



**TECNOPOLO**  
FORLÌ~CESENA  
EMILIA-ROMAGNA



# CIBO E TERRITORIO: FILIERE SOSTENIBILI, SALUTE E CONOSCENZA CONDIVISA

**04**

SETTEMBRE  
2025

**Centro Polifunzionale "EX MACELLO"**  
Via Mulini, 25 - 47521 Cesena (FC)  
H 10.00 / 13.00



CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA INDUSTRIALE AGROALIMENTARE

## UN PROGETTO INNOVATIVO TRA CIBO, TERRITORIO E SALUTE

L'unione tra **cibo, ricerca scientifica e salute intestinale**, con al centro il primo **pane italiano da filiera biosimbiotica certificata**, realizzato con lievito madre al 100%.

Un percorso articolato, avviato dal Panificio di Camillo e dal Tecnopolo di Forlì-Cesena in collaborazione con il CIRI Agroalimentare dell'Università di Bologna e l'AUSL Romagna, grazie al sostegno dell'U.O. di gastroenterologia di Forlì-Cesena, con un obiettivo comune: valutare i benefici del pane di pasta madre naturale e grano proveniente dal primo distretto biosimbiotico certificato in Italia, situato nella Valle del Bidente.

Il progetto analizza l'impatto del pane sul microbiota intestinale attraverso:

- un'indagine in vitro sul ruolo del lievito madre e dei processi fermentativi;
- una sperimentazione clinica su persone affette da sindrome dell'intestino irritabile (IBS).

Un caso concreto di trasferimento di conoscenza, sostenibilità agroalimentare e impatto sociale, in piena coerenza con gli obiettivi regionali e nazionali di rafforzamento delle filiere strategiche e di valorizzazione dell'ecosistema dell'innovazione.

## PROGRAMMA

### Saluti

- **Giorgia Macrelli - Assessora politiche giovanili e differenze, Università e ricerca del Comune di Cesena**
- **Carlo Battistini - Presidente della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena, Rimini**

### Interventi tematici

- **Stefano Versari - Presidente di Ser.In.Ar., gestore del Tecnopolo di Forlì-Cesena**  
Risorse locali avanzate promuovono il capitale territoriale: un esempio virtuoso
- **Lisa Paganelli - Presidente del Consorzio Romagna Distretto Biosimbiotico**  
Il modello biosimbiotico: agricoltura, salute e sviluppo territoriale
- **Andrea Gianotti - Università di Bologna, CIRI Agroalimentare**  
Il lievito madre in panificazione: dalla valorizzazione delle tradizioni ai processi fermentativi di precisione
- **Patrizia Brigidi - Università di Bologna, CIRI Agroalimentare**  
Filiera alimentare e salute intestinale: prospettive di studio sul microbioma umano
- **Raffaele Bassini - CEO, Il Panificio di Camillo**  
Il case study "Fare pane oggi: qualità degli ingredienti, sostenibilità e territorio"
- **Carolina Gomez - Senior project manager, GS1 Italy**  
Le etichette che parlano di trend, sostenibilità e buone pratiche
- **Carlo Fabbri - Direttore di Gastroenterologia ed Endoscopia digestiva Forlì-Cesena**  
Scienza e salute - il ruolo del cibo nella nostra vita quotidiana

### Dibattito finale

**Networking e degustazione a cura de Il Panificio di Camillo, con eccellenze del territorio da filiere sostenibili**