

## AZIONE B5

SEMINARI FORMATIVI UNIFI: *INCONTRO STERPAIA*

**6 giugno 2016**

All'incontro svolto nel pomeriggio presso la sede di un agriturismo "Le piane di Milia" erano presenti ristoratori, G.A.S, agronomi e pizzaioli.

Le presenze si possono riscontrare dalle firme.

Punti fondamentali:

- La scelta di valutare le antiche varietà: motivi e previsioni
- Semola prodotta dalle accessioni di frumento duro proposte:
  - pre-breeding;
  - metodi e significato degli incroci;
  - reperibilità di semole ad alto valore nutraceutico;
- cos'è il glutine: contenuto e qualità;
- Significato, anche da un punto di vista di qualità del prodotto finito, dei metaboliti secondari;
- appetibilità dei prodotti proposti;
- qualità, riferita alla salute del consumatore, del materiale prodotto dal progetto riguardo ai problemi di intolleranza al glutine;
- ricadute economiche per i trasformatori e per le strutture ricettive;

Le piane di Milia 6 giugno 2016

Brunella Trucchi (UNIFI)