

La ricerca CREA su cereali e legumi al
convegno Aistec

Dal 21 al 23 ottobre a Foggia, il CREA
Cerealicoltura e Colture Industriali è stato
protagonista di tre giornate di confronto
scientifico su ricerca, innovazione e
valorizzazione di cereali e legumi, con
focus sul miglioramento genetico e le nuove
tecniche agronomiche

RASSEGNA STAMPATA

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia



Otto sessioni, con 32 relazioni

Roma, 21 ott. (askanews) - Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (**Aistec**), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi".

Organizzato dall'**Aistec** in collaborazione con il **Crea**, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla

necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il **Crea**, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

"La ricerca svolta dal **Crea** sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime - ha detto Paolo Gramiccia, direttore del **Crea** Cerealicoltura e Colture Industriali - Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera".

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi. La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca **CREA**, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.



GREEN ECONOMY AGENCY

Agricoltura, ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec

Si apre oggi fino al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, il 14° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), dedicato al tema 'Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi'. Organizzato dall'AISTEC in collaborazione con il CREA, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il CREA, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

(Segue)

RASSTEC



GREEN ECONOMY AGENCY

Agricoltura, ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec -2-

La ricerca svolta dal CREA sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime", afferma Paolo Gramiccia, direttore del CREA Cerealicoltura e Colture Industriali. "Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera".

Il CREA è al centro dei lavori con i propri ricercatori, impegnati su miglioramento genetico, cambiamenti climatici, sostenibilità delle produzioni, qualità nutrizionale, innovazioni di processo e prodotto e competitività delle filiere. Particolare attenzione è riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi.

(Segue)





GREEN ECONOMY AGENCY

Agricoltura, ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec -3-

La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articola questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

Il convegno pone così una domanda essenziale: come trasformare conoscenza e innovazione in valore per produzioni, filiere e territori? La risposta passa dalla capacità della ricerca di generare soluzioni concrete e dal dialogo continuo tra scienza, imprese e istituzioni: la missione che il CREA porta avanti al servizio dell'agricoltura italiana.

RASSEGNA

Cereali e legumi: dalla commodity alla specialità. Crea al convegno Aistec a Foggia



FOGGIA – Si apre oggi fino al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, il 14° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi".

Organizzato dall'AISTEC in collaborazione con il CREA, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il CREA, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

“La ricerca svolta dal CREA sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime”, afferma **Paolo Gramiccia**, direttore del CREA Cerealicoltura e Colture Industriali.

“Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera”.

Il CREA è al centro dei lavori con i propri ricercatori, impegnati su miglioramento genetico, cambiamenti climatici, sostenibilità delle produzioni, qualità nutrizionale, innovazioni di processo e prodotto e competitività delle filiere. Particolare attenzione è riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi.

La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articola questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

Il convegno pone così una domanda essenziale: come trasformare conoscenza e innovazione in valore per produzioni, filiere e territori? La risposta passa dalla capacità della ricerca di generare soluzioni concrete e dal dialogo continuo tra scienza, imprese e istituzioni: la missione che il CREA porta avanti al servizio dell'agricoltura italiana.



Cereali e legumi: dalla commodity alla specialità. La ricerca CREA al convegno AISTEC, a Foggia, da domani a mercoledì

Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), dedicato al tema **“Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi”**. Organizzato dall'AISTEC in collaborazione con il CREA, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi. Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il CREA, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

«La ricerca svolta dal CREA sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime», afferma Paolo Gramiccia, direttore del CREA Cerealicoltura e Colture Industriali. «Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera».

Il CREA è al centro dei lavori con i propri ricercatori, impegnati su miglioramento genetico, cambiamenti climatici, sostenibilità delle produzioni, qualità nutrizionale, innovazioni di processo e prodotto e competitività delle filiere. Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi.

