

Dalla ricerca alla tavola: nuovi scenari per la filiera di pasta, pane e snack

Il contributo del progetto INTEGRi alla filiera cerealicola nazionale

Venerdì 24 ottobre 2025, dalle ore 11:00 alle 16:00, presso la sala conferenze di Valle Fiorita in **Viale delle Comunicazioni 24 a Ostuni (Br)**, si terrà il primo evento di divulgazione dei risultati del progetto INTEGRi, del valore complessivo di 6 milioni e mezzo di euro, dedicato all'innovazione sostenibile della filiera cerealicola nazionale, che ha visto collaborare sei Università italiane (Bari, Bolzano, Molise, Teramo, Torino e Tuscia), quattro importanti aziende del settore (Casa Buratti, CerealItalia, La Molisana e Valle Fiorita) e il Responsible Research Hospital. L'evento, moderato dal giornalista Mario Maffei, sarà un momento di confronto tra ricerca, imprese e istituzioni, per condividere i risultati scientifici e discutere le prospettive future della filiera.

Il contesto

Nel 2017, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) ha destinato 497 milioni di euro al finanziamento di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale in diversi settori (tra cui l'agrifood), con l'obiettivo di creare un ecosistema favorevole allo sviluppo "bottom up" di progettualità innovative, attraverso partenariati pubblico-privato in grado di valorizzare le conoscenze scientifiche e tecnologiche, e di generare impatti concreti su imprese e territori. Nell'ambito del settore agroalimentare, il bando ha sostenuto iniziative legate a produzione, conservazione, tracciabilità, sicurezza e qualità dei cibi, toccando tutti i comparti dell'agricoltura, dell'industria di trasformazione, del packaging e della nutraceutica. Gli interventi sono stati realizzati principalmente nei territori del Mezzogiorno.

Il progetto INTEGRi

Tra i progetti finanziati, spicca "INTEGRi – Pasta e Prodotti da Forno: Integrità, Salubrità e Sostenibilità", un'iniziativa di ricerca che coinvolge Università e imprese del settore, con l'obiettivo di sviluppare nuovi prodotti con elevate caratteristiche nutrizionali, salutistiche e ambientali, attraverso l'utilizzo di nuove tipologie di sfarinati integrali, farine con contenuto modificato di amilosio/amilopectina (non OGM) e ingredienti provenienti da cereali, pseudocereali, legumi e sottoprodotti agroalimentari. La sfida ha riguardato la complessa definizione di formulazioni bilanciate e biotecnologie avanzate al fine di ottenere prodotti con alta attitudine alla trasformazione, eccellenti proprietà sensoriali, basso impatto glicemico e ridotta impronta ambientale.

Programma dell'evento del 24 ottobre

Introduzione:

- Dott. Andrea Minisci (Valle Fiorita)
- Prof.ssa Maria Cristina Messina (UNIMOL)
- Dott.ssa Mariantonietta Porcelli (Agriplan)

Relazioni:

- Sfarinati a diverso grano di integralità – Prof.ssa Francesca Cuomo (UNIMOL)
- Dalla genetica del frumento agli alimenti funzionali – Prof. Francesco Sestili (UNITUS)
- La Pasta del Futuro – Prof. Giampiero Sacchetti (UNITE)
- Processi biotecnologici per la valorizzazione di legumi e cereali – Prof.ssa Erica Pontonio (UNIBA)
- Monitoraggio avanzato delle fermentazioni – Prof. Andrea Polo (UNIBZ)
- Miglioratori innovativi per prodotti da forno – Dott.ssa Luana Nionelli (Valle Fiorita)
- Impiego di grassi e antiossidanti innovativi – Dott.ssa Federica Pasini (UNIBO)
- Cottura sostenibile della pasta e impronta di carbonio del pane – Prof. Mauro Moresi e Dott. Alessio Cimini (UNITUS)

Tavola rotonda

Conclusioni del Prof. Emanuele Marconi (UNIMOL)

Al termine è prevista la degustazione di prodotti tipici pugliesi e la distribuzione di alcuni gadget.

La partecipazione all'evento è libera, previa iscrizione obbligatoria a questo link (entro e non oltre domenica 19 ottobre):
<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfI9FNHaM0Cio1iNQaKFIGAgOslrndwC0LPu6zEf1g9ZqxMcw/viewform>

Ufficio Stampa - Tel: 393-9801141



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo

