



Provincia di Avellino

IRPUNIA fermento

Workshop I DICEMBRE 2015

ISTITUTO DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE - CNR
Via Roma, 64 - Avellino
Aula Filippo Bottazzi

ore 10:00



Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto Scienze dell'Alimentazione



Università degli
studi di Napoli
Federico II



DIPARTIMENTO DI
AGRARIA

Programma:

10:00-10:30 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI
10:30-10:40 SALUTI ISTITUZIONALI

10:40-11:00 APERTURA DEI LAVORI
Domenico Gambacorta
Presidente della Provincia di Avellino

11:00-11:20 *Anna Reale*
Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR
Presentazione del Progetto "IRPINIA IN FERMENTO"

RELAZIONI SCIENTIFICHE
11:20-11:40 *Tiziana Di Renzo*
Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR
Caratterizzazione tecnologica e microbiologica
di madri acide irpine

11:40-12:00 *Filariana Boscalino*
Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR
Caratterizzazione della componente volatile (VOCs)
di madri acide irpine

12:20-12:40 *Filomena Nazzaro*
Caratterizzazione biochimica del fagiolo di Volturara

12:40-13:00 *Maria Aponte*
Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II
Sviluppo di pane gluten-free fortificato per aggiunta di farina di fagioli e
definizione di protocolli operativi per la stabilizzazione di madri acide

13:00 CONCLUSIONI DEI LAVORI E SALUTI

13:15-14:00 COLAZIONE DI LAVORO
con assaggi di pani tipici irpini

MODERA
Annibale DISCEPOLO
Giornalista

COMITATO SCIENTIFICO
Anna REALE
Tiziana DI RENZO
Filomena NAZZARO
Maria APONTE
Florinda FRATIANNI

COMITATO ORGANIZZATIVO
Luigi CIPRIANO
Alfonso DE GIULIO
Antonio OTTOMBRINO
Clemente MECCARIELLO

INFO
SEGRETARIA ORGANIZZATIVA:
TEL.: 0825.34937 / 0825.1912010
FAX: 0825.1911906
E-MAIL: progetticnr@atbconsulting.it