La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

Il convegno pone così una domanda essenziale: come trasformare conoscenza e innovazione in valore per produzioni, filiere e territori? La risposta passa dalla capacità della ricerca di generare soluzioni concrete e dal dialogo continuo tra scienza, imprese e istituzioni: la missione che il CREA porta avanti al servizio dell'agricoltura italiana.

RASSEGNA STAMPA

La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia

Otto sessioni, con 32 relazioni



Roma, 21 ott. (askanews) – Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (Aistec), dedicato al tema “Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi”. Organizzato dall'Aistec in collaborazione con il Crea, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il Crea, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

“La ricerca svolta dal Crea sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l’innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime – ha detto Paolo Gramiccia, direttore del Crea Cerealicoltura e Colture Industriali – Questo convegno rappresenta un’importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera”.

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi. La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

RASSEGNA STAMPA

La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia

Roma, 21 ott. (askanews) – Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (Aistec), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi". Organizzato dall'Aistec in collaborazione con il Crea, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il Crea, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

"La ricerca svolta dal Crea sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime – ha detto Paolo Gramiccia, direttore del Crea Cerealicoltura e Colture Industriali – Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera".

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi. La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

RASSEGNA STAMPA



La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia

Roma, 21 ott. (askanews) – Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (Aistec), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi".

Organizzato dall'Aistec in collaborazione con il Crea, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il Crea, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

“La ricerca svolta dal Crea sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime – ha detto Paolo Gramiccia, direttore del Crea Cerealicoltura e Colture Industriali – Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera”.

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi. La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia

Roma, 21 ott. (askanews) – Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (Aistec), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi". Organizzato dall'Aistec in collaborazione con il Crea, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il Crea, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

"La ricerca svolta dal Crea sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime – ha detto Paolo Gramiccia, direttore del Crea Cerealicoltura e Colture Industriali – Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera".

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi. La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia

Roma, 21 ott. (askanews) – Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (Aistec), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi". Organizzato dall'Aistec in collaborazione con il Crea, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il Crea, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

"La ricerca svolta dal Crea sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime – ha detto Paolo Gramiccia, direttore del Crea Cerealicoltura e Colture Industriali – Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera".

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi.

La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

RASSEGNA STAMPA

La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia



Roma, 21 ott. (askanews) – Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (Aistec), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi".

Organizzato dall'Aistec in collaborazione con il Crea, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il Crea, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

“La ricerca svolta dal Crea sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime – ha detto Paolo Gramiccia, direttore del Crea Cerealicoltura e Colture Industriali – Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera”.

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi. La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

La ricerca Crea su cereali e legumi al convegno Aistec a Foggia



Roma, 21 ott. (askanews) – Dal 21 al 23 ottobre, nella Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a Foggia, si tiene il 14esimo convegno dell'associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (Aistec), dedicato al tema "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi". Organizzato dall'Aistec in collaborazione con il Crea, il convegno riunisce ricerca, università, imprese e operatori delle filiere per discutere come innovazione e conoscenza possano accrescere qualità, sostenibilità e competitività di cereali e legumi.

Il filo conduttore è il passaggio da materie prime standardizzate, legate soprattutto a volumi e prezzi, a specialità capaci di esprimere valore aggiunto, qualità nutrizionale e specificità territoriali. Una trasformazione sempre più importante di fronte alle esigenze dei consumatori e alla necessità di sistemi produttivi sostenibili e resilienti. In questo scenario il Crea, attraverso il Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, è un riferimento nazionale per l'innovazione delle filiere cerealicole e leguminose.

“La ricerca svolta dal Crea sui cereali e sulle leguminose accompagna da anni l'innovazione delle filiere agroalimentari italiane, dalla costituzione di nuove varietà al miglioramento della qualità delle produzioni, dalla sostenibilità dei sistemi colturali alla valorizzazione nutrizionale e tecnologica delle materie prime – ha detto Paolo Gramiccia, direttore del Crea Cerealicoltura e Colture Industriali – Questo convegno rappresenta un'importante occasione per mettere a confronto i risultati della ricerca con le esigenze delle imprese e dei territori, rafforzando il dialogo tra scienza, produzione e mercato e favorendo il trasferimento delle innovazioni verso applicazioni concrete capaci di generare valore aggiunto lungo tutta la filiera”.

