

Monterosso Società Agricola e Forestale
Via Monterosso. 47 – San Lorenzo in Campo (PU)



FARRO: UN CEREALE DA SCOPRIRE



Uscita A14 Marotta
SS. Pergolese direzione San Lorenzo in Campo - Pergola



Segreteria organizzativa
CERMIS – Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale “N. Strampelli”
Abbadia di Fiastra, 3 – 62029 Tolentino (MC)
Tel e Fax 0733.203437 – cermis@tin.it

14 novembre 2007
ore 17.30

Tavola Rotonda

Farroteca
Monterosso Società Agricola e Forestale

La serata verterà sui temi:

- Farro (*Triticum dicoccum*) e le sue caratteristiche nutrizionali e salutistiche;
- Glutine, un insieme di proteine utili o dannose?
- Intolleranza al glutine, meccanismi di azione e prodotti aglutinici
- Progetto di ricerca “Cereali e Salute: *Triticum dicoccum* ad elevata tollerabilità”;

Incontro inserito all'interno del progetto:

Cereali e salute: *Triticum dicoccum* ad elevata tollerabilità

Progetto Finanziato dalla Regione Marche L.R. 37/99

La realizzazione del progetto, affidata al CERMIS, prevede la collaborazione con le seguenti Istituzioni ed Aziende:

- CRA – Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura
- Università Politecnica delle Marche – Istituto di Scienze Materno Infantili
- AIC – Associazione Italiana Celiachia
- CIA – Confederazione Italiana Agricoltori delle Marche
- Federazione Provinciale Coltivatori Diretti Macerata
- Alce Nero Cooperativa Agrobiologica
- Azienda Agricola Bioagricoltura Rambona
- La Terra e il Cielo
- Monterosso Società Agricola e Forestale

FARRO: UN CEREALE DA SCOPRIRE

Programma della serata:

17.30 – Ritrovo presso la farroteca della Monterosso Società Agricola e Forestale;

Saluti iniziali:

Lea Luzi (titolare Monterosso Società Agricola e Forestale)

Introduzione

Gino Pasquali (Presidente Cermis)

17.45 – Presentazione dei temi trattati

Presentazione progetto “Cereali e Salute”

(dr. A. Bordoni Assessorato Agricoltura – Regione Marche

dr. M. Piccinini - Cermis);

Celiachia e qualità della vita: i problemi derivanti da una dieta glutinata

(dr. S. Nobile - Istituto di Scienze Materno Infantili –

Università Politecnica delle Marche);

Farro, frumenti “antichi” e celiachia

(prof. N. Pogna - CRA – ISC Roma);

Cereali e Cereali minori nella dieta del celiaco: aspetti nutrizionali

(dr.ssa L. Saturni –Specialista in

Scienze dell’Alimentazione – Università Politecnica delle Marche);

Il farro: alimento ad alta qualità nutrizionale

(prof. N. G. Frega – Preside della Facoltà di Agraria – Università

Politecnica delle Marche);

19.00 – Tavola rotonda: Inizio dibattito

Moderatore - dr. G. Pasquali

20.00 – Conclusioni

dr. V. Cimino (Assessorato Agricoltura - Regione Marche)