

## 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](mailto:fosanconvegni@gmail.com)

[www.fosan.it](http://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