

PER UN DISCORSO SUL GRANO

PROGETTO GRADITI PSR
WORKSHOP TECNICO SUI PRIMI RISULTATI



ore **11.00** sala **Archimede**

Il workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI.

Il progetto GRADITI nasce con l'obiettivo di studiare le corrette pratiche per l'ottenimento di prodotti salutistici in grado di conservare ed esaltare le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei Grani Antichi ed altresì nell'ottica di creare una filiera locale di prodotti di alta qualità, naturalmente arricchiti di componenti nutraceutiche, ottenuti da grani coltivati nelle località rurali della Campania con metodi sostenibili in considerazione della salvaguardia dell'ambiente e del contrasto ai cambiamenti climatici ed anche come un intervento volto alla sostenibilità economica della filiera dei grani antichi

La valutazione delle caratteristiche chimico-nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finali è a cura dell'ISA-CNR.

Grazie al contributo del CNR IPSP, il progetto affronta anche le problematiche agronomiche e le best practices per una coltivazione sostenibile dei Grani Antichi.

Il Progetto Operativo di Innovazione è finanziato a valere sulla Misura 16 Sottomisura 16.1 - Tipologia di intervento 16.1.1 Azione 2 del PSR 2014 – 2020.

ore **11.00**

APERTURA DEI LAVORI

Introduce e Coordina

Maria Grazia Volpe, responsabile scientifica del progetto, Istituto Scienza dell'Alimentazione del CNR
Salvaguardia e valorizzazione di grani antichi: risultati e prospettive del progetto Graditi

Giuseppe Sorrentino, ricercatore Istituto Protezione Sostenibile delle Piante del CNR
Risciola irpina, dall'antica transumanza a nuova risorsa per l'agricoltura meridionale

Ottavio Lucifero capofila del progetto, azienda agricola Lucifero
Alcune considerazioni sulla sostenibilità economica dei grani antichi

Istituto di Istruzione Superiore De Gruttola di Ariano Irpino (Avellino)

intervento dei Rappresentanti dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania

a conclusione

DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI

