



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

Relazioni Orali

8

Sessioni Tematiche

3

Giornate

+

Sessione Poster

Premi

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*

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 <i>Presiedono: Massimo Blandino – Rita Redaelli</i>
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 <i>De Santis M.A. et al. — Univ. Foggia / CREA-CI, Foggia</i>
17:15	Rel. 2	Struttura e dinamica del microbiota dei semi di orzo in risposta alla variabilità climatica <i>Pannella et al. — Università Campus Bio-Medico, Roma</i>
17:30	Rel. 3	Monitoraggio e valutazione della germinabilità di risorse genetiche di miglio (<i>Panicum miliaceum</i> L.) sottoposte a stress termico <i>Giannatiempo M. et al. — Univ. Salerno / CREA-DC, Battipaglia</i>
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 <i>Presiedono: Laura Gazza – Valeria Turfani</i>
09:00	Rel. magistrale	Il processo tecnologico come fattore chiave per la qualità e la sicurezza degli alimenti a base di cereali e legumi <i>Marconi E. — Università Campus Bio-Medico, Roma</i>
09:30	Rel. 1	Da leguminosa foraggera a functional food: valorizzazione di <i>Trigonella foenum-graecum</i> L. come fonte emergente di composti bioattivi per la salute umana <i>Canale M. et al. — CREA-CI, Acireale / Univ. Catania</i>
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 <i>Spina A. et al. — CREA-CI, Acireale / CREA-CI, Foggia / CREA-DC, Palermo</i>
10:00	Rel. 3	Qualità tecnologica e nutrizionale di pasta da frumenti caucasici ancestrali per un'alimentazione più sostenibile e diversificata <i>Gazza L. et al. — CREA IT, Roma / Univ. Sassari</i>
10:15	Rel. 4	Variabilità compositiva e qualità nutrizionale di 14 varietà di sorgo bianco da granella (<i>Sorghum bicolor</i>): caratterizzazione proteica, nutrizionale e dei composti bioattivi <i>Giannelli G. et al. — Univ. Parma / CRPA, Reggio Emilia / Univ. Modena / Univ. Cattolica</i>
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 <i>Presiedono: Zina Flagella – Alessandra Marti</i>
11:15	Rel. 1	Valutazione integrata della qualità del frumento: ruolo della microflora microbica e delle tecniche spettroscopiche <i>Del Fiore A. et al. — ENEA, Roma / Univ. La Sapienza, Roma</i>
11:30	Rel. 2	Nuove cultivar di soia per filiere alimentari ad alto valore aggiunto: qualità nutrizionale, funzionale e sensoriale <i>Rosso A. et al. — Univ. Torino / IATA Valencia / Aarhus Univ. / Soremartec Ferrero</i>
11:45	Rel. 3	Oltre i metodi tradizionali: il fingerprinting proteico del frumento nell'era dell'elettroforesi capillare <i>Sciacca F. — CREA-CI, Acireale</i>
12:00	Rel. 4	Vantaggi competitivi e criticità dell'utilizzo di mais alto amilosio per le filiere alimentari <i>Carnovale F. et al. — Univ. Torino / Univ. Milano</i>
12:15	 Domande e discussione sulle relazioni della sessione	
12:30	 Pranzo e visione Posters	

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

18:00 – 18:30	Assemblea soci AISTEC <i>riservata ai soci</i>
---------------	--

20:30	Cena Sociale <i>Masseria Le Querce di Mamre, Manfredonia (trasferimento con pullman)</i>
-------	--

GIORNO 3 Venerdì 23 Ottobre 2026

7ª SESSIONE		Aspetti della sicurezza alimentare
		<i>Presiedono: Vittorio Capozzi – Maria De Angelis</i>
09:00	Rel. magistrale	Microbiodiversità, tradizione, valore aggiunto e sostenibilità nelle filiere dei cereali e dei legumi <i>Capozzi V.- Fragasso M.G. — CNR ISPA, Foggia/Univ. Foggia</i>
09:30	Rel. 1	Mitigazione di micotossine e residui di pesticidi nel frumento mediante biotecnologie, germinazione e fermentazione lattica <i>Perri G. et al. — Univ. Bari / Univ. Torino / Univ. San Raffaele, Roma</i>
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 <i>Quiquero M. et al. — Univ. Molise / Univ. Campus Bio-Medico, Roma / Univ. Porto, Portogallo</i>
10:00	Rel. 3	Produzione di specialty per la filiera del frumento tenero: vantaggi salutistici e criticità sanitarie di frumenti pigmentati e alto amilosio <i>Sardella C. et al. — Univ. Torino / Czech Univ. Life Sciences / Univ. della Tuscia, Viterbo</i>
10:15	Domande e discussione sulle relazioni della sessione	

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**SESSIONE SPONSORS***Presiede: Marina Carcea*

12:00

Molino De Vita S.r.L. - Dalla commodity alla specialità. Qualità, ricerca e semole su misura per il mondo della pasta
De Vita N., Amministratore Unico Molino De Vita

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

Sala del Tribunale, Palazzo Dogana
Piazza XX Settembre, 20 - 71121 Foggia



segreteria.aistec@gmail.com



www.aistec.it



AISTEC is an ICC Member