



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA 

CIBO E TERRITORIO

Filiere sostenibili, salute e conoscenza condivisa



Raffaele Bassini: “Il case study: Fare pane oggi: qualità degli ingredienti, sostenibilità e territorio”

Katia Guernaccini: “La piramide Sinu della Dieta Mediterranea tra Tradizione e Innovazione”



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA 



Elisa Liverani: "I benefici della pasta madre: attuali evidenze e prospettive di studio sul microbiota umano"

Lisa Paganelli: “Il modello biosimbiotico: agricoltura, salute e sviluppo territoriale”

Giusto Giovannetti: "L'importanza della biodiversità"

Silvia Turrone: "Il microbiota intestinale: un alleato per la salute"



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA



Un'alleanza virtuosa

Un progetto presentato alla comunità il 4 Settembre con un evento coordinato da **Tecnopolo Forlì-Cesena** e moderato da Annalisa Campana.

Obiettivo: **creazione del primo pane prodotto con Grano del Distretto Biosimbiotico** della Romagna, che sarà oggetto di due studi scientifici per verificarne l'impatto sulla salute intestinale.



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA 



Il sostegno delle istituzioni

Un progetto come questo sottolinea ancora una volta l'**urgenza di investimenti in ricerca e sviluppo** per la provincia di Forlì-Cesena, che ha per un sistema produttivo composto per il 97% da microimprese.

Giorgia Macrelli (Assessora Comune di Cesena) e Carlo Battistini (Presidente della Camera di Commercio)



Il valore della biosimbiosi

Il modello agricolo biosimbiotico nasce da un'agricoltura rigenerativa che impiega **microrganismi simbiotici del suolo** (micorrize, batteri, lieviti) per ripristinare la fertilità del terreno e la qualità nutrizionale delle colture.

Lisa Paganelli - Presidente Consorzio Biosimbiotico della Romagna



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA 



Il valore della biosimbiosi

L'agricoltura moderna non può prescindere da **coltivazioni resilienti e sostenibili**.

*Giusto Giovannetti - Esperto internazionale di simbiosi
microbiche*



Microbiota e salute

Il microbiota è un organo “nascosto” ma **fondamentale per la nostra salute**: ogni individuo possiede un’**impronta microbica unica e modulabile** tramite la dieta. Lo studio sperimentale del progetto è volto ad analizzare proprio queste relazioni.

Patrizia Brigidi - Professoressa Università di Bologna



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA



Microbiota e salute

Uno studio clinico in fase di avvio su 60 pazienti affetti da IBS (Sindrome dell'Intestino Irritabile), che valuterà l'impatto del pane biosimbiotico sul microbiota, sull'infiammazione e sui parametri clinici.

Dott.ssa Elisa Liverani & Prof. Carlo Fabbri (AUSL della Romagna – UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia digestiva)



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA



Innovare con passione

Il pane oggetto dello studio, il Rustico Madre tipo “1” nasce da una **visione romantica** (solo pasta madre, 40 ore di lievitazione, nessun additivo) e diventa un **progetto industriale e sostenibile**.

Raffaele Bassini - CEO Il Panificio di Camillo



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA 



Consumo consapevole

I nuovi trend di consumo parlano di **più fibre, meno zuccheri, attenzione all'origine e alla sostenibilità.**

La comunicazione sulla sostenibilità ambientale deve riflettere l'impatto reale lungo tutta la filiera, soprattutto nella fase agricola.

Carolina Gomez - GSI Italy



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA 



Medicina territoriale

Oggi c'è urgenza di **trasferire la scienza sul territorio** e di superare la logica degli integratori sostituendoli con cibi funzionali e sostenibili. Non dimenticando che l'educazione alimentare è il primo strumento di prevenzione.

*Carlo Fabbri - Direttore Gastroenterologia ed Endoscopia
Digestiva AUSL Romagna*



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA



In conclusione

Il Pane Rustico Madre tipo “1” rappresenta **l'applicazione virtuosa del concetto One Health**, che unisce salute dell'uomo, dell'ambiente e degli animali.

Un progetto che parte da Cesena ma guarda lontano, con il sogno ambizioso di cambiare – scientificamente – il modo in cui ci nutriamo.



TECNOPOLO
FORLÌ~CESENA
EMILIA-ROMAGNA

