14° Convegno **AISTEC**

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

Sala del Tribunale, Palazzo Dogana, Foggia · 21 - 23 Ottobre 2026

32	8	3	+	Premi
Relazioni Orali	Sessioni Tematiche	Giornate	Sessione Poster	Chiriotti Editori

GIORNO 1 — Mercoledì 21 Ottobre 2026

12:00 – 14:30	**Registrazione dei partecipanti e allestimento Posters** *Ingresso Palazzo Dogana*
14:30 – 15:00	**Apertura del Convegno e indirizzi di saluto** Intervengono: Marina Carcea, *Presidentessa AISTEC* Maria Aida Episcopo, *Sindaca Comune di Foggia* Paolo Gramiccia, *Direttore CREA-CI* Luigi Iorio, *Assessore Attività Produttive Comune di Foggia* Lorenzo Lo Muzio, *Magnifico Rettore Università di Foggia* Agostino Sevi, *Direttore DAFNE Università di Foggia*

1ª SESSIONE — Caratteristiche genetiche e modelli agronomici

Presiedono: Marina Carcea – Nicola Pecchioni

15:00	***Rel. magistrale***	***Oltre la commodity: dal breeding convenzionale alle TEA per la valorizzazione dei cereali*** *De Vita P., I. D'Isita — CREA-CI, Foggia/Univ. Foggia*
15:30	**Rel. 1**	**Verso nuovi modelli di agricoltura: gestione dei sistemi cerealicoli per coniugare transizione ecologica, produttività e qualità di filiera** *Blandino M. et al. — Univ. Torino / Univ. Milano / Soremartec Ferrero*
15:45	**Rel. 2**	**Studi di associazione genome-wide in una collezione mondiale di lenticchia (Lens culinaris)** *Delvento C. et al. — Univ. Bari / CNR-ISPA / Univ. Basilicata / Univ. Politecnica Marche*
16:00	**Rel. 3**	**Effetti della programmazione irrigua e della gestione agronomica sulle performance della quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) in ambiente mediterraneo** *Infantozzi C.E.P. et al. — CREA-CI Foggia / Univ. Basilicata / Univ. Foggia*
16:15	💬 **Domande e discussione sulle relazioni della sessione**	
16:30	☕ **Pausa caffè e visione Posters**	

2ª SESSIONE		Risorse genetiche e fattori climatici *Presiedono: Massimo Blandino – Rita Redaelli*
17:00	Rel. 1	**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** *De Santis M.A. et al. — Univ. Foggia / CREA-CI, Foggia*
17:15	Rel. 2	**Struttura e dinamica del microbiota dei semi di orzo in risposta alla variabilità climatica** *Pannella et al. — Università Campus Bio-Medico, Roma*
17:30	Rel. 3	**Monitoraggio e valutazione della germinabilità di risorse genetiche di miglio (Panicum miliaceum L.) sottoposte a stress termico** *Giannatiempo M. et al. — Univ. Salerno / CREA-DC, Battipaglia*
17:45	💬	**Domande e discussione sulle relazioni della sessione**