Particolare attenzione sarà riservata anche alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare, alla nutrizione, ai consumatori e agli aspetti legislativi. La scelta di Foggia, nel cuore di uno dei principali distretti cerealicoli italiani e sede di importanti attività di ricerca CREA, rafforza il legame tra ricerca pubblica, sistema produttivo e territorio. Il programma scientifico articolerà questi temi in otto sessioni, con 32 relazioni e oltre 60 poster, oltre ai premi per i migliori contributi scientifici.

Pastaria



A Foggia il 14° Convegno AISTEC: ricerca e innovazione per valorizzare cereali e legumi

Dal 21 al 23 ottobre a Foggia, tre giornate di confronto scientifico su ricerca, innovazione e valorizzazione di cereali e legumi, con numerosi contributi di interesse per il settore della pasta

Dal **21 al 23 ottobre 2026**, la Sala del Tribunale di Palazzo Dogana, a Foggia, ospiterà il **14° Convegno AISTEC**, dal titolo *"Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi"*. Tre giornate di confronto scientifico articolate in **8 sessioni tematiche e 32 relazioni orali**, oltre alla sessione poster. Programma definitivo 14° convegno...

Il programma affronta numerosi temi di interesse anche per l'industria della pasta: dal miglioramento genetico dei cereali ai nuovi modelli agronomici, dalla **qualità tecnologica e nutrizionale delle materie prime** alle **innovazioni di processo e di prodotto**, fino all'impiego di ingredienti non convenzionali, alla valorizzazione dei sottoprodotti, alla sicurezza alimentare e agli aspetti nutrizionali e legislativi. Programma definitivo 14° convegno... Programma definitivo 14° convegno... Programma definitivo 14° convegno...

Particolarmente vicini ai temi di Pastaria alcuni contributi dedicati alla **qualità tecnologica e nutrizionale della pasta ottenuta da frumenti caucasici ancestrali** e alla **produzione di pasta funzionale attraverso la valorizzazione di radichette di malto mediante fermentazione lattica**. Programma definitivo 14° convegno... Programma definitivo 14° convegno...

Il convegno si concluderà venerdì 23 ottobre con una sessione dedicata a nutrizione, consumatori e aspetti legislativi, il conferimento dei premi per i migliori poster e le conclusioni. Programma definitivo 14° convegno...

Informazioni: AISTEC – Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali. Il programma completo e i riferimenti per la partecipazione sono disponibili sul [sito AISTEC](#).

RASSEGNA ST

GRANO ITALIANO



LA RICERCA VALORIZZA I CEREALI

Dal 21 al 23 ottobre a Foggia il 14° Convegno AISTEC: genetica, tecniche agronomiche, qualità e nuove opportunità per le filiere cerealicole

Dal miglioramento genetico alle nuove tecniche agronomiche, fino alla valorizzazione delle produzioni cerealicole attraverso la qualità e l'innovazione. Sono alcuni dei temi al centro del **14° Convegno AISTEC**, in programma dal **21 al 23 ottobre 2026 a Foggia**, presso la Sala del Tribunale di Palazzo Dogana.

L'appuntamento, organizzato dall'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali, avrà come titolo *«Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi»*. Tre giornate di confronto tra ricercatori ed esperti della filiera, con oltre trenta relazioni orali distribuite in otto sessioni tematiche.

Genetica e agronomia per migliorare le produzioni

Per gli agricoltori, gli spunti più interessanti arriveranno già nella prima giornata, dedicata alle caratteristiche genetiche e ai modelli agronomici.

Pasquale De Vita, del CREA-CI di Foggia, insieme a **Ilaria D'Isita** dell'Università di Foggia, affronterà il tema del miglioramento genetico, dalle tecniche convenzionali alle **TEA**, le Tecniche di Evoluzione Assistita, e delle loro prospettive per la valorizzazione dei cereali.

