Dal Seme alla Pasta: la Filiera del Grano Duro

Bologna (Italy) ● June 30 - July 3, 2008

Programma in breve

30 Giugno 08

8.30 *Registrazione e collocamento Poster*

Sessione di apertura **E. Borasio, G. T. Scarascia Mugnozza**

9.15- 10.00 Messaggi di benvenuto da: Ministero dell'Agricoltura, Regione Emilia-Romagna e Organizzatori.
10.00-10.20 **M. Montanari** – *La storia della pasta.*
10.20-10.40 **C. Cannella and A. Pinto –** *Caratteristiche nutrizionali della pasta.*
10.40-11.00 **R. Rizzo** – *Quale futuro per la pasta?*
11.00-11.20 **E. Porceddu, L. Rossi e A. Blanco** – *Evoluzione del miglioramento genetico del grano duro in Italia.*

11.20-11.40 Coffee break

11.40-12.00 **T. Hall** – *Approcci alla ricerca sulle colture agrarie nel 7° Programma Quadro*
12.00-12.20 **D. Habash *et al.*** – *Progetti EU per svelare la resistenza alla siccità nel grano duro.*
12.20-12.50 **C. Feuillet e K. Eversole** – *Uno sguardo all'impossibile - Prospettive di ricerca genomica nel grano.*

12.50-14.00 Lunch

Sessione 1: Genomica. **M. Morgante, J. Dvorak**

14.00-14.30 **B. S. Gill *et al.* –** *Verso la costruzione di una mappa fisica per il sequenziamento del braccio cromosomico 3AS del grano esaploide.*
14.30-15.00 **J. Dvorak *et al.* –** *Mappatura della diversità in frumento.*
15.00-15.30 **J. Doležel *et al.* –** *Sviluppo della genomica dei cromosomi nel grano.*
15.30-15.50 **M. A. J. Parry *et al.* –** *TILLING in grano duro.*
15.50-16.00 *Discussione*

16.00-16.40 Coffee break and Poster viewing

Sessione 2: QTL e Selezione Assistita da Marcatori. **R. Tuberosa, P. Langridge**

16.40-17.10 **P. Langridge –** *Miglioramento genetico assistito dalla genomica nel grano.*
17.10-17.40 **R. Tuberosa *et al.* –** *Ricerca di QTL ad effetto maggiore per la tolleranza a stress abiotici e biotici in grano duro.*
17.40-18.00 **H. Salvo-Garrido *et al.* –** *Selezione assistita da marcatori e genotipizzazione grafica. Una strategia per introgredire geni di resistenza agli imidazolinoni in varietà elite.*
18.00-18.20 **P. Galeffi *et al.* –** *TdDRF1, un omologo DREB in grano duro, come possibile marcatore della risposta alla siccità.*
18.20-18.30 *Discussione*

18.30-19.30 **Poster**

01 Luglio 08

Sessione 3: Risorse genetiche e Uso di Specie affini selvatiche. F. Salamini, T. Fahima

8.30-9.00 **F. Salamini *et al.*** – *Genetica e Geografia della domesticazione di cereali selvatici nel Medio Oriente.*

9.00-9.30 **T. Fahima** – *Dalla diversità genetica alla clonazione posizionale in grano dicoccoide selvatico.*

9.30-9.50 **T. Payne, S. Dreisigacker *et al.*** – *Aspetti globali della conservazione e utilizzazione di risorse genetiche di grano duro/tetraploide.*

9.50-10.00 *Discussione*

10.00-10.30 Coffee break

Sessione 4: Miglioramento genetico e Agronomia. E. DeAmbrogio, C. Royo

10.30-11.00 **K. Ammar, R. J. Peña e W. H. Pfeiffer** – *Progressi nel miglioramento genetico del grano duro al CIMMYT.*

11.00-11.30 **E. DeAmbrogio** – *Il miglioramento genetico della"Produttori Sementi" per la filiera del grano duro e della pasta.*

11.30-11.50 **J. M. Clarke** – *Il miglioramento genetico del grano duro in Nord America.*

11.50-12.10 **J. I. Ortiz-Monasterio *et al.*** – *Cambiamenti nell'efficienza nell'utilizzo dell'azoto nel grano duro del CIMMYT.*

12.10-12.20 *Discussione*

12.20-12.35 **J.W. van der Kamp** – *Il progetto HEALTHGRAIN – nuove prospettive per alimenti salutari derivati da cereali.*

12.35-13.30 **Poster**

13.30-14.30 Lunch

Session 5: Stress Abiotici e Fisiologia della produzione. E. Porceddu, M. Reynolds

14.30-15.00 **M. Reynolds** – *Determinanti della produzione in presenza di siccità e applicazioni nel miglioramento genetico.*

15.00-15.20 **C. Royo *et al.*** – *Ripartizione della biomassa e riempimento della granella di grano duro adattato ad ambienti Mediterranei.*

15.20-15.40 **M.M. Nachit, J. Motawaj e N. Nserallah** – *Miglioramento genetico del grano duro per tolleranza alla siccità usando gli strumenti della fisiologia dello stress e marcatori molecolari.*

