

Comitato Scientifico

P. Aureli -Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione
A. Casini -Università La Sapienza
L. De Gara -Campus Biomedico di Roma
A. Macrì -Unione Consumatori
N. Merendino -Università della Toscana
E.Orban -CRA NUT Centro Ricerca per Alimenti e Nutrizione
L.Piretta -Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione
G.B. Quaglia -Fondazione per Studio degli Alimenti e Nutrizione
M. Silano -Istituto Superiore di Sanità

.....

Moderatori e Relatori

Carlo Catassi -Università Politecnica delle Marche
Umberto Volta -Alma Mater Studiorum Università di Bologna
Antonio Gasbarrini -Università Cattolica del Sacro Cuore
Antonio Di Sabatino -Università degli Studi di Pavia
Marco Gobetti -Università degli Studi di Bari
Gianni Bonafaccia -Cra NUT
Paolo Scarpa -Ministero della Salute
P.A. Migliaccio -Pres. della Società Italiana di Scienza Alimentazione
Roberto Copparoni -Ministero della Salute
Marco Silano -Istituto Superiore di Sanità
Luca Piretta -Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione
Elena Orban -CRA NUT
G.B. Quaglia -Fondazione per Studio degli Alimenti e Nutrizione
Agostino Macrì -Unione Consumatori

SPONSOR



Romana Catering

innova
RISTORAZIONE ENGINEERING CENTRI COTTURA



ORSELL
CONTROLLA GLI ALIMENTI



MEDIA PARTNER



In collaborazione con
La Rivista di Scienza dell'Alimentazione
Journal Food Science and Nutrition

FOSAN

Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione
Piazza dell'Esquilino, 29 -00185 Roma
Tel. 06 4880635 Fax. 06 48028463
Segreteria Organizzativa
Dott.ssa Angela Iapello
Dott.ssa Claudia Ricci
Email. fosanconvegni@gmail.com
www.fosan.it



CONVEGNO NAZIONALE



Gluten Free

Qualità

Nutrizionale, Organolettica e Sicurezza

Roma, 5 Giugno

Università La Sapienza di Roma
Aula Magna -Facoltà di Farmacia e Medicina-
Dip.to di Chimica e Tecnologie del Farmaco
-Piazzale Aldo Moro, 5-

Patrocinato da



Ministero della Salute

Con il Patrocinio di



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Le patologie correlate con l'assunzione di glutine costringono una crescente quota della popolazione ad escludere dalla dieta i derivati del frumento, rinunciando così alla principale fonte di carboidrati della tradizione mediterranea. Dati epidemiologici indicano che l'1% della popolazione italiana è affetta da celiachia, mentre si stima che molti soggetti possano essere affetti da altre patologie glutine correlate, anche se l'incertezza data dalle difficoltà diagnostiche non permette ancora di quantificarne il numero.

L'industria alimentare, la ristorazione e i servizi di distribuzione di prodotti alimentari sono impegnati nello sviluppo di nuovi prodotti/servizi alimentari per l'inclusione sociale e la promozione della qualità di vita degli intolleranti al glutine. Tuttavia ancora oggi è limitata la disponibilità di alimenti gluten-free di alta qualità organolettica e salutistica e la loro presenza nei pubblici esercizi. Anche gli elevati costi di acquisto limitano l'accessibilità ai prodotti gluten-free. Questo contesto e il nuovo quadro normativo (Reg. 609/2013) impongono un processo d'innovazione di prodotto e dei servizi alimentari per incrementare la compliance della dietoterapia e migliorare la qualità della vita.

Scopo di questa giornata di lavoro è determinare obiettivi di miglioramento della qualità degli alimenti senza glutine e dei servizi distributivi, raccogliere le indicazioni di consumatori ed individuare le strategie per il miglioramento dei processi di produzione.

Programma

Ore 9.00 Registrazione e caffè di benvenuto

Ore 9.10 Saluti di avvio lavori.

Luigi Frati – Rettore Sapienza Università di Roma

Bruno Botta – Dir. del Dip. di Chimica e Tec. del Farmaco

Eugenio Gaudio – Preside Facoltà di Farmacia e Medicina

Silvio Borrello – Ministero della Salute

Ore 9.50 Introduzione ai lavori

Antonio Casini – Facoltà di Farmacia

.....

Ore 10.00 I° Sessione: Celiachia e Sensibilità al glutine:
Esigenze nutrizionali

Moderatori: M. Silano e L. Piretta

- Malattia celiaca: compliance alla dieta e fabbisogni nutrizionali in età evolutiva.

Carlo Catassi; Simona Gatti – Università Politecnica delle Marche

- Malattia celiaca: compliance alla dieta e fabbisogni nutrizionali nell'adulto e nell'anziano

Umberto Volta – Alma Mater Studiorum Università di Bologna

- Ruolo del microbiota intestinale nella patogenesi delle patologie relate al glutine

Antonio Gasbarrini - Università Cattolica del Sacro Cuore

- Sensibilità al glutine non celiachia: una nuova sindrome?

Antonio Di Sabatino - Università degli Studi di Pavia

Ore 11.10 Coffe break gluten free

Ore 11.30 II ° Sessione: Qualità degli alimenti per intolleranti al glutine: attualità e sviluppi

Moderatori: Orban e G.B. Quaglia

- Processi di panificazione gluten free: prospettive di sviluppo

Marco Gobetti – Università degli Studi di Bari

- Nuovi ingredienti funzionali gluten-free

Nicolò Merendino – Università della Toscana

- Impiego del grano saraceno nei prodotti senza glutine: Aspetti tecnologici e nutrizionali

Gianni Bonafaccia- CraNut

- Prodotti senza glutine: normativa comunitaria e nazionale

Bruno Scarpa – Ministero della Salute

.....

Ore 13.00- Sessione poster: Celiachia, intolleranze e qualità della vita

Ore 13.30 -Pranzo gluten free

.....

Ore 14.30 Tavola rotonda: Da una dieta di esclusione ad un pasto di qualità

Moderatori: A. Macrì e P.A. Migliaccio

- Relazione introduttiva

Roberto Copparoni - Ministero della Salute

- Interverranno

Susanna Neuhold (AIC)

Antonella Mascali (AIIPA)

Susanna Agostini (ANDID)

Giuseppe Ugolini (OKkio alla ristorazione)

Alessio Del Forno (Nonsologlutine)

Giuseppe Rotilio (Breakfast Club Italia)

Marcello Fiore (FIPE)

Ore 16:30 Conclusioni e rinfresco di commiato