

The logo for 're-cereal' features a stylized green plant with three stalks and a cluster of seeds on the left, followed by the text 're-cereal' in a green, sans-serif font.

# re-cereal

## **EINLADUNG**

**ABSCHLUSSKONFERENZ**

Triest, 21. und 22. März 2019

AREA Science Park, Konferenzsaal  
Padriciano Campus, Gebäude C1

**15** years  
R&D Centre

**DrSchär**  
Innovating special nutrition.

**Interreg**  
Italia-Österreich  
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

## Programm der Abschlusskonferenz

1. Tag - 21. März 2019

**13.00** Ankunft der Gäste und Eröffnung des Verkostungsraums

**14.00** Offizielle Begrüßung

**14.15** Vorstellung des RE-CEREAL- Projekts (Silvano Ciano, Leiter RE-CEREAL-Projekt und Dr. Schär R&D Centre)

**14.30** Sortenspezifische Darstellung und Kreuzung zur genetischen Verbesserung von Buchweizen und Rispenhirse (Prof. Stefano Marchetti, Abteilung für Agrar-, Ernährungs-, Umwelt- und Tierwissenschaften, Universität Udine)

**15.15** Sorten und Managementpraktiken bei Buchweizen und Rispenhirse (Dr. Manuel Pramsohler, Forschungszentrum Laimburg und Prof. Fabiano Miceli, Abteilung für Agrar-, Ernährungs-, Umwelt- und Tierwissenschaften, Universität Udine)

**16.00** Kaffeepause

**16.30** Fortschrittliche Analysetechniken zur Untersuchung der chemischen Zusammensetzung von Hafer, Hirse und Buchweizen und daraus hergestellten Produkten (Prof. Christian W. Huck, Institut für Analytische Chemie und Radiochemie, Universität Innsbruck)

**17.15** Optimierung der Getreideverarbeitung und Entwicklung von glutenfreien Nahrungsmittel-Prototypen (Luca Ciali und Ombretta Polenghi, Dr. Schär R&D Centre)

**18.00** Abschließende Bemerkungen

**18.15** Transfer zum Hotel

**19.30** Transfer zum Veranstaltungsort des Dinners

**20.00** Dinner im Castello Duino

Das Projekt RE-CEREAL wird gefördert vom Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung und Interreg V-A Italia-Österreich 2014-2020.

## Programm des Symposiums

2. Tag - 22. März 2019

### Gluten free diet: blessing or curse?

**09.30** Gluten-Unverträglichkeiten – Zöliakie – Nicht Zöliakie bedingte Weizen- oder Gluten-Sensitivität – Reizdarmsyndrom – Stand der Technik (Luca Elli, Gastroenterologe, Leiter des Centro Celiachia, ondayzione IRCCS Cà Grande Ospedale Maggiore Politecnico, Mailand und Leda Roncoroni, Ernährungsbiologin (Biologa Nutrizionista) Fondazione IRCCS Cà Granda, Ospedale Maggiore Policlinico, Mailand)

**10.15** Einführung des Interreg-Projekts Fokus auf Zöliakie (Dr. Jernej Dolinšek, Medizinisches Zentrum der Universität Maribor und Jasmina Dolinšek, Maribor)

**11.00** Die Rolle des AO ECS (Verband der Europäischen Zöliakiegesellschaften) im Interreg-Projekt Zöliakie (Tünde Koltai, Vorsitzende des AO ECS-Vorstands)

**11.30** Mythen um glutenfreie Ernährung und Zöliakie (Susanna Neuhold, Bereichsleiterin National Food bei Spiga Barrata Service und stellvertretende Vorsitzende des AO ECS (Verband der Europäischen Zöliakiegesellschaften, Genf)

**12.15** Was bedeutet Nahrungsmittelqualität? (Jacqueline Pante, Leiterin des Nutrition Service Dr. Schär)

**12.45** Abschließende Bemerkungen und Verabschiedung

Das Symposium wird moderiert von Dr. Luca Piretta.

**15** years  
**R&D Centre**

**Dr Schär**  
Innovating special nutrition.



Versuchszentrum  
Centro di Sperimentazione  
Research Centre  
**LAIMBURG**  
NATURE & SCIENCE: HAND IN HAND

**Kärntner  
Saatbau**