



VENERDÌ CULTURALI

Venerdì 09/03/2018

INGRESSO LIBERO

FIDAF Via Livenza, 6 (traversa di Via Po)

dalle ore 17.00 alle 19.00

Eccellenza della pasta italiana

Il seminario verterà su aspetti culturali e tecnico-scientifici della pasta italiana vera eccellenza del made in Italy riconosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Disinformazione ed interessi di parte purtroppo stanno minando la credibilità del comparto. I temi che saranno trattati riguardano: fattori che influenzano la qualità del prodotto finito (materia prima e processo), qualità di cottura della pasta, origine del grano in etichetta, informazione e comunicazione, normativa del settore, pasta da cd grani antichi e delle meraviglie, disciplinari DOP/IGP, paste funzionali "superspaghetti", paste per celiaci, importanza della scienza e della ricerca per l'evoluzione del settore, richiesta di prodotti tradizionali: evoluti o involuti?, la pastasciutta nel manifesto della cucina futurista etc. Gli argomenti verranno affrontati in maniera strettamente tecnico-scientifica ma con approccio dialettico e provocatorio per stimolare l'interesse ed il coinvolgimento dei partecipanti.

Emanuele Marconi

Professore ordinario per il settore scientifico disciplinare AGR15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" presso il Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. Presidente dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC) Direttore del Centro Interateneo di Eccellenza per la Ricerca e l'Innovazione su Pasta e Cereali Trasformati (CERERE) Università degli Studi del Molise - Campobasso. Componente del Consiglio di Presidenza e del Comitato scientifico del Cluster Nazionale Agri-Food. Accademico aggregato "Sezione Centro-Ovest" dell'Accademia dei Georgofili. Titolare dei corsi di insegnamento: a) Processi delle Tecnologie Alimentari, b) Tecnologia dei Cereali e dei Prodotti dolciari, rispettivamente per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise. Titolare dell'insegnamento di Tecnologie Alimentari 2 per il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana presso l'Università Campus Bio-Medico di Roma. L'attività di ricerca ha riguardato in particolare la tecnologia e la valutazione della qualità tecnologica e nutrizionale dei cereali e derivati, lo studio e lo sviluppo di ingredienti e alimenti funzionali e la standardizzazione di metodologie innovative per la determinazione di marcatori di processo e di prodotto degli alimenti. Tale attività è documentata dalla pubblicazione di oltre 170 lavori su riviste nazionali ed internazionali con revisori.

Programma



Con il patrocinio di