15.40-16.00 **R. A. Hare *et al.*** – *Miglioramento genetico per tolleranza alla salinità in grano duro.*

16.00-16.20 **L. Cattivelli *et al.*** – *Genetica dell'adattamento del grano duro ad ambienti soggetti a stress.*

16.20-16.30 *Discussione*

16.30-17.00 Coffee break

Sessione 6: Stress Biotici. **E. Lagudah, H. Buerstmayr**

17.00-17.30 **E. S. Lagudah *et al.*** - *Vantaggi reciproci dal trasferimento di geni per la resistenza tra grano tenero e duro.*

17.30-18.00 **R P Singh, S A Herrera-Foessel e J Huerta-Espino** – *Caratterizzazione e mappatura di geni ad effetto maggiore e miglioramento genetico per resistenza alla ruggine bruna basata su geni ad effetto minore in grano duro.*

18.00-18.20 **H. Buerstmayr *et al.*** - *Resistenza alla fusariosi della spiga in grano tenero e duro.*

18.20-18.40 **G. H. J. Kema** – *Specificità di Septoria tritici nei confronti del grano duro.*

18.40-19.00 **A. Yahyaoui *et al.*** – *Miglioramento genetico per resistenza globale alla ruggine nera in grano duro. Aggiornamento sulla"Iniziativa mondiale sulla Ruggine" in Etiopia.*

19.00-19.10 *Discussione*

02 Luglio 08

Sessione 7: Qualità Nutrizionale. D. Lafiandra, W.H. Pfeiffer

8.30-9.00 **D. Lafiandra *et al.*** – *Approcci alla modifica della composizione dell'amido in grano duro.*

9.00-9.30 **I. Cakmak –** *Grani selvatici nel miglioramento della concentrazione di Micronutrienti in grano duro.*

9.30-9.50 **W. H. Pfeiffer –** *Miglioramento delle specie agrarie per una nutrizione migliore.*

9.50-10.00 *Discussione*

10.00-10.30 Coffee break

Sessione 8: Qualità del Prodotto finito. M. G. D'Egidio, A.Visconti

10.30-11.00 **B. A. Marchylo and L. M. Schlichting –** *Valutazione della qualità del grano duro per soddisfare le richieste dei clienti.*

11.00-11.30 **C. J. Pozniak *et al.*** – *Genetica del colore dell'endosperma in grano duro.*

11.30-12.00 **M. G. D'Egidio** – *Tradizioni e nuove tendenze nei prodotti derivati da grano duro.*

12.00-12.20 **A. Visconti –** *Micotossine da Fusarium nella filiera del grano duro e della pasta.*

12.20-12.40 **M. Carcea, F. Aureli, F. Cubadda –** *Minerali ed elementi in traccia nei grani e nei prodotti italiani.*

12.40-12.50 *Discussione*

12.50-14.00 Lunch

14.00-14.20 **E. P. Guimarães** – *Una piattaforma di collaborazione internazionale per promuovere il miglioramento genetico, incluso quello del grano duro.*

Sessione 9: Produzione della Pasta. J. Abecassis, F. Pantò

14.20-14.50 **J. Abecassis *et al.*** – *Opportunità e limiti per meglio sfruttare le potenzialità del chicco di grano duro.*

14.50-15.20 **F. Pantò –** *Innovazione e tecnologia nella produzione della pasta.*

15.20-15.40 **C. M. Pollini –** *Innovazioni di processo per l'ottenimento di prodotti di alta qualità derivati dal grano duro.*

15.40-15.50 *Discussione*

15.50-16.20 Coffee break

Sessione10: Aspetti Socio-economici della produzione e della trasformazione del grano duro. R. Ranieri, P. L. Pianu

16.20-16.50 **R. Ranieri and GP. Bernardi** – *La filiera integrata della pasta Barilla.*

16.50-17.10 **V. Lombardi –** *Scomposizione e ricomposizione della catena del valore.*

17.10-17.40 **J. E. Dexter –** *La continua evoluzione del modello canadese di qualità e del sistema di canadese di assicurazione della qualità in risposta alle richieste del mercato.*

17.40-18.00 **A. Laamari –** *Situazione del grano duro nelle aree a bassa piovosità del Marocco. Considerazioni socio-economiche.*

18.00-18.20 **P. L. Pianu –** *Prospettive di sviluppo del grano duro nell'Unione Europea.*

18.20-18.30 *Discussione*

18.30 **Assegnazione dei premi "Produttori Sementi" per i migliori Poster.**

Commenti conclusivi

02 Luglio 08

20.30 Cena di Gala
(Opzionale, con prenotazione)

03 Luglio 08

Visita a:

- *Stabilimento Barilla di Pedrignano (Parma)*
- *Centro Sementiero della Società Produttori Sementi in Argelato (Bologna).*

(Opzionale, con prenotazione)

04 Luglio 08

***Escursione** a Venezia*
(Opzionale, con prenotazione)