



# Una filiera di prodotti toscani per consumatori sensibili al glutine

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DI AGRICOLTORI E CONSUMATORI: PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO

**MERCOLEDÌ 6 DICEMBRE 2017 - ORE 15**

Cooperativa "Il Rinnovamento Agricolo" – Via Rosiganina, 7 – Santa Luce (PI)  
– SEMINARIO TECNICO –

- ORE 15.00 / APERTURA DEI LAVORI – Saluti dei rappresentanti istituzionali  
*Il progetto di filiera PRINCE e il PIF AGR-EAT: obiettivi ed azioni*  
**Marco Failoni** – CIA TOSCANA  
**Davide Pagliai** – CONSORZIO STRIZZAISEMI
- ORE 15.30 / *Tecniche agronomiche per la coltivazione di miglio e grano saraceno per una filiera di prodotti toscani a basso contenuto di glutine - Primi risultati delle prove in campo*  
**Prof.ssa Laura Ercoli** / SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA, PISA
- ORE 16.00 / *Contenuto nutraceutico di farine, pasta e pane a base di miglio e grano saraceno provenienti da filiere toscane*  
**Dott.ssa Daniela Cerretani** / UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA, SIENA
- ORE 16.30 / Interventi, domande, risposte dei relatori
- ORE 17.30 / Chiusura dei lavori

CONTATTI: [laura.ercoli@santannapisa.it](mailto:laura.ercoli@santannapisa.it) / [daniela.cerretani@unisi.it](mailto:daniela.cerretani@unisi.it)



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Sottomisura 16.2 - Bando PIF



Regione Toscana





**MARTEDÌ 31 LUGLIO 2018 - ORE 10/13:00**

Consorzio Agrario – Castelfiorentino (Via Rosa Luxemburg 3, Loc. Pesciola)  
– SEMINARIO TECNICO –

- ORE 10.00 / APERTURA DEI LAVORI - Saluti dei rappresentanti di:  
*Consorzio Agrario di Firenze, Cia Agricoltori Italiani Toscana Centro, Istituzioni locali*
- ORE 10.30 / RELAZIONI
- 10.30-10.50 *Lo sviluppo della filiera corta nel PIF "Agri-ristorazione e vendita diretta AGR-EAT" ed il progetto misura 16.2 "Pasta e prodotti da forno toscani per soggetti con intolleranze al glutine e celiachia - PRINCE"*  
**Marco Failoni** / RETE QUALITÀ TOSCANA  
**Francesco Musu** / CONSORZIO STRIZZAISEMI
- 10.50-11.10 *Miglio e grano saraceno: caratterizzazione genetica, coltivazione e trasformazione*  
**Elisa Pellegrino** / SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA
- 11.10-11.30 *Caratteristiche nutraceutiche di prodotti a base di miglio e grano saraceno e potenziali benefici sulla salute di pazienti sensibili al glutine*  
**Daniela Cerretani** / UNIVERSITÀ DI SIENA
- ORE 11.30 / DISCUSSIONE
- ORE 13.00 / CHISURA LAVORI



Sant'Anna



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Intervento realizzato con il cofinanziamento  
FEASR del Piano di Sviluppo Rurale  
2014-2020 della Regione Toscana  
Sottomisura 16.2 - Bando PIF



Regione Toscana

