



SAVE THE DATE

Workshop, BolognaFiere, 7 settembre 2023, ore 11

COMUNICATO STAMPA

Con cortese preghiera di diffusione

Ai Giornalisti  
Loro sedi

## **L'economia circolare nella filiera del grano duro**

**È il tema centrale del workshop curato da Open Fields in programma a Sanatech la Rassegna internazionale della filiera del biologico e del sostenibile che si svolgerà a Bologna Fiere dal 7 al 9 settembre 2023. Il Workshop dal titolo 'Circolarità (o upcycling) dei co-prodotti della macinazione del grano duro' offre una nuova vita alimentare per l'uso alimentare delle crische di grano di grano duro e del germe**

*Bologna, lì 26 luglio 2023* - Come reintrodurre nell'industria agroalimentare i co-prdotti della macinazione del grano, sarà il focus del workshop dal titolo Circolarità (a upcycling) dei co-prodotti della macinazione del grano duro in programma il 7 settembre 2023 alle ore 11 presso l'Arena Sanatech Lab. L'evento fa parte del programma di convegni di Sanatech, la rassegna internazionale della filiera produttiva del biologico e del sostenibile.

Sanatech, organizzata da Bologna Fiere e FederBio in collaborazione con Avenue Media, si svolgerà nel quartiere fieristico felsineo dal 7 al 9 settembre in concomitanza con Sana, il Salone del biologico e del naturale.

L'economia circolare è uno dei fili conduttori della transizione ecologica disegnata dal Green Deal europeo ed è uno degli step più strategici per permettere all'UE di raggiungere l'obiettivo della carbon neutrality entro il 2050.

"Abbiamo coinvolto una serie di studiosi provenienti da diverse università italiane come, ad esempio, quella del Molise, Bologna e Portici - Silvia Folloni, direttrice di Open Fields, società di consulenza di Ricerca e Sviluppo nell'agroalimentare nonché curatrice del convegno -. L'obiettivo di questo studio è stato quello di partire dalle caratteristiche chimiche, fisiche e biochimiche dei co-prodotti della macinazione del grano duro, come ad esempio l'olio e il germe di grano, le crusche per delineare nuove possibili applicazioni nell'industria agroalimentare umana che contribuissero ad accrescere il loro valore di mercato e nel contempo migliorassero le caratteristiche nutrizionali dei prodotti finiti".

Con i nuovi impieghi che saranno delineati nel corso del workshop, il loro valore di mercato di questi ingredienti può aumentare significativamente come pure il contenuto proteico e/o di fibre dei prodotti da forno o della pasta in cui verranno impiegati.

### **Ufficio Stampa**

AVENUE MEDIA

Referente: Mariangela Latella

Mob. +39 331 4947814

E-mail: [maralate@gmail.com](mailto:maralate@gmail.com)