottimizzazione della qualità della semola e dei processi per la produzione di pasta ad alta valenza dietetico nutrizionale ed ambientale". L'iniziativa si terrà alle ore 10 presso l'aula Bottazzi dell'Isa-Cnr di Avellino. Il convegno rappresenta la tappa conclusiva del progetto "ProPasta", nell'ambito del quale è stata realizzata una pasta ad alta valenza dietetico-nutrizionale e ambientale. Il progetto ha messo insieme una serie di partner: Isa-Cnr di Avellino, Università degli Studi del Molise - Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, gruppo De Matteis Agroalimentare (Pasta Baronica), azienda Agricola Vigorita Francesco. Il progetto "ProPasta" è stato realizzato con il co-finanziamento del FEASR nell'ambito del programma di Sviluppo Rurale della Regione Campania 2007/2013- Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale". Nel corso del convegno saranno presentati i risultati delle ricerche sia alla platea scientifica sia ai tecnici del settore. Si discuterà di come è stato sviluppato il diagramma di macinazione di grano per la produzione di semola a basso tasso di raffinazione e dello sviluppo e formulazione della pasta ad alta valenza dietetico-nutrizionale e ambientale. Il programma prevede il saluto di benvenuto e gli interventi introduttivi del dottor Marco De Matteis dell'azienda De Matteis Agroalimentare capofila del progetto, del dottor Francesco Vigorita dell'omonima azienda e del dottor Antonio Tallarico funzionario della Regione Campania. L'apertura dei lavori spetterà al dottor Gianfranco Mamone dell'ISA-CNR di Avellino, responsabile scientifico del "Progetto ProPasta" che ne illustrerà i contenuti e al professore Emanuele Marconi dell'Università degli Studi del Molise - DIAAA di Campobasso che relazionerà su "Cereali integrali e funzionali: tra scienza e mistificazione". I risultati del progetto saranno presentati dalla professoressa Maria Cristina Messia dell'UNIMOL, DIAAA di Campobasso, che parlerà di "Semola e pasta tipo integrale: aspetti tecnologici e nutrizionali" e dal dottor Giuditta Gambarota dell'azienda De Matteis Agroalimentare di Flumeri che spiegherà la "Decorticazione del Grano e Pasta integrale". Al professore Mauro Moresi dell'Università degli Studi della Tuscia - DIBAF di Viterbo spetterà la relazione su "Carbon Footprint della pasta di semola tipo integrale". Il dottor Gianluca Picariello dell'ISA-CNR di Avellino discuterà di "Componente lipidica della pasta Whole-grain", la dottoressa Rosalba Giacco illustrerà gli "Effetti metabolici del consumo di cereali integrali" e il

dottore Mario Pellicano, sempre dell’ISA-CNR di Avellino, punter` i riflettori sulla "Caratterizzazione sensoriale e accettabilit` dei consumatori di pasta prodotta con semola innovativa”. Al professore Raffaele Coppola, direttore del DIAAA dell’Universit` degli Studi del Molise di Campobasso sono state affidate le conclusioni dei lavori.

Comunicato - 21/09/2015 - Avellino - www.cinquerighe.it