



Università di Camerino
Scuola di Scienze del Farmaco
e dei Prodotti della Salute



Nazareno Strampelli: dalla genetica agraria all'impatto globale sulla produzione alimentare

Camerino 12 ottobre 2026

Polo di Geologia - Aula A - via Gentile III da Varano 7

<https://unicam.webex.com/meet/elisabetta.torregiani>

08.30 Registrazione e accoglienza dei partecipanti

09.00 *Saluti istituzionali*

Graziano Leoni Magnifico Rettore
Emanuele Tondi Pro Rettore Vicario
Giulia Bonacucina Prorettrice alla Didattica
Gianni Sagratini Direttore della Scuola
di Scienze del Farmaco e dei Prodotti
della Salute

09.20 *Apertura dei lavori*

Elisabetta Torregiani UNICAM

SESSIONE I - Le radici dell'innovazione

09.30 *Nazareno Strampelli e la sua esperienza
all'Università di Camerino*

Gianni Sagratini

09.50 *Le carte ritrovate. Nuove fonti
per la ricostruzione della vicenda familiare
e scientifica di Nazareno Strampelli*

Caterina Placidi Archivist

10.10 *La lezione di Strampelli di fronte alle sfide
della sostenibilità e del cambiamento climatico*

Roberto Papa Università Politecnica
delle Marche

SESSIONE II - L'eredità di Strampelli nel mondo

10.30 Collegamento internazionale - Cina
*Identification and Screening of Mung Bean
Germplasms with Excellent Quality
from Different Cultivated Regions in China
and Analysis of Processing-Property Differences
Based on Starch Structure*
Yingying Zhu Zhengzhou University
of Light Industry (ZZULI)

10.50 *L'eredità di Strampelli e le nuove frontiere
dell'innovazione agroalimentare*

Andrea Gómez-Zavaglia Centro di Ricerca
e Sviluppo in Scienza e Tecnologia
degli Alimenti (CIDCA-CONICET-UNLP)

11.10 Coffee break

SESSIONE III - L'eredità scientifica di Strampelli: dal miglioramento genetico alle TEA

11.30 *I geni di Strampelli alla prova dei cambiamenti
climatici*

Sergio Salvi Biologo libero professionista

11.50 *Dai grani di Strampelli alle TEA: innovazione
e ricerca applicata nel miglioramento genetico
vegetale*

Pasquale De Vita CREA-CI Foggia

SESSIONE IV - Dal campo alla tavola

12.10 *Qualità, sicurezza e innovazione alimentare*
Cinzia Mannozi UNICAM

12.30 *Qualità della pasta su misura: selezione
della farina e ottimizzazione del processo*
Elena Vittadini UNICAM

12.50 *La ricerca incontra l'impresa: la visione
aziendale*

Federico Maccari CEO Pasta di Camerino

13.10 *Conclusioni e chiusura dei lavori*
Elisabetta Torregiani