

Con il patrocinio di



**UNISS**  
UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI SASSARI



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII  
Sezione Centro-Ovest



ASSOCIAZIONE CULTURALE  
**ACCADEMIA SARDA  
DEL LIEVITO MADRE**



**MICROBIO DIVERSAR**  
collezioni microbiche della Sardegna



Università delle Tre Età

**UTE**  
SASSARI

# CONVEGNO

## Dalla terra al pane

### Moderatori

**MASSIMO VINCENZINI**, Presidente Accademia dei Georgofili  
**ANTONIO FARRIS**, Presidente Accademia Sarda del Lievito Madre

### Saluti

**GAVINO MARIOTTI**, Rettore dell'Università degli Studi di Sassari  
**IGNAZIO FLORIS**, Direttore Dipartimento di Agraria, UNISS  
**ANTONIO PAZZONA**, Presidente Università delle Tre Età, Sassari

### Interventi

**MARCO DETTORI**, Agenzia AGRIS Sardegna  
*Una panoramica dell'evoluzione varietale del frumento  
duro in Sardegna dagli anni Sessanta ad oggi*

**FRANCESCO GIUNTA**, Dipartimento di Agraria UNISS  
*Caratteri produttivi e morfo-fisiologici modificati  
dal miglioramento genetico del frumento duro*

**MARCO GOBBETTI**, Libera Università di Bolzano  
*Caratteristiche del lievito madre e sue applicazioni*

**MARILENA BUDRONI**, Dipartimento di Agraria UNISS  
*La Collezione Microbica MBDS-UNISSCC  
e lo studio dei microbiomi dei lieviti madre della Sardegna*

**ALESSANDRA GUIGONI**, Antropologa, Cagliari  
*Il pane racconta...*

**GIANLUCA BRUNORI**, Università degli Studi di Pisa  
*Tra mercati globali e mercati locali.  
Scenari di riferimento per la filiera del pane*

**SASSARI, VENERDÌ 15 MARZO, ORE 16.00**  
Aula Magna Università degli Studi, Piazza Università 21