

## PRESIDENTI DEL CONVEGNO

Giovanni Cammarota  
Stefania Masci  
Antonio Gasbarrini

## COMITATO SCIENTIFICO

Stefano Bibbò  
Silvia Volpi  
Cristina Mele  
Gianluca Ianiro

## IL FRUMENTO

Il frumento (o grano) è un cereale molto antico, quasi certamente una tra le prime piante utilizzate dall'uomo in campo alimentare, in epoche remote, nella regione della cosiddetta "Mezzaluna Fertile", un'area in Medio Oriente compresa fra la Giordania, Palestina e Libano fino alla Siria, Turchia e Mesopotamia.

Ancora oggi è il cereale alla base della nostra dieta mediterranea e rappresenta, insieme ad altri cereali, uno degli alimenti di più alto consumo e di minor costo. Fonte di circa la metà delle calorie alimentari consumate in tutto il mondo, il frumento è ricco di proteine, fibre, vitamine, minerali e antiossidanti. Più recentemente, l'uso industriale di pesticidi, fertilizzanti a base di azoto e il miglioramento genetico hanno permesso di aumentare la produttività del grano e di ottenere un glutine idoneo alla realizzazione di numerosi prodotti, alcuni dei quali caratterizzanti le zone geografiche di produzione.

Sebbene la ricerca scientifica indichi che esiste una enorme variabilità al riguardo, sia in termini di risposta individuale che di varietà di frumento utilizzata, molti consumatori ritengono che questi rapidi cambiamenti nella quantità e nel tipo di grano assunto, possano avere un ruolo nell'aumento globale di quadri clinici che attualmente osserviamo (che vanno dalla semplice intolleranza alla malattia celiaca, alle alterazioni metaboliche e alle reazioni allergiche) e ricerche in tal senso sono in corso a livello internazionale.

La produzione sostenibile con scarso apporto di sostanze chimiche, unitamente a progetti di espansione e utilizzazione della variabilità genetica del frumento, associati al mantenimento di una elevata qualità tecnologica e nutrizionale, sono quindi le principali aree di interesse per il miglioramento del grano ai fini dell'uso alimentare umano.

Il congresso è rivolto a medici specialisti gastroenterologi, internisti, nutrizionisti, dietologi e a quanti hanno a cuore e interesse a conoscere la problematica legata al consumo del frumento, con l'opportunità unica di confrontarsi con esperti nel campo della produzione agraria, della clinica e della nutrizione, della regolamentazione e finanche con panificatori con dimostrazione *live*.

## Sede Congresso:

Aula Brasca  
4° piano - Policlinico Universitario Agostino Gemelli  
Largo Agostino Gemelli, 8 - Roma

## INFO GENERALI

ECM ID Evento: 6364-381648  
Per l'evento sono stati assegnati 6 crediti formativi E.C.M.

Figure Professionali accreditate:

**FARMACISTA**  
**DIETISTA**  
**MEDICO CHIRURGO**

*Specializzazioni:*

Allergologia ed immunologia clinica  
Gastroenterologia  
Igiene degli alimenti e della nutrizione  
Malattie metaboliche e diabetologia  
Medicina generale (medici di famiglia)  
Medicina interna  
Microbiologia e virologia  
Pediatria  
Scienza dell'alimentazione e dietetica  
Psicologia

PROVIDER E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

**EVENTLAB**

Via Paolo Emilio 7 - 00192 ROMA  
Tel. 06.45505560  
segreteria@event-lab.eu

in collaborazione con



*“Siamo ciò  
che mangiamo”*

# il FRUMENTO

produzione, preparazione  
e consumo consapevole  
per il benessere intestinale

Roma  
28 settembre 2023

Aula Brasca  
Policlinico Universitario Agostino Gemelli



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

in collaborazione con



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE  
E FORESTALI



Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS  
Università Cattolica del Sacro Cuore

# il FRUMENTO

produzione, preparazione  
e consumo consapevole  
per il benessere intestinale

Roma  
28 settembre 2023



## Programma //28 settembre 2023

**08.30 - 08.50** Saluti istituzionali **Antonio Gasbarrini, Stefano Ubertini**

**08.50 - 09.05** Introduzione: **Giovanni Cammarota**  
Il frumento per il benessere dell'apparato digerente:  
l'importanza di una visione multidisciplinare

**09.05 - 09.30** Lettura: **Costanza Lanzara**  
Forme di vita del frumento. Note antropologiche.

### I sessione. Il frumento: materia prima e trasformazione

Moderatori: **Giovanni Cammarota, Giovanni Gasbarrini, Stefania Masci**

**09.30 - 09.35** Introduzione alla sessione  
**Giovanni Gasbarrini**

**09.35 - 09.50** Le risorse genetiche del frumento e il loro valore per il miglioramento genetico  
**Oriana Porfiri**

**09.50 - 10.05** Frumenti antichi o moderni? La risposta è sempre: "Dipende..."  
**Stefania Masci**

**10.05 - 10.20** Potenziare o ridurre le caratteristiche nutrizionali del frumento:  
cosa possiamo fare  
**Silvia Volpi**

**10.20 - 10.35** La fermentazione lattica per migliorare le proprietà nutrizionali  
e la conservazione dei prodotti lievitati da forno  
**Marco Gobetti**

**10.35 - 10.45** Discussione

**10.45 - 11.15** Coffee break

### II sessione. Il frumento e quadri clinici

Moderatori: **Gino Roberto Corazza, Italo De Vitis, Gianluca Ianiro**

**11.15 - 11.20** Introduzione alla sessione  
**Gino Roberto Corazza**

**11.20 - 11.35** Sensibilità al frumento non celiaca  
**Antonio Carroccio**

**11.35 - 11.50** Allergia al frumento  
**Eleonora Nucera**

**11.50 - 12.05** Celiachia, microbiota ed eco-sistema intestinale  
**Antonio Gasbarrini**

**12.05 - 12.20** Alterazioni metaboliche associate al consumo di frumento  
**Luca Miele**

**12.20 - 12.30** Discussione

**12.30 - 13.15** Dimostrazione pratica:  
Panificatori e pasticceri protagonisti della filiera della qualità agroalimentare"  
(evento con dimostrazione pratica dell'uso della pasta madre per la lievitazione)  
**Ermanno Fiorentini**

**13.15 - 14.15** Lunch

### III sessione. Il frumento: valori nutrizionali e potenziale nocività

Moderatori: **Carolina Ciacci, Gian Marco Giorgetti, Silvia Volpi**

**14.15 - 14.20** Introduzione alla sessione  
**Carolina Ciacci**

**14.20 - 14.35** Ruolo del medico nutrizionista: Mantenimento e supporto del valore  
nutrizionale del frumento  
**Maria Cristina Mele**

**14.35 - 14.50** Come la ricerca può migliorare gli aspetti nutrizionali del frumento  
**Francesco Sestili**

**14.50 - 15.05** Il ruolo del glutine nella formulazione delle preparazioni alimentari  
**Fernanda Galgano**

**15.05 - 15.20** Un ruolo per la proteomica della gliadina?  
**Andrea Urbani**

**15.20 - 15.35** La presenza di acrilammide nella pizza napoletana e nei prodotti da forno  
a base di frumento  
**Angela Sorrentino**

**15.35 - 15.45** Domande e risposte

**15.45 - 16.10** Lettura: **Marco Silano**  
Regolamentazione della produzione e consumo del frumento

**16.10 - 17.00** Tavola rotonda conclusiva su temi di attualità  
e prospettive future sul consumo del frumento