Massimo Blandino, dell'Università di Torino, presenterà un intervento dedicato ai nuovi modelli di gestione dei sistemi cerealicoli, con l'obiettivo di conciliare transizione ecologica, produttività e qualità richiesta dalle filiere.

Spazio anche agli effetti delle condizioni ambientali e delle pratiche agronomiche sulla qualità delle produzioni. **Michele Andrea De Santis**, dell'Università di Foggia, approfondirà le variazioni delle proteine di riserva e del contenuto fenolico di frumento e cece in ambiente mediterraneo.

Qualità e specialità: nuove opportunità per le filiere

Nelle giornate successive il confronto si sposterà sulla qualità tecnologica e nutrizionale delle materie prime e sulle possibilità di differenziare le produzioni.

Tra gli argomenti in programma figurano le nuove cultivar di soia destinate a filiere alimentari ad alto valore aggiunto, il mais ad alto contenuto di amilosio e i frumenti pigmentati, con un approfondimento sui loro vantaggi e sulle criticità legate alla sicurezza alimentare.

Temi che interessano anche gli agricoltori, perché la possibilità di valorizzare una produzione dipende sempre più dall'incontro tra caratteristiche varietali, qualità della granella e richieste dell'industria di trasformazione.

Il programma comprende, inoltre, interventi sulla sicurezza alimentare, sulle micotossine e sulle prospettive di utilizzo di cereali e legumi in nuovi prodotti alimentari.

Il convegno rappresenterà un'occasione per conoscere gli orientamenti della ricerca e le possibili ricadute sulle scelte varietali e agronomiche delle aziende cerealicole.

Il programma completo delle tre giornate è disponibile nella [pagina ufficiale del 14° Convegno AISTEC](#).



Accademia dei
Georgofili

14° Convegno dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali - "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi"



**DATA: da mercoledì 21 ottobre 2026 a venerdì 23 ottobre 2026 - PRESSO:
Sala del Tribunale, Palazzo Dogana, Foggia**

Ulteriori informazioni

È noto che i cereali ed anche i legumi sono dagli albori della civiltà umana una risorsa alimentare fondamentale per l'umanità e come tale sono stati oggetto di commercializzazione a livello internazionale meritandosi l'appellativo di commodity, termine inglese che denota materie prime che possono essere raccolte, stoccate, spostate e vendute, che sono fungibili, standardizzate, accessibili e che hanno un prezzo determinato dal mercato. Il termine commodity ricorda comunque un prodotto che non ha grandi differenziazioni qualitative e fino a qualche decennio fa sugli scaffali dei negozi e dei supermercati esistevano poche tipologie di derivati dei cereali. Adesso, grazie anche

agli interessanti risultati della ricerca scientifica, il consumatore, sempre più attento a salute e benessere, non si accontenta più di trovare in commercio poche tipologie di sfarinati o di prodotti alimentari a base di cereali e legumi, ma ricerca prodotti con specifiche proprietà nutrizionali (integrali, senza glutine, ricchi di proteine/fibre, etc.) o funzionali (adatti a intolleranze, diete specifiche, occasioni o modalità di consumo, etc.) elevandoli da semplici commodity a vere e proprie *specialty* o specialità.

Il 14esimo convegno AISTEC, promosso dall'Associazione di Scienza e Tecnologia dei Cereali in collaborazione con il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA), con il patrocinio di MASAF, Provincia di Foggia, Università di Foggia, Università di Bari Aldo Moro, CL.A.N., CNR, ENEA, FIDAF, ITALMOPA, SIA, SIMTREA, SISTAL, AISSA, ANA, e Accademia dei Georgofili, ha gli obiettivi di presentare e dibattere le recenti acquisizioni scientifiche relative ai cereali, pseudocereali e ai legumi dal campo alla tavola e di favorire il trasferimento dei risultati della ricerca al settore, nell'ambito di 8 sessioni scientifiche orali (in cui verranno presentate 32 relazioni orali) e attraverso 68 posters con particolare riferimento ai seguenti argomenti: caratteristiche genetiche e modelli agronomici; valore d'uso e qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari; innovazioni di processo e di prodotto; tracciabilità e marcatori di processo e di prodotto; nutrizione e consumi; aspetti economici e normativi. Nel corso del Convegno verranno anche assegnati 2 premi per i migliori posters.

