



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

PIZZA NAPOLETANA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Giovedì 23 marzo 2023

Accademia dei Georgofili, Logge Uffizi Corti, Firenze

La pizza napoletana è un alimento molto apprezzato nel mercato globale. È stata riconosciuta come una delle Specialità Tradizionali Garantite (STG) dal Regolamento della Commissione Europea n. 97/2010; inoltre, nel 2017 l'arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata iscritta nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO. Ciononostante, le conoscenze scientifiche alla base della sua produzione sono tuttora limitate.

Il progetto di ricerca PRIN 2017 (The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects), coordinato da Paolo Masi dell'Università di Napoli - Federico II, ha impegnato gruppi di ricerca delle Università del Molise, Bari, Reggio Calabria, Salerno e della Toscana e del CNR - ISA di Avellino. Il progetto si è proposto di esaminare in maniera sistematica tutti i fenomeni legati alla produzione dei panetti, alla lievitazione, alla cottura della pizza in forno a legna, alla sua digestione e al suo impatto ambientale, nonché di introdurre potenziali innovazioni sulla formulazione degli ingredienti, sulla conservazione e sulle tecniche di asporto.

Questo incontro ha lo scopo di presentare i risultati più rilevanti.

Ore 10.00 - **Saluti Istituzionali**

Massimo Vincenzini, Presidente Accademia dei Georgofili

Coordina i lavori: Paolo Fantozzi, Presidente Comitato Consultivo per le Tecnologie Alimentari Accademia dei Georgofili

Ore 10.15 - **Relazioni**

Paolo Masi, Università di Napoli, Federico II e Accademia dei Georgofili

Il progetto PRIN e fenomenologia della cottura della pizza nel forno a legna

Mauro Moresi, Accademia dei Georgofili

Impronta di carbonio della pizza napoletana e delle pizzerie

Aniello Falciano, Università di Napoli Federico II

Nuova pizza napoletana da asporto di elevata qualità sensoriale

Maria Cristina Messia, Università del Molise

Strategie per la mitigazione della formazione di acrilammide in pizza napoletana

Francesco Sestili, Università della Toscana

Nuove linee di frumento tenero a ridotto contenuto di asparagina libera

Angela Sorrentino, Università di Napoli Federico II

Proprietà reologiche, termiche, morfologiche e biochimiche di impasto e pizza cotta nel forno a legna

Amalia Piscopo, Università Mediterranea di Reggio Calabria

Ingredienti del topping della pizza: valutazioni sulla qualità

Antonella Pasqualone, Università di Bari

Pizza napoletana gluten-free con farina di legumi

Gianfranco Mamone, CNR - ISA Avellino

Approccio omico per lo studio della digeribilità della pizza

Ore 13.15 - **Conclusioni** - Paolo Masi e Paolo Fantozzi

La partecipazione potrà avvenire solo dietro compilazione entro le **ore 18.00 di martedì 21 marzo 2023** del seguente form (disponibile anche su www.georgofili.it): <https://forms.gle/tdmfrqXn4uNCHT847>

Le iscrizioni per la partecipazione in presenza saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

Per la partecipazione on-line i partecipanti riceveranno le credenziali di accesso alla piattaforma web