



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



Alimenti a base di cereali: pericolosi o benefici ?

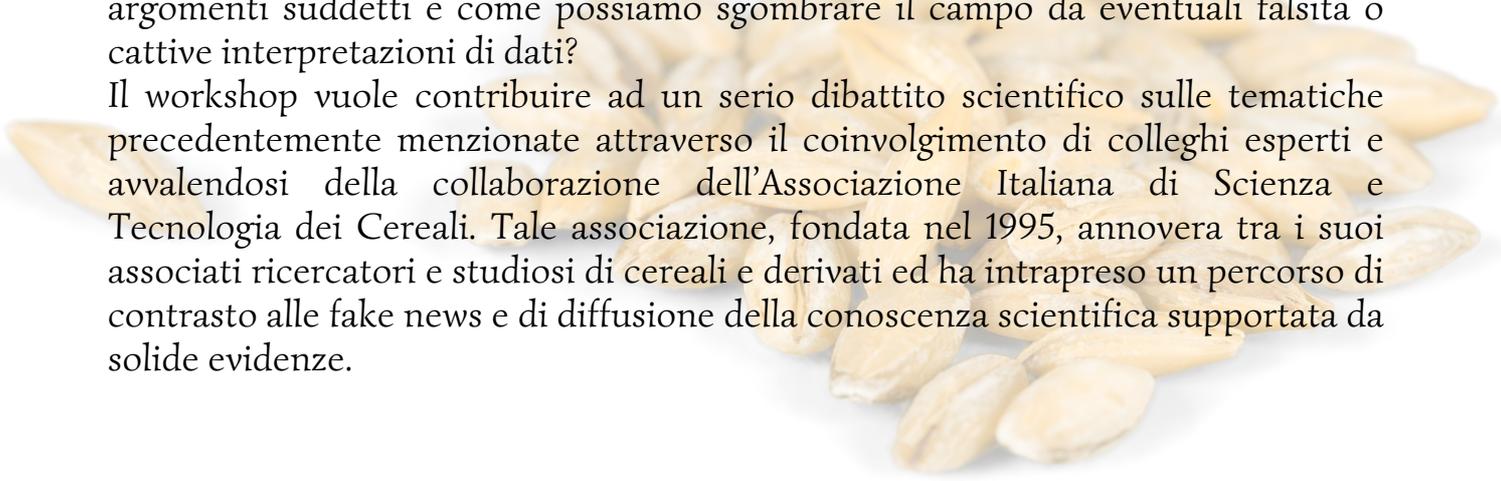
Martedì 3 ottobre 2023

Accademia dei Georgofili, Logge Uffizi Corti, Firenze

Pane, pasta, prodotti da forno, snacks e prodotti dolciari, assorbono la produzione cerealicola nazionale, vengono prodotti sia a livello artigianale che industriale e vengono consumati giornalmente dalla popolazione italiana per la quale rappresentano, come nel caso della pasta, anche una identità culturale. La pasta viene anche esportata in tutto il mondo. Alcuni di questi prodotti hanno dei riconoscimenti (denominazioni di origine) a livello europeo e vengono considerati eccellenze alimentari.

Negli ultimi anni, ed anche recentemente, i consumatori hanno cominciato a ricevere informazioni, attraverso trasmissioni televisive sui canali nazionali, trasmissioni radiofoniche e riviste, che hanno suscitato dubbi sulla genuinità di questi prodotti e sull'opportunità del loro consumo in una dieta sana ed equilibrata avanzando anche ipotesi di rischi per la salute. Argomenti come glifosato, micotossine, molecole glicate (furosin), acrilammide, frumenti antichi contrapposti ai frumenti moderni, macinazione a pietra verso macinazione a cilindri compaiono sui media associati agli alimenti a base di cereali e creano allarmismo nella popolazione e nell'industria alimentare italiana. Ma, al di là delle "fake news" vere e proprie, qual è lo stato dell'arte della ricerca scientifica sugli argomenti suddetti e come possiamo sgombrare il campo da eventuali falsità o cattive interpretazioni di dati?

Il workshop vuole contribuire ad un serio dibattito scientifico sulle tematiche precedentemente menzionate attraverso il coinvolgimento di colleghi esperti e avvalendosi della collaborazione dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali. Tale associazione, fondata nel 1995, annovera tra i suoi associati ricercatori e studiosi di cereali e derivati ed ha intrapreso un percorso di contrasto alle fake news e di diffusione della conoscenza scientifica supportata da solide evidenze.



Programma

Ore 9.30 - Indirizzi di salute

Massimo Vincenzini, Presidente Accademia dei Georgofili

Paolo Fantozzi, Presidente del Comitato Consultivo dei Georgofili sulle tecnologie alimentari

Marina Carcea, Presidentessa Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali

Ore 9.45 - Introduce e modera

Marina Carcea – Accademia dei Georgofili, CREA-AN

Ore 10.00 - Relazioni

Massimo Blandino – Università degli Studi di Torino

Dal glifosate alle micotossine: i reali rischi sanitari nei cereali e le strategie da adottare per alimenti sicuri, produzione e sostenibilità ambientale

Maria Cristina Messia – Università degli Studi del Molise

Acrilammide negli alimenti: strategie per attenuarne la formazione

Emanuele Marconi – Accademia dei Georgofili, CREA-AN

Dobbiamo preoccuparci per la presenza di furosina nella pasta?

Laura Gazza – CREA-IT

I grani/cereali antichi hanno una migliore qualità nutrizionale rispetto ai grani/cereali moderni?

Alessandra Marti – Università degli Studi di Milano

La macinazione a pietra è migliore di quella a cilindri?

Ore 12.30 – Interventi e discussione

Ore 13.30 – Chiusura dei lavori

La partecipazione potrà avvenire solo dietro compilazione entro le **ore 12.00 di lunedì 2 ottobre 2023** del seguente form (disponibile anche su www.georgofili.it): <https://forms.gle/RScotv2DUfPpLxTE9>

Le iscrizioni per la partecipazione in presenza saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

Per la partecipazione on-line i partecipanti riceveranno le credenziali di accesso alla piattaforma web