Il programma del convegno è presente sul sito dell'Associazione www.aistec.it, unitamente a tutte le informazioni sulle modalità di partecipazione.

RASSEGNA

14° convegno AISTEC: cereali e legumi diventano specialità



14° Convegno AISTEC

Da commodity a specialità: come la
ricerca valorizza cereali e legumi



21 - 23 ottobre 2026
Palazzo Dogana, Foggia

Dal 21 al 23 ottobre 2026, presso la Sala del Tribunale del Palazzo Dogana di **Foggia**, si terrà il 14° Convegno AISTEC, intitolato "Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi".

È noto che cereali e legumi rappresentano, fin dagli albori della civiltà umana, una risorsa alimentare fondamentale e, come tali, sono stati oggetto di commercializzazione a livello internazionale, meritandosi l'appellativo di commodity. Il termine, di origine inglese, indica

materie prime fungibili, standardizzate e accessibili, facilmente raccolte, stoccate, trasportate e vendute, il cui prezzo è determinato dal mercato.

Il concetto di commodity richiama tuttavia un prodotto con scarse differenziazioni qualitative e, fino a qualche decennio fa, sugli scaffali di negozi e supermercati erano disponibili poche tipologie di derivati dei cereali. Oggi, grazie anche ai risultati della ricerca scientifica, il consumatore – sempre più attento a salute e benessere – non si accontenta più di una limitata offerta di sfarinati o prodotti a base di cereali e legumi, ma ricerca alimenti con specifiche proprietà nutrizionali (integrali, senza glutine, ricchi di proteine o fibre), funzionali (adatti a intolleranze e diete specifiche) e/o nuove modalità di consumo, elevandoli da semplici commodity a vere specialità.

Il Convegno si propone quindi di presentare e discutere le più recenti acquisizioni scientifiche relative a cereali, pseudocereali e legumi, dal campo alla tavola, favorendo il trasferimento dei risultati della ricerca al settore. Le attività si articoleranno in sessioni scientifiche orali e poster, con particolare riferimento ai seguenti temi: caratteristiche genetiche e modelli agronomici; valore d'uso e qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari.

RASSEGNA



A Foggia il 14° Convegno AISTEC dedicato alla valorizzazione di cereali e legumi



14° Convegno AISTEC

*Da commodity a specialità:
come la ricerca valorizza
cereali e legumi*

Sala del Tribunale, Palazzo Dogana, Foggia · 21 - 23 Ottobre 2026

Dal **21 al 23 ottobre 2026** la Sala del Tribunale di Palazzo Dogana a **Foggia** ospiterà il 14° convegno **AISTEC**, appuntamento di riferimento per la comunità scientifica italiana impegnata nello studio delle filiere cerealicole e leguminose. Il tema scelto per questa edizione, “*Da commodity a specialità: come la ricerca valorizza cereali e legumi*”, sintetizza efficacemente la trasformazione in atto nel settore agroalimentare, dove qualità, sostenibilità, innovazione e differenziazione rappresentano oggi i principali fattori competitivi.

L'evento, organizzato dalla prof.ssa Marina Carcea, Dirigente Tecnologo del Centro di Ricerca **CREA Alimenti e Nutrizione**, prevede tre giornate di lavori, otto sessioni tematiche, trentadue relazioni orali e una sessione poster, offrendo una panoramica completa sulle più

recenti acquisizioni scientifiche e tecnologiche riguardanti produzione primaria, trasformazione industriale, sicurezza alimentare e nutrizione.

