

Mercoledì 21 ottobre 2026

12:00-14:30 Registrazione dei partecipanti e allestimento posters

14:30-15:00 Apertura del Convegno e indirizzi di saluto
Autorità istituzionali - Presidenza AISTEC

1ª SESSIONE CARATTERISTICHE GENETICHE E MODELLI AGRONOMICI

Moderano: **Marina Carcea**
Nicola Pecchioni

15:00 **Pasquale De Vita**, CREA-CI, Foggia
Ilaria D'Isita, Università di Foggia
Oltre la commodity: dal breeding convenzionale alle TEA per la valorizzazione dei cereali

15:30 **Massimo Blandino**, Università di Torino
Verso nuovi modelli di agricoltura: gestione dei sistemi cerealicoli per coniugare transizione ecologica, produttività e qualità di filiera

15:45 **Chiara Delvento**, Università di Bari
*Studi di associazione genome-wide in una collezione mondiale di lenticchia (*Lens culinaris*)*

16:00 **Clotilde E. P. Infantozzi**, Università della Basilicata
*Effetti della programmazione irrigua e della gestione agronomica sulla performance della quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) in ambiente mediterraneo*

16:15 Domande e discussione sulle relazioni della sessione

16:30 Pausa caffè e visione Posters

2ª SESSIONE RISORSE GENETICHE E FATTORI CLIMATICI

Moderano: **Massimo Blandino**
Rita Redaelli

17:00 **Michele Andrea De Santis**, Università di Foggia
Variazione dell'espressione delle proteine di riserva e del contenuto fenolico in frumento e cece in risposta a fattori ambientali e agronomici in ambiente mediterraneo

17:15 **Gianfranco Pannella**, Università Campus Bio-Medico
Struttura e dinamica del microbiota dei semi di orzo in risposta alla variabilità climatica

17:30 **Maurizio Giannatiempo**, Università di Salerno
*Monitoraggio e valutazione della germinabilità di risorse genetiche di miglio (*Panicum miliaceum* L.) sottoposte a stress termico*

17:45 Domande e discussione sulle relazioni della sessione

Giovedì 22 ottobre 2026

3ª SESSIONE VALORE D'USO E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME I

Moderano: **Laura Gazza**
Valeria Turfani

09:00 **Emanuele Marconi**, Università Campus Bio-Medico
Il processo tecnologico come fattore chiave per la qualità e la sicurezza degli alimenti a base di cereali e legumi

09:30 **Michele Canale**, CREA-CI, Acireale
*Da leguminosa foraggera a functional food: valorizzazione di *Trigonella foenum-graecum* L. come fonte emergente di composti bioattivi per la salute umana*

09:45 **Alfio Spina**, CREA-CI, Acireale
Effetto dell'integrazione della semola rimacinata con elevate percentuali di sfarinati di legumi sulle proprietà reologiche, tecnologiche e nutrizionali del pane

10:00 **Laura Gazza**, CREA-IT, Roma
Qualità tecnologica e nutrizionale di pasta da frumenti caucasici ancestrali per un'alimentazione più sostenibile e diversificata

10:15 **Gianluigi Giannelli**, Università di Parma
*Variabilità compositiva e qualità nutrizionale di 14 varietà di sorgo bianco da granella (*Sorghum bicolor*): caratterizzazione proteica, nutrizionale e dei composti bioattivi*

10:30 Domande e discussione sulle relazioni della sessione

10:45 Pausa caffè e visione Posters

4ª SESSIONE VALORE D'USO E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME II

Moderano: **Zina Flagella**
Alessandra Marti

11:15 **Antonella Del Fiore**, ENEA, Roma
Valutazione integrata della qualità del frumento: ruolo della microflora microbica e delle tecniche spettroscopiche

11:30 **Alessandro Rosso**, Università di Torino
Nuove cultivar di soia per filiere alimentari ad alto valore aggiunto: qualità nutrizionale, funzionale e sensoriale

11:45 **Fabiola Sciacca**, CREA-CI, Acireale
Oltre i metodi tradizionali: il fingerprinting proteico del frumento nell'era dell'elettroforesi capillare

12:00 **Fabio Carnovale**, Università di Torino
Vantaggi competitivi e criticità dell'utilizzo di mais alto amilosio per le filiere alimentari

12:15 Domande e discussione sulle relazioni della sessione

12:30 Pranzo e visione Posters

5ª SESSIONE INNOVAZIONI DI PROCESSO E DI PRODOTTO

Moderano: **Emanuele Marconi**
Maria Cristina Messina

14:30 **Elisa De Arcangelis**, Università Campus Bio-Medico
Effetto dell'aggiunta di chitosano ad alto peso molecolare sulla qualità tecnologica del pane

