

Workshop progetto Smart Wheat

13 giugno 2018 - Centro S. Elisabetta presso il Campus Scienze e Tecnologie di Parma

**Prodotti alimentari da grano duro a ridotto impatto su soggetti celiaci:
screening varietale, delle tecniche agronomiche e dei processi produttivi**

Programma

14.30: Saluti istituzionali

Saluto del Rettore dell'Università di Parma, Prof. Paolo Andrei

Saluto dell'Assessore Regionale alle Attività Produttive, Dott.ssa Palma Costi

14.40: Introduzione del progetto

Gianluigi De Angelis: "Celiachia, lo stato dell'arte dal punto di vista medico"

Stefano Sforza: "SMART WHEAT: dall'idea al piatto, passando per il laboratorio ed il campo"

15.00: Uno sguardo molecolare al grano ed alla sua digestione

Barbara Prandi, SITEIA.PARMA

15.15: Innovazione genetica ed agronomica per i frumenti del futuro

Enrico Francia, BIOGEST-SITEIA

15.30: Grano e Celiachia: effetto della tecnologia di panificazione

Federica Balestra, CIRI AGRO

15.45: Grano e Celiachia: the impossible marriage?

Federica Gaiani, BIOPHARMANET-TEC

16.00: Intervento di REIRE

16.05: Intervento di BARILLA

16.15: Discussione

16.30 Conclusioni

Partner del progetto



Imprese partner

Collaboratori

