

## SCHEDA DI REGISTRAZIONE

Per ragioni organizzative si prega di confermare la partecipazione via fax o e-mail alla segreteria organizzativa entro il 22 ottobre p.v.

_____	_____	_____
cognome e nome	via, piazza, località	n. civico
_____	_____	_____
funzione	cap città	provincia
_____	_____	_____
ente rappresentato	telefono	
_____	_____	
settore di attività	e-mail	
I suoi dati potranno essere utilizzati al fine di aggiornarLa sulle iniziative ARSIA, nel rispetto della legge 675/96.		
_____	_____	_____
autorizzo	non autorizzo	

Segreteria organizzativa c/o ARSIA  
Claudia Mearini  
tel. 055 275227 - fax 055 275216  
e-mail: c.mearini@arsia.toscana.it



ARSIA  
Agenzia Regionale per lo Sviluppo  
e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale  
via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze  
tel. 055 27551 - fax 055 275216/231  
e-mail: posta@arsia.toscana.it  
www.arsia.toscana.it

Seminario regionale

### ALIMENTAZIONE E SALUTE: CEREALI E PRODOTTI DERIVATI

Le opportunità di ricerca

Firenze, 26 ottobre 2004  
Accademia dei Georgofili  
Logge degli Uffizi Corti



Accademia dei Georgofili



## OBIETTIVI DEL CONVEGNO

L'ARSA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale, e l'ARS, Agenzia Regionale di Sanità della Toscana, hanno attivato lo scorso anno un rapporto di collaborazione attraverso la stipula di uno specifico protocollo d'intesa che vede le due Agenzie impegnate a promuovere, attivare e sostenere iniziative inerenti gli aspetti salutistici, nutrizionali e di sicurezza alimentare (tracciabilità) dei prodotti agro-alimentari di interesse per la Toscana. Insieme al Centro Studi Agronomici Internazionali dell'Accademia dei Georgofili, che è il punto di riferimento in Italia per la Rete Agronomica Mediterranea, le due Agenzie intendono favorire con il presente seminario, il quarto della serie "alimentazione e salute", la promozione di progetti

di ricerca europei e nazionali inerenti i menzionati aspetti della seguente produzione di rilievo in Toscana: i cereali e i prodotti derivati.

Il seminario si propone quindi di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie sia per predisporre proposte progettuali nell'ambito del settore ricerca e sviluppo a livello regionale, nazionale o comunitario (con particolare riferimento al VI Programma Quadro europeo), sia per avere un quadro dello stato dell'arte della ricerca nei settori considerati, con un cenno anche alla domanda che emerge dalle aziende agroalimentari toscane della filiera cerealicola. I partecipanti che abbiano idee progettuali potranno inoltre chiedere nel pomeriggio, fissando un

appuntamento per successivi approfondimenti, la consulenza dei tre consorzi che fanno parte di Agrinnova, il servizio promosso dalla Regione Toscana e organizzato dall'ARSA per favorire l'accesso ai programmi nazionali ed europei di ricerca e sviluppo tecnologico alle imprese e alle istituzioni scientifiche.

Il seminario è dunque rivolto a ricercatori e imprenditori che operano in istituzioni, enti o imprese che svolgono ricerca inerente sia il profilo salutistico, nutrizionale e di sicurezza alimentare dei cereali e dei prodotti derivati, sia il profilo della conservazione, e che sono interessati alla presentazione di progetti di ricerca a livello nazionale ed europeo.

## PROGRAMMA

8.30 - 9.00

- Registrazione dei partecipanti

### Apertura dei lavori

9.00 - 9.10

- Indirizzo di saluto  
Luigi Omodei Zorini - Presidente  
CESAI, Accademia dei Georgofili

9.10 - 9.20

- Introduzione sulle finalità dell'iniziativa  
Maria Grazia Mammuccini  
Amministratore ARSA

11.20 - 13.00

- La domanda di ricerca delle aziende alimentari toscane della filiera cerealicola, in relazione agli aspetti connessi alla sicurezza alimentare e alla salute dei consumatori
- Associazione Industriali Mugnai e Pastai d'Italia - ITALMOPA
- Toscana Cereali - Giacomo Taviani
- Consorzio Agrario di Siena - Pietro Pagliuca Direttore Generale
- CNA e Confartigianato - Alfredo Landucci Presidente CNA alimentare Toscana
- UniCoop Firenze - Franco Cioni
- Unione Nazionale Seminativi - Valerio Marchioni Presidente
- Associazioni dei consumatori

### Lo stato dell'arte sulla ricerca riguardo i cereali e i prodotti derivati

9.20 - 9.40

- Miglioramento della qualità nutrizionale e della sicurezza d'uso nei cereali: attualità e prospettive  
Mario Motto - CRA, Direttore ex-Istituto Sperimentale di cerealicoltura, MIPAF

9.40 - 10.00

- La qualità alimentare dei cereali: ruolo del recupero e della conservazione del germoplasma  
Concetta Vazzana - Direttore  
Dipartimento di Scienze agronomiche e Gestione del territorio agro-forestale, Università di Firenze

10.00 - 10.20

- Il problema della contaminazione da

13.00

Sospensione dei lavori - Buffet

### Le opportunità di ricerca europee, nazionali e regionali

14.00 - 14.20

- Le opportunità dei programmi di ricerca europei, nazionali e regionali  
Claudia Mearini - ARSA

14.20 - 14.40

- Opportunità finanziarie e logistiche per il mondo imprenditoriale  
Pierangelo Tessieri  
Sviluppo Italia Toscana

micotossine nei cereali con particolare riferimento al mais

Sergio Miele - Direttore  
Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'agro-ecosistema, Università di Pisa

10.20 - 10.40

- I cereali nella dieta degli italiani  
Amleto D'Amicis - Direttore  
Unità di Documentazione e Informazione nutrizionale, INRAN

10.40 - 11.00

- Cereali e prodotti derivati: effetto sulla salute. Le evidenze attuali  
Francesco Cipriani - Ars

11.00 - 11.20

- Stato della ricerca sulle micotossine dei cereali in Francia  
Agropolis, Francia

14.40 - 15.00

- Il progetto interregionale sul miglioramento qualitativo delle produzioni cerealicole in relazione alla presenza di micotossine  
Elena Brugna - Direzione Generale Agricoltura, Regione Lombardia

15.00 - 16.00

- Discussione

16.00 - 16.30

- Conclusioni  
Eva Buiatti - Coordinatore  
Osservatorio Epidemiologia Ars

Nel pomeriggio i consorzi Agrinnova saranno a disposizione di coloro che hanno idee progettuali per fissare un appuntamento finalizzato a successivi approfondimenti, verifiche di fattibilità o ricerche di partenariato.