Il convegno si chiuderà con il conferimento dei premi per i migliori poster, scelti da AISTEC, **Chiriotti Editori** e dalla Commissione di valutazione, e sponsorizzati dalla nostra casa editrice. I due poster vincitori saranno presentati prima delle conclusioni finali, a conferma dell'attenzione dell'associazione verso la ricerca emergente e il trasferimento di conoscenze a supporto dell'innovazione nelle filiere dei cereali e dei legumi.

Dalla genetica alle nuove filiere ad alto valore aggiunto

La prima parte del convegno sarà dedicata alle caratteristiche genetiche delle colture e ai modelli agronomici innovativi. Le relazioni affronteranno temi di grande attualità, quali l'impiego delle Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA), la gestione sostenibile dei sistemi cerealicoli, gli studi genomici applicati alle leguminose e l'adattamento delle colture ai cambiamenti climatici. Particolare attenzione sarà riservata anche alle risorse genetiche e all'influenza dei fattori ambientali sulla qualità delle produzioni.

La seconda giornata approfondirà il valore d'uso delle materie prime e le prospettive offerte da nuove varietà e specie alternative. Tra gli argomenti in programma figurano la valorizzazione del fieno greco come fonte di composti bioattivi, l'integrazione di farine di legumi nei prodotti da forno, l'impiego di frumenti ancestrali per la produzione di pasta e lo sviluppo di nuove cultivar di soia destinate alle filiere alimentari ad alto valore aggiunto. Non mancheranno contributi dedicati al mais ad alto amiloso, al sorgo e alle più avanzate tecniche di caratterizzazione proteica e qualitativa del frumento.

Innovazione tecnologica e valorizzazione dei sottoprodotti

Uno dei filoni più interessanti del convegno riguarda le innovazioni di processo e di prodotto. I ricercatori presenteranno studi sull'utilizzo del chitosano nella panificazione, sull'impiego di acqua di mare alimentare come alternativa al cloruro di sodio, sulla conservazione degli antociani durante la cottura e sulle applicazioni delle proteine di carruba nella stampa 3D alimentare. Questi lavori testimoniano come la ricerca stia contribuendo allo sviluppo di  alimenti più funzionali, sostenibili e rispondenti alle nuove esigenze dei consumatori.

Ampio spazio sarà inoltre dedicato all'economia circolare e alla valorizzazione dei sottoprodotti agroalimentari. Dalla riscoperta delle ghiande come risorsa alimentare all'utilizzo di sottoprodotti delle industrie olearia e brassicola per la produzione di snack funzionali, fino alla fermentazione delle radichette di malto per ottenere pasta ad elevato valore nutrizionale, emerge chiaramente il ruolo strategico dell'innovazione nel trasformare residui produttivi in nuove opportunità industriali.

Sicurezza, nutrizione e aspettative dei consumatori

L'ultima giornata sarà focalizzata sugli aspetti della sicurezza alimentare e della nutrizione. Le relazioni affronteranno temi quali la mitigazione di micotossine e residui di pesticidi, la formazione di contaminanti di processo negli alimenti a base di cereali e le opportunità offerte dai frumenti pigmentati e ad alto contenuto di amilosio. Parallelamente, verranno presentati studi sul comportamento dei consumatori, sul potenziale prebiotico del sorgo fermentato e sull'evoluzione degli standard internazionali relativi ai cereali integrali.

Nel complesso, il 14° Convegno AISTEC si conferma come un'importante piattaforma di confronto tra ricerca pubblica, università e industria alimentare. Le tematiche affrontate evidenziano una direzione chiara: il futuro delle filiere cerealicole e leguminose passa attraverso la capacità di trasformare prodotti tradizionalmente considerati commodity in ingredienti e alimenti ad elevato valore aggiunto, in grado di coniugare sostenibilità, qualità nutrizionale e innovazione tecnologica.

www.aistec.it

RASSEGNA SI