

SABATO 11 APRILE 2026

Sala APT Basilicata P.zza Vittorio Veneto (Piano Terra Palazzo dell'Annunziata)

LA FILIERA DEL FRUMENTO: TECNOLOGIE, SALUTE, GUSTO

PROGRAMMA

Ore 9:30 Registrazione partecipanti

Ore 9:45 *Saluti istituzionali*

Antonio NICOLETTI - Sindaco di Matera

Elena BALDASSARRE – Presidente Slow Food Matera

MODERA **Filippo RADOGNA** - Giornalista

Ore 10:00 Apertura lavori

Luca COLOMBO

FIRAB – Fondazione Italiana Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica

Il Progetto ALL-FACTs, quali ricadute sul territorio lucano?

Ore 10:15

Federica TADDEI

CREA - Ingegneria e Trasformazioni, sede di Roma

Frumento: qualità e attitudine alla trasformazione. L'esperienza del CREA-IT di Roma

Ore 10:45

Nicola CONDELLI

UNIBAS - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE)

Evoluzione del frumento tra tradizione e innovazione: aspetti tecnologici, nutrizionali e salutistici

Ore 11:15 – 11:30

Pausa

Ore 11:30

Roberta FIORELMONDO

FLAVOR Associazione Assaggiatori Professionisti

Analisi sensoriale: la pasta ci parla impariamo ad ascoltarla

Ore 12:30 – 13:00

Dibattito

Ore 13:30

Pranzo

Il dibattito prosegue a PRANZO da STANO via Santa Cesarea 67

la quota di partecipazione è di € 40,00 / per i Soci Slow Food di € 35,00

Prenotazioni obbligatorie entro **mercoledì 8 aprile**

3392439321 Elena - 3807422305 Mariella

Segreteria organizzativa: FIORE Angelo – 3284367455; BALDASSARRE Elena – 3392439321