

La Pizza Napoletana e l'Arte del pizzaiolo napoletano a 5 anni dalla proclamazione di Jeju (Sud Corea)

Convegno finale progetto PRIN Prot. 2017SFTX3Y: The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects

7 dicembre 2022 - Sala Cinese – Reggia di Portici



- 10,30 *Apertura dei lavori e saluto delle autorità*
- Moderata: **Luciano Pignataro, Il Mattino di Napoli**
- 11,00 *Il progetto e gli obiettivi*
Paolo Masi – Università di Napoli, Federico II
- 11,20 *Identificazione e produzione di linee di frumento tenero a ridotto contenuto di asparagina libera.*
Francesco Sestili – Università della Tuscia
- 11,40 *Sfarinati di frumento 'alto amiloso' per la produzione di pizza napoletana ad elevato valore nutrizionale e salustistico.*
Maria Cristina Messia- Università del Molise
- 12,00 *Strategie per la mitigazione della formazione di acrilammide in pizza napoletana.*
Michela Quiquero - Università del Molise
- 12,20 *La farina di legumi: un nuovo e valido ingrediente per pizze convenzionali e gluten free.*
Antonella Pasqualone – Università di Bari
- 12,40 *Selezione di starter microbici per la produzione di impasti per pizze*
Anna Reale – CNR – ISA Avellino
- 13,00 Lunch break**
- 14,00 *Approccio omico per lo studio della digeribilità della pizza.*
Serena Marulo - CNR – ISA Avellino
- 14,20 *Panetti congelati per la produzione di pizze*
Clelia Covino– Università di Napoli, Federico II
- 14,40 *Ingredienti del topping della pizza: valutazioni sulla qualità*
Amalia Piscopo – Università di Reggio Calabria
- 15,00 *La cottura della pizza nel forno a legna*
Paolo Masi – Università di Napoli Federico II
- 15,20 *Impronta di carbonio della pizza e delle pizzerie*
Mauro Moresi – Università della Tuscia
- 15,40 *Pizza d'asporto: nuove procedure per il mantenimento della qualità sensoriale*
Aniello Falciano – Università di Napoli Federico II
- 16,00 *Kit pizza e sua storytelling*
Enrico Sicignano – Università di Salerno
- 16,20 *Conclusioni*
Paolo Masi