14:45 **Emanuele Tomassini**, Università di Sassari
Acqua di mare alimentare in sostituzione del NaCl: effetti sulla reologia degli impasti e sulla qualità di pani integrali da frumenti caucasici

15:00 **Ilenia Gaeta**, Università del Molise
Studio comparativo sulla ritenzione degli antociani nel pane integrale prodotto da sfarinati di frumento tenero pigmentato durante la cottura convenzionale e ohmica

15:15 **Niccolò Pilla**, Università Campus Bio-Medico
*Impiego delle proteine di semi di carruba (*Ceratonia siliqua* L.) per la stampa 3D di formulazioni a base di frumento*

15:30 Domande e discussione sulle relazioni della sessione

15:45 Pausa caffè e visione Posters

6ª SESSIONE INGREDIENTI NON CONVENZIONALI E VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI

Moderano: **Valentina Narducci**
Fabiola Sciacca

- 16:15 **Francesca Vurro**, Università di Bari
Dalla tradizione alla ricerca: la riscoperta delle ghiande come risorsa alimentare
- 16:30 **Alessandra Marti**, Università di Milano
Impiego della farina di ghianda nello sviluppo di alimenti innovativi: opportunità e sfide tecnologiche
- 16:45 **Elisabetta Bravi**, Università di Perugia
Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria olearia e birraria nello sviluppo di snack salati funzionali
- 17:00 **Michele Arcangelo Dicorato**, Università di Perugia
Valorizzazione di sottoprodotti brassicoli come fonte proteica alternativa
- 17:15 **Marco Montemurro**, CNR-ISPA, Bari
Valorizzazione di radichette di malto tramite fermentazione lattica per la produzione di pasta funzionale
- 17:30 Domande e discussione sulle relazioni della sessione
- 18:00 Assemblea soci AISTEC (riservata ai soci)
- 20:30 Cena sociale presso Masseria Le Querce di Mamre, Manfredonia

Venerdì 23 ottobre 2026

7ª SESSIONE ASPETTI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Moderano: **Vittorio Capozzi**
Maria De Angelis

- 09:00 **Vittorio Capozzi**, CNR-ISPA, Foggia
Mariagrazia Fragasso, Università di Foggia
Microbiodiversità, tradizione, valore aggiunto e sostenibilità nelle filiere dei cereali e dei legumi
- 09:30 **Giuseppe Perri**, Università di Bari
Mitigazione di micotossine e residui di pesticidi nel frumento mediante biotecnologie, germinazione e fermentazione lattica
- 09:45 **Michela Quiquero**, Università del Molise
Influenza delle materie prime e della tipologia di cottura sulla formazione di acrilammide e idrocarburi policiclici aromatici in pizza napoletana STG
- 10:00 **Claudia Sardella**, Università di Torino
Produzione di specialty per la filiera del frumento tenero: vantaggi salutistici e criticità sanitarie di frumenti pigmentati e alto amiloso

- 10:15 Domande e discussione sulle relazioni della sessione
- 10:30 Pausa caffè e visione Posters

8ª SESSIONE NUTRIZIONE, CONSUMATORI E ASPETTI LEGISLATIVI

Moderano: **Antonietta Baiano**
Antonio Moretti

- 11:00 **Alberto Akiki**, Università di Teramo
Comportamento dei consumatori e disponibilità a pagare per prodotti a base di farro dicocco in una prospettiva di sostenibilità
- 11:15 **Michela Verni**, Università San Raffaele, Roma
Da cereale minore a ingrediente con potenziale prebiotico: ruolo del sorgo fermentato e del suo metaboloma sul microbiota intestinale
- 11:30 **Marina Carcea**, Presidentessa AISTEC
Definizione standard internazionale di cereale integrale: dalla ICC Whole Grain Initiative alla norma ISO
- 11:45 Domande e discussione sulle relazioni della sessione
- 12:00 **SESSIONE SPONSORS**
- 12:10 **Conferimento Premi Chiriotti Editori - AISTEC**
- 12:30 Conclusioni e chiusura del Convegno
- 13:00 Pranzo

Con il contributo di



Con il patrocinio di



14° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali

**Da commodity a specialità:
come la ricerca valorizza
cereali e legumi**



21-23 ottobre 2026

**Sala del Tribunale,
Palazzo Dogana, Foggia**

Per informazioni:
segreteria.aistec@gmail.com
www.aistec.it



AISTEC is an ICC Member