



## Workshop conclusivo del progetto EUSAL

# Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso del sale in panificazione

**19 Settembre 2016**

*Sede centrale CREA, Via Po 14, Roma*

**10:00 - 10:30** *Accoglienza e registrazione*

**10:30 - 11:00** *Indirizzi di saluto (CREA, MIPAAF)*

**11:00 - 11:15** *Relazione introduttiva*

**Il progetto EUSAL: perché dobbiamo preoccuparci del sale anche in panificazione?**

*Marina Carcea, Coordinatore del progetto, CREA-Alimenti e nutrizione, Roma*

**11:15 - 13:00** *Interventi*

**11:15 - 11:30** **Il campionamento del grano tenero**

*Pier Giacomo Bianchi e Maria Losi, CREA-SCS, Milano*

**11:30 - 12:00** **Identità varietale e individuazione di marcatori per la tracciabilità genetica dei cereali nell'ambito del progetto EUSAL**

*Rita Zecchinelli, Chiara Delogu e Lorella Andreani, CREA SCS, Tavazzano*

**12:00 - 12:30** **Sale e sostituti e qualità tecnologica degli impasti e del pane**

*Valeria Turfani e Valentina Narducci, CREA-Alimenti e Nutrizione, Roma*

**12:30 - 13:00** **Qualità sensoriale del pane e valutazioni edonistiche**

*Fiorella Sinesio e Antonio Raffo, CREA-Alimenti e Nutrizione, Roma*

**13:00 - 13:30** *Discussione*

con la partecipazione di rappresentanti di Associazioni di Categoria ed eventuali interventi programmati

**13:30** *Conclusioni e termine dei lavori*

*La partecipazione è aperta a tutti previa registrazione.*

*Per iscrizioni e informazioni rivolgersi a: Dr.ssa Valeria Turfani – [valeria.turfani@crea.gov.it](mailto:valeria.turfani@crea.gov.it) – 06-51494.642/638*