

Il glutine. Frumenti duri e teneri “d’epoca” e moderni a confronto. Cosa dice la ricerca?

BigPicnic



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 702387.

Conferenza con Alfio Spina, ricercatore del CREA -
Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali.
Acireale (CT).

Poche proteine sono popolari come il glutine, una componente importante sempre presente nel frumento, oggi sotto i riflettori di produttori, consumatori, nutrizionisti, ricercatori ed altri ancora.



Al centro dell'incontro le caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche dei cosiddetti “grani antichi” e delle varietà moderne, i pani funzionali e salutistici, l'evoluzione della ricerca e del mercato.

**Sala Viscontea – Piazza Cittadella,
Bergamo Alta.
Martedì, 19 giugno 2018
ore 18.30**

Partecipazione libera. Posti limitati.

Prenotazione consigliata a ortobotanico@comune.bg.it

Nell'ambito del progetto europeo BigPicnic.