GIORNO 2 — Giovedì 22 Ottobre 2026

3ª SESSIONE		Valore d'uso e qualità delle materie prime I *Presiedono: Laura Gazza – Valeria Turfani*
09:00	***Rel. magistrale***	***Il processo tecnologico come fattore chiave per la qualità e la sicurezza degli alimenti a base di cereali e legumi*** *Marconi E. – Università Campus Bio-Medico, Roma*
09:30	Rel. 1	**Da leguminosa foraggera a functional food: valorizzazione di Trigonella foenum-graecum L. come fonte emergente di composti bioattivi per la salute umana** *Canale M. et al. — CREA-CI, Acireale / Univ. Catania*
09:45	Rel. 2	**Effetto dell'integrazione della semola rimacinata con elevate percentuali di sfarinati di legumi sulle proprietà reologiche, tecnologiche e nutrizionali del pane** *Spina A. et al. — CREA-CI, Acireale / CREA-CI, Foggia / CREA-DC, Palermo*
10:00	Rel. 3	**Qualità tecnologica e nutrizionale di pasta da frumenti caucasici ancestrali per un'alimentazione più sostenibile e diversificata** *Gazza L. et al. — CREA IT, Roma / Univ. Sassari*
10:15	Rel. 4	**Variabilità compositiva e qualità nutrizionale di 14 varietà di sorgo bianco da granella (*Sorghum bicolor*): caratterizzazione proteica, nutrizionale e dei composti bioattivi** *Giannelli G. et al. — Univ. Parma / CRPA, Reggio Emilia / Univ. Modena / Univ. Cattolica*
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 *Presiedono: Zina Flagella – Alessandra Marti*
11:15	Rel. 1	**Valutazione integrata della qualità del frumento: ruolo della microflora microbica e delle tecniche spettroscopiche** *Del Fiore A. et al. — ENEA, Roma / Univ. La Sapienza, Roma*
11:30	Rel. 2	**Nuove cultivar di soia per filiere alimentari ad alto valore aggiunto: qualità nutrizionale, funzionale e sensoriale** *Rosso A. et al. — Univ. Torino / IATA Valencia / Aarhus Univ. / Soremartec Ferrero*
11:45	Rel. 3	**Oltre i metodi tradizionali: il fingerprinting proteico del frumento nell'era dell'elettroforesi capillare** *Sciacca F. — CREA-CI, Acireale*
12:00	Rel. 4	**Vantaggi competitivi e criticità dell'utilizzo di mais alto amilosio per le filiere alimentari** *Carnovale F. et al. — Univ. Torino / Univ. Milano*
12:15	💬	**Domande e discussione sulle relazioni della sessione**
12:30	🍽	**Pranzo e visione Posters**

5ª SESSIONE		Innovazioni di processo e di prodotto *Presiedono: Emanuele Marconi – Maria Cristina Messia*
14:30	Rel. 1	**Effetto dell'aggiunta di chitosano ad alto peso molecolare sulla qualità tecnologica del pane** *De Arcangelis E. et al. — Univ. Campus Bio-Medico Roma / Louisiana State Univ. USA*
14:45	Rel. 2	**Acqua di mare alimentare in sostituzione del NaCl: effetti sulla reologia degli impasti e sulla qualità di pani integrali da frumenti caucasici** *Tomassini E. et al. — Univ. Sassari / Univ. Torino / CREA-AN e CREA-IT, Roma*
15:00	Rel. 3	**Studio comparativo sulla ritenzione degli antociani nel pane integrale prodotto da sfarinati di frumento tenero pigmentato durante la cottura convenzionale e ohmica** *Gaeta I. et al. — Univ. Molise / Univ. Campus Bio-Medico, Roma / BOKU, Vienna*
15:15	Rel. 4	**Impiego delle proteine di semi di carruba (Ceratonia siliqua L.) per la stampa 3D di formulazioni a base di frumento** *Pilla N. et al. — Univ. Campus Bio-Medico, Roma / Univ. Torino*
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 *Presiedono: Valentina Narducci – Fabiola Sciacca*
16:15	Rel. 1	**Dalla tradizione alla ricerca: la riscoperta delle ghiande come risorsa alimentare** *Vurro F. et al. — Univ. Bari*
16:30	Rel. 2	**Impiego della farina di ghianda nello sviluppo di alimenti innovativi: opportunità e sfide tecnologiche** *Marti A. et al. — Univ. Milano / Univ. Camerino / Univ. Parma*
16:45	Rel. 3	**Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria olearia e birraria nello sviluppo di snack salati funzionali** *Bravi E. et al. — Univ. Perugia*
17:00	Rel. 4	**Valorizzazione di sottoprodotti brassicoli come fonte proteica alternativa** *Dicorato M.A. et al. — Univ. Perugia*
17:15	Rel. 5	**Valorizzazione di radichette di malto tramite fermentazione lattica per la produzione di pasta funzionale** *Montemurro M. et al. — CNR-ISPA, Bari*
17:30		**Domande e discussione sulle relazioni della sessione**

