



## COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO • Dalla ricerca alla tavola: nuovi scenari per la filiera di pasta e pane

### Descrizione

(Immediapress) •

Presentazione del progetto INTEGRI al quale hanno collaborato sei Università (Bari, Bolzano, Molise, Teramo, Torino e Tuscia) e quattro aziende del settore cerealicolo (Casa Buratti, CereallItalia, La Molisana e Valle Fiorita)

Ostuni, 14/10/2025

Venerdì 24 ottobre 2025, dalle ore 11:00 alle 16:00, presso la sala conferenze di Valle Fiorita in Viale delle Comunicazioni 24 a Ostuni (Br), si terrà il primo evento di divulgazione dei risultati del progetto INTEGRI, del valore complessivo di 6 milioni e mezzo di euro, dedicato all'innovazione sostenibile della filiera cerealicola nazionale, che ha visto collaborare sei Università italiane (Bari, Bolzano, Molise, Teramo, Torino e Tuscia), quattro importanti aziende del settore (Casa Buratti, CereallItalia, La Molisana e Valle Fiorita) e il Responsible Research Hospital. L'evento, moderato dal giornalista Mario Maffei, sarà un momento di confronto tra ricerca, imprese e istituzioni, per condividere i risultati scientifici e discutere le prospettive future della filiera.

Nel 2017, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) ha destinato 497 milioni di euro al finanziamento di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale in diversi settori (tra cui l'agrifood), con l'obiettivo di creare un ecosistema favorevole allo sviluppo di progettualità innovative, attraverso partenariati pubblico-privato in grado di valorizzare le conoscenze scientifiche e tecnologiche, e di generare impatti concreti su imprese e territori. Nell'ambito del settore agroalimentare, il bando ha sostenuto iniziative legate a produzione, conservazione, tracciabilità, sicurezza e qualità dei cibi, toccando tutti i comparti dell'agricoltura, dell'industria di trasformazione, del packaging e della nutraceutica. Gli interventi sono stati realizzati principalmente nei territori del Mezzogiorno.

Tra i progetti finanziati, spicca â??INTEGRI â?? Pasta e Prodotti da Forno: IntegritÃ , SalubritÃ e SostenibilitÃ â?•, unâ??iniziativa di ricerca che coinvolge UniversitÃ e imprese del settore, con lâ??obiettivo di sviluppare nuovi prodotti con elevate caratteristiche nutrizionali, salutistiche e ambientali, attraverso lâ??utilizzo di nuove tipologie di sfarinati integrali, farine con contenuto modificato di amilosio/amilopectina (non OGM) e ingredienti provenienti da cereali, pseudocereali, legumi e sottoprodotti agroalimentari. La sfida ha riguardato la complessa definizione di formulazioni bilanciate e biotecnologie avanzate al fine di ottenere prodotti con alta attitudine alla trasformazione, eccellenti proprietÃ sensoriali, basso impatto glicemico e ridotta impronta ambientale.

Il programma dellâ??evento del 24 ottobre

Introduzione:

Relazioni:

Tavola rotonda

Conclusioni del Prof. Emanuele Marconi (UNIMOL)

Al termine Ã" prevista la degustazione di prodotti tipici pugliesi e la distribuzione di alcuni gadget.

La partecipazione allâ??evento Ã" libera, previa iscrizione obbligatoria a questo link (entro e non oltre domenica 19 ottobre):

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfl9FNHaM0Cio1iNQaKFIGAgOslrndwC0LPu6zEf1g9ZqxMcv>

Contatti:

Immediapress

Contatti per la stampa:

Tel: 0831-305980

Email: [info@vallefiorita.it](mailto:info@vallefiorita.it)

A cura di: Pagine SÃ-! SpA

[Comunicazione e Marketing Digitale](#)

tel. 0744.431.927

COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO: Immediapress Ã" un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dallâ??ente che lo emette. Lâ??Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

â??

immediapress

**Categoria**

1. Comunicati

**Tag**

1. ImmediaPress

**Data di creazione**

Ottobre 14, 2025

**Autore**

redazione

*default watermark*