

# IL CREA PER CERREALIA 2023 XIII EDIZIONE

## *Il nostro pane salutistico quotidiano*

Venerdì 23 giugno 2023 | ore 18:20 - 19:30

Associazione Pan Akis 9 e Pro Loco - Piano San Filippo, 41 -  
Aci San Filippo (CT) | *on line (piattaforma Teams)*

*Il pane rappresenta da sempre l'alimento base di quasi tutte le popolazioni mondiali.*

*È risaputo che il pane è un alimento principalmente ricco di carboidrati, e quindi considerato ad elevato indice glicemico (IG), cioè provoca un'elevata risposta glicemica dell'organismo.*

*Essendo il pane l'alimento base a qualsiasi età e in qualunque tipo di dieta, può risultare utile e innovativo "fortificarlo" con sostanze nutraceutiche, importanti per la prevenzione di alcune malattie, o come coadiuvanti terapeutici per specifiche patologie, o per migliorarne il profilo nutrizionale, quale l'arricchimento in contenuto di fibre e proteine.*

*Pertanto, il pane, alimento che entra quotidianamente nella nostra dieta, rappresenta l'alimento ideale per veicolare composti bioattivi e dietetici o ridurre l'apporto di ingredienti dannosi per la salute.*

TUTTE LE INFORMAZIONI SUL FESTIVAL CERREALIA 2023:

[WWW.CERREALIALUDI.ORG](http://WWW.CERREALIALUDI.ORG)



Pan Akis 9





# PROGRAMMA

- 18:20 Saluti di **Nicola Pecchioni** Direttore del CREA Cerealicoltura e Colture Industriali
- 18:25 Introduzione **Giovanni Barbagallo**, Pan Akis 9, Proloco, Aci San Filippo  
Modera: **Valeria Cavallaro**, già Ricercatore CNR-IBE, Catania
- 18:30 **Alfio Spina**, CREA Cerealicoltura e Colture Industriali  
*I frumenti tetraploidi: Aspetti chimico-fisici e reologici di genotipi siciliani di *Triticum turgidum* ssp. *turgidum* e caratteristiche qualitative dei relativi pani*
- 18:50 **Marina Carcea**, CREA Alimenti e Nutrizione  
*Aspetti tecnologici e nutrizionali dell'uso del sale in panificazione*
- 19:10 **Biagio Pecorino & Vincenzo Donzuso**, UNICT, Dip. Agricoltura, Alimentazione e Ambiente / Coop. Agr. "Valle del Dittaino", Assoro, Enna  
*Frumento e legumi di filiera certificata per un pane salutistico*
- 19:30 **Rosalia Sanfilippo**, CREA Cerealicoltura e Colture Industriali  
*Effetto dell'aggiunta di sfarinato integrale di fagiolo "Signureda" sulle caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche degli impasti e del pane*
- 19:50 **Michele Canale**, CREA Cerealicoltura e Colture Industriali  
*Impiego di scarti della lavorazione industriale del carciofo per la biofortificazione di pani di grano duro*
- 20:10 **Andrea Brandolini**, CREA Zootecnia e Acquacoltura  
*I frumenti diploidi: caratteristiche tecnologiche e nutrizionali del pane di frumento monococco*
- 20:30 Interventi e conclusioni

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

CREA Cerealicoltura e Colture Industriali (Alfio Spina, Michele Canale, Rosalia Sanfilippo), Associazione Pan Akis 9 e Pro Loco di Aci S. Filippo (Giovanni Barbagallo)

### Info per partecipare

Registrazione all'evento in presenza inviando e-mail ad [alfio.spina@crea.gov.it](mailto:alfio.spina@crea.gov.it)

Per partecipare all'evento on line vai al link: <https://bit.ly/3O4sNmH>



CREA\_RICERCA |



CREA - RICERCA