18:00 – 18:30	Assemblea soci AISTEC *riservata ai soci*

20:30	Cena Sociale *Masseria Le Querce di Mamre, Manfredonia (trasferimento con pullman)*

GIORNO 3 — Venerdì 23 Ottobre 2026

7ª SESSIONE		Aspetti della sicurezza alimentare *Presiedono: Vittorio Capozzi – Maria De Angelis*
09:00	*Rel. magistrale*	***Microbiodiversità, tradizione, valore aggiunto e sostenibilità nelle filiere dei cereali e dei legumi*** *Capozzi V.- Fragasso M.G. — CNR ISPA, Foggia/Univ. Foggia*
09:30	Rel. 1	**Mitigazione di micotossine e residui di pesticidi nel frumento mediante biotecnologie, germinazione e fermentazione lattica** *Perri G. et al. — Univ. Bari / Univ. Torino / Univ. San Raffaele, Roma*
09:45	Rel. 2	**Influenza delle materie prime e della tipologia di cottura sulla formazione di acrilammide e idrocarburi policiclici aromatici in pizza napoletana STG** *Quiquero M. et al. — Univ. Molise / Univ. Campus Bio-Medico, Roma / Univ. Porto, Portogallo*
10:00	Rel. 3	**Produzione di specialty per la filiera del frumento tenero: vantaggi salutistici e criticità sanitarie di frumenti pigmentati e alto amilosio** *Sardella C. et al. — Univ. Torino / Czech Univ. Life Sciences / Univ. della Tuscia, Viterbo*

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

8ª SESSIONE		**Nutrizione, consumatori e aspetti legislativi** *Presiedono: Antonietta Baiano – Antonio Moretti*
11:00	**Rel. 1**	**Comportamento dei consumatori e disponibilità a pagare per prodotti a base di farro dicocco in una prospettiva di sostenibilità** *Akiki A. et al. — Univ. Teramo / IUSS, Pavia / UTAD, Portogallo*
11:15	**Rel. 2**	**Da cereale minore a ingrediente con potenziale prebiotico: ruolo del sorgo fermentato e del suo metaboloma sul microbiota intestinale** *Verni M. et al. — Univ. San Raffaele Roma / Univ. La Sapienza, Roma / Univ. Bologna*
11:30	**Rel. 3**	**Definizione standard internazionale di cereale integrale: dalla ICC Whole Grain Initiative alla norma ISO** *Carcea M. — AISTEC / CREA-AN, Roma*
11:45		**Domande e discussione sulle relazioni della sessione**

12:00	**SESSIONE SPONSOR** Molino De Vita: dalla commodity alla specialità. Qualità, ricerca e semole su misura per il mondo della pasta De Vita N. - Amministratore Unico Molino De Vita
12:05	**SESSIONE SPONSOR** Anton Paar Italia S.r.l.: dal bisogno industriale al metodo: moderne strategie per caratterizzare cereali, farine e impasti convenzionali e gluten free. Po A. - Sales Area Manager per la Texture Analysis Food & Feed
12:10	**Conferimento Premi per i migliori Posters** *Presiedono: Carcea – Chiriotti – Presidente Commissione valutazione* *I 2 posters vincitori saranno presentati (10 min ciascuno)*
12:30	**Conclusioni e chiusura del Convegno**
13:00	**Pranzo** *incluso nella quota di iscrizione*

Sala del Tribunale, Palazzo Dogana Piazza XX Settembre, 20 - 71121 Foggia	segreteria.aistec@gmail.com	www.aistec.it	

AISTEC is an ICC Member