



Università degli Studi di Napoli



Events M@agement



★★★★



Con il Patrocinio della Provincia di Napoli



dal 1911
Olio Carli

www.oliocarli.it



POMPEI

www.fratellilabufalapompei.com



Il Fiera Agroalimentare

Sapori & Saperi

"Un affascinante viaggio nel mondo del gusto"



www.pompeinow.it

Pompei

24/27 aprile 2009

Area espositiva del Santuario

CELIACHIA

Lunedì 27 aprile - ore 16.00

Sala Marianna De Fusco



Facoltà di Agraria
Università degli Studi del Molise



ONLUS Campania



CRA - CAT
Unità di ricerca di Scafati
Colture alternative al tabacco



Istituto Scienze dell'Alimentazione

"CELIACHIA"

Sapori e Saperi di uno "Stile di Vita Alternativo"

Sapori & Saperi 2009 oltre a presentare i prodotti tipici campani e italiani, autentici tesori della tradizione alimentare mediterranea, intende offrire anche un ricco percorso tra le conoscenze che la ricerca scientifica, applicata al settore dell'alimentazione, è riuscita a dare negli ultimi anni.

In questa ottica, i meeting che la seconda edizione di Sapori & Saperi propone, incentrati su tematiche d'attualità, intendono gettare le basi di una stretta interazione tra il mondo della ricerca scientifica e quello delle imprese (con indubbi riflessi e benefici anche per i consumatori) con l'obiettivo di promuovere le eccellenze tipiche del settore agroalimentare della Campania e d'Italia.

I tre incontri rispondono al desiderio di realizzare un filo conduttore, un'interfaccia intelligente, tra le unità di ricerca e le attività d'impresa, al fine di realizzare, con il supporto delle istituzioni, un riassetto del tessuto imprenditoriale delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare, che rappresentano la migliore espressione del patrimonio economico del mezzogiorno d'Italia.

Accanto alla kermesse e alle attività culturali ad essa legate ci sono soprattutto piccole attività imprenditoriali che realizzano, grazie al know-how legato al bioterritorio, prodotti d'eccellenza noti in tutto il mondo.

Per questi motivi i tre eventi congressuali intendono offrire uno sguardo d'insieme su tematiche d'attualità relative all'alimentazione: se è vero, infatti, che la salute inizia a tavola è vero anche che le aziende alimentari sempre più di frequente adeguano le loro strategie, finalizzandole a questo obiettivo.

Proprio il settore agroalimentare è tra quelli maggiormente rappresentativi del Made in Italy nel mondo. Pertanto i prodotti italiani non si limitano soltanto all'eccellenza nel gusto, ma anche e soprattutto alla sicurezza dei processi di coltura, allevamento o produzione.

Spesso proprio dalla ricerca in ambito alimentare nascono nuove soluzioni che permettono di migliorare la qualità dei prodotti e degli alimenti garantendone il valore qualitativo ma, al tempo stesso, rispettandone le caratteristiche e i valori tradizionali.

Da queste profonde convinzioni traggono origine i convegni di Sapori & Saperi 2009, incentrati su agritecnica e zootecnica. L'ultimo, quello dedicato ai problemi dei celiaci, proporrà innovativi "percorsi del gusto" anche per l'alimentazione senza glutine.

Manlio Longobardi e Salvatore Cirillo
Associazione PompeiNow

Ufficio Stampa: Marco Pirollo

Integrazione sostenibile, prospettive biomediche, educazione al gusto e sistemi di sviluppo della filiera agro-alimentare senza glutine.
Incontro mirato a favorire una maggiore compatibilità con i sistemi food.

PROGRAMMA

ore 16:00 INIZIO LAVORI

SALUTI

Avv. **Claudio D'Alessio** – Sindaco di Pompei

COORDINATORE SCIENTIFICO dei workshop.
Ing. Mario Esposito – BMCE, general manager
(Business Management Consulting Engineering)

Ore 16:15 PRIMA SESSIONE:

DAL LABORATORIO ALLA CLINICA ...ALLA SCOPERTA DELLA DIETA SENZA GLUTINE:

1. "CELIACHIA" introduzione lavori
Sig.ra Teresa D'Amato – Presidente AIC – Campania ONLUS

2. "TUTTA LA CELIACHIA...dalla PROVETTA alla PENTOLA"
Dott. Basilio Malamisura – Responsabile Centro di Riferimento Regionale per la diagnosi della Celiachia dell'ASL Salerno
Dirigente responsabile UO di Pediatria PO Cava dei Tirreni (SA)

Ore 17:00 SECONDA SESSIONE:

IMPORTANZA DELLA RICERCA PER TERAPIE ALTERNATIVE:

3. "CELIACHIA: PATOGENESI E NUOVE PROSPETTIVE TERAPEUTICHE"
Dr. Giuseppe Mazzarella – Ricercatore Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR

4. "RICERCA E' SALUTE"
Prof. Raffaele Coppola – Direttore CNR – ISA (Istituto Scienze dell'Alimentazione)
Ore 17:40 TERZA SESSIONE:

ATTIVITA' DI RICERCA IN AMBITO CEREALICOLO PER L'ALIMENTAZIONE GLUTEN FREE:

5. "UTILIZZO DI SFARINATI NON CONVENZIONALI PER LO

MODERA:
Dott. Nunzio Siani
Giornalista

SVILUPPO DI ALIMENTI AD ALTA VALENZA DIETETICO FUNZIONALE"

Prof. Emanuele Marconi – Preside Facoltà di Agraria Università degli Studi del Molise

6. "ANALISI CULTURALE DI CHENOPODIUM QUINOA: ALTERNATIVA AI TRADIZIONALI CEREALI PER LA DIETA DEI CELIACI"

Dott. Riccardo d'Andria - Dott. Cataldo Pulvento – Ricercatori CNR – ISAFOM (Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo)

7. "ANALISI CULTURALE DELLA STEVIA REBAUDIANA BERTONI: DOLCIFICANTE NON DI SINTESI A ZERO CALORIE"

Dott. Riccardo d'Andria – Dott.ssa Maria Riccardi – Ricercatori CNR – ISAFOM (Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo)

Ore 18.40 QUARTA SESSIONE:

EDUCAZIONE AL GUSTO E ALLA CUCINA GLUTEN FREE:

8. "AMARANTO: UN AIUTO AI CELIACI DALLA CUCINA DEGLI INCAS"

Sig.ra Rita Abagnale – Governatrice Slow Food Campania

9. "VIAGGIO NEL GUSTO: MANGIAR BENE GLUTEN FREE SI PUO' "

Sig. Lorenzo Principe – Patronne Ristorante Luna Galante Nocera Superiore.

Ore 19:20 QUINTA SESSIONE: **GLI ESPERTI RISPONDONO ALLE DOMANDE:**

Degustazione guidata

Il "cipollotto nocerino" e il "pollo del cortile" incontrano il "senza glutine", a cura di Lorenzo Principe, Patronne del Ristorante Luna Galante di Nocera Inferiore. Degustazione di vini "Vigna Lapillo" delle Cantine Sorrentino di Boscotrecase (NA), a cura della Dott.ssa Benny Sorrentino (enologa).



Per le degustazioni la Direzione richiede accredito preventivo gratuito presso l'infoline: info@eventsmanagement.it
331 4299348 - 081 3531019