

37ª EDIZIONE

un viaggio tra scienza e fantascienza

FUTUR@TOMER

/in·tel·li·gèn·ze/



PROGETTO GRADITI

PROGETTO GRADITI.

RISULTATI IMPORTANTI SUL VALORE DEI GRANI ANTICHI E DELLA COLTIVAZIONE NATURALE.
È POSSIBILE UNA FILIERA AGROALIMENTARE CHE DIA PIÙ FORZA AI PRODUTTORI DI ECCELLENZA, GUSTO E SALUTE.

Mercoledì 22 novembre 2023 · ore 9.15 - 11.30

Città della Scienza · Napoli · Sala Saffo

INTRODUCE E COORDINA

Maria Grazia VOLPE

" Maria Grazia Volpe: Progressi nella conoscenza di aspetti chimici, nutrizionali e tecnologici di farine di grani antichi a diverso grado di abburattamento. " responsabile scientifica del progetto, Istituto Scienza dell'Alimentazione del Centro Nazionale delle Ricerche ISA_CNR

Giuseppe SORRENTINO

ricercatore Istituto Protezione Sostenibile delle Piante del CNR

Ottavio Lucifero

azienda agricola Lucifero, capofila del progetto

Lorenzo DI GUGLIELMO

Mulino Bencivenga "Grani antichi del "Progetto Graditi". Caratteristiche sensoriali e salutistiche".

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

Saranno presenti le aziende che hanno partecipato all'evento.
Al termine dei lavori è prevista una degustazione dei prodotti del progetto.

I PROTAGONISTI DEL PROGETTO GRADITI

Azienda Agricola Graziosi | Azienda Iuorio Luigia | Azienda Agricola Lucifero | Azienda Agricola Mulino Bencivenga | Azienda Agricola Pompilio
Antica Forneria Molettieri | Pasta Fresca "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo | Serrocroce Birrificio Agricolo
Istituto Tecnico Agrario "G. De Gruttola" | CNR-DiSBA | L'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP)
Istituto di Scienze dell'Alimentazione-Consiglio Nazionale delle Ricerche | Città della Scienza

[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 Azione 2 del PSR 2014 - 2020.

PRENOTA

PER INFO E PRENOTAZIONI: contact@cittadellascienza.it · tel. 081.7352.222 · www.futuroremoto.eu