

PRESIDENTI DEL CONVEGNO

Giovanni Cammarota
Stefania Masci
Antonio Gasbarrini

COMITATO SCIENTIFICO

Stefano Bibbò
Silvia Volpi
Cristina Mele
Gianluca Ianiro

IL FRUMENTO

Il frumento (o grano) è un cereale molto antico, quasi certamente una tra le prime piante utilizzate dall'uomo in campo alimentare, in epoche remote, nella regione della cosiddetta "Mezzaluna Fertile", un'area in Medio Oriente compresa fra la Giordania, Palestina e Libano fino alla Siria, Turchia e Mesopotamia.

Ancora oggi è il cereale alla base della nostra dieta mediterranea e rappresenta, insieme ad altri cereali, uno degli alimenti di più alto consumo e di minor costo. Fonte di circa la metà delle calorie alimentari consumate in tutto il mondo, il frumento è ricco di proteine, fibre, vitamine, minerali e antiossidanti. Più recentemente, l'uso industriale di pesticidi, fertilizzanti a base di azoto e il miglioramento genetico hanno permesso di aumentare la produttività del grano e di ottenere un glutine idoneo alla realizzazione di numerosi prodotti, alcuni dei quali caratterizzanti le zone geografiche di produzione.

Sebbene la ricerca scientifica indichi che esiste una enorme variabilità al riguardo, sia in termini di risposta individuale che di varietà di frumento utilizzata, molti consumatori ritengono che questi rapidi cambiamenti nella quantità e nel tipo di grano assunto, possano avere un ruolo nell'aumento globale di quadri clinici che attualmente osserviamo (che vanno dalla semplice intolleranza alla malattia celiaca, alle alterazioni metaboliche e alle reazioni allergiche) e ricerche in tal senso sono in corso a livello internazionale.

La produzione sostenibile con scarso apporto di sostanze chimiche, unitamente a progetti di espansione e utilizzazione della variabilità genetica del frumento, associati al mantenimento di una elevata qualità tecnologica e nutrizionale, sono quindi le principali aree di interesse per il miglioramento del grano ai fini dell'uso alimentare umano.

Il congresso è rivolto a medici specialisti gastroenterologi, internisti, nutrizionisti, dietologi e a quanti hanno a cuore e interesse a conoscere la problematica legata al consumo del frumento, con l'opportunità unica di confrontarsi con esperti nel campo della produzione agraria, della clinica e della nutrizione, della regolamentazione e finanche con panificatori con dimostrazione *live*.

Sede Congresso:

Aula Brasca
4° piano - Policlinico Universitario Agostino Gemelli
Largo Agostino Gemelli, 8 - Roma

INFO GENERALI

ECM ID Evento: 6364-381648
Per l'evento sono stati assegnati 6 crediti formativi E.C.M.

Figure Professionali accreditate:

FARMACISTA
DIETISTA
MEDICO CHIRURGO

Specializzazioni:

Allergologia ed immunologia clinica
Gastroenterologia
Igiene degli alimenti e della nutrizione
Malattie metaboliche e diabetologia
Medicina generale (medici di famiglia)
Medicina interna
Microbiologia e virologia
Pediatria
Scienza dell'alimentazione e dietetica
Psicologia

PROVIDER E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

EVENTLAB

Via Paolo Emilio 7 - 00192 ROMA
Tel. 06.45505560
segreteria@event-lab.eu

in collaborazione con



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE
E FORESTALI

*“Siamo ciò
che mangiamo”*

il FRUMENTO

produzione, preparazione
e consumo consapevole
per il benessere intestinale

Roma

28 settembre 2023

Aula Brasca
Policlinico Universitario Agostino Gemelli



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Gemelli
Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS
Università Cattolica del Sacro Cuore



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

in collaborazione con



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE
E FORESTALI

Gemelli



Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS
Università Cattolica del Sacro Cuore

il FRUMENTO

produzione, preparazione
e consumo consapevole
per il benessere intestinale

Roma
28 settembre 2023



Programma //28 settembre 2023

08.30 - 08.50 Saluti istituzionali **Antonio Gasbarrini, Stefano Ubertini**

08.50 - 09.05 Introduzione: **Giovanni Cammarota**
Il frumento per il benessere dell'apparato digerente:
l'importanza di una visione multidisciplinare

09.05 - 09.30 Lettura: **Costanza Lanzara**
Forme di vita del frumento. Note antropologiche.

I sessione. Il frumento: materia prima e trasformazione

Moderatori: **Giovanni Cammarota, Giovanni Gasbarrini, Stefania Masci**

09.30 - 09.35 Introduzione alla sessione
Giovanni Gasbarrini

09.35 - 09.50 Le risorse genetiche del frumento e il loro valore per il miglioramento genetico
Oriana Porfiri

09.50 - 10.05 Frumenti antichi o moderni? La risposta è sempre: "Dipende..."
Stefania Masci

10.05 - 10.20 Potenziare o ridurre le caratteristiche nutrizionali del frumento:
cosa possiamo fare
Silvia Volpi

10.20 - 10.35 La fermentazione lattica per migliorare le proprietà nutrizionali
e la conservazione dei prodotti lievitati da forno
Marco Gobetti

10.35 - 10.45 Discussione

10.45 - 11.15 Coffee break

II sessione. Il frumento e quadri clinici

Moderatori: **Gino Roberto Corazza, Italo De Vitis, Gianluca Ianiro**

11.15 - 11.20 Introduzione alla sessione
Gino Roberto Corazza

11.20 - 11.35 Sensibilità al frumento non celiaca
Antonio Carroccio

11.35 - 11.50 Allergia al frumento
Eleonora Nucera

11.50 - 12.05 Celiachia, microbiota ed eco-sistema intestinale
Antonio Gasbarrini

12.05 - 12.20 Alterazioni metaboliche associate al consumo di frumento
Luca Miele

12.20 - 12.30 Discussione

12.30 - 13.15 Dimostrazione pratica:
Panificatori e pasticceri protagonisti della filiera della qualità agroalimentare"
(evento con dimostrazione pratica dell'uso della pasta madre per la lievitazione)
Ermanno Fiorentini

13.15 - 14.15 Lunch

III sessione. Il frumento: valori nutrizionali e potenziale nocività

Moderatori: **Carolina Ciacci, Gian Marco Giorgetti, Silvia Volpi**

14.15 - 14.20 Introduzione alla sessione
Carolina Ciacci

14.20 - 14.35 Ruolo del medico nutrizionista: Mantenimento e supporto del valore
nutrizionale del frumento
Maria Cristina Mele

14.35 - 14.50 Come la ricerca può migliorare gli aspetti nutrizionali del frumento
Francesco Sestili

14.50 - 15.05 Il ruolo del glutine nella formulazione delle preparazioni alimentari
Fernanda Galgano

15.05 - 15.20 Un ruolo per la proteomica della gliadina?
Andrea Urbani

15.20 - 15.35 La presenza di acrilammide nella pizza napoletana e nei prodotti da forno
a base di frumento
Angela Sorrentino

15.35 - 15.45 Domande e risposte

15.45 - 16.10 Lettura: **Marco Silano**
Regolamentazione della produzione e consumo del frumento

16.10 - 17.00 Tavola rotonda conclusiva su temi di attualità
e prospettive future sul consumo del frumento