



Unione Europea



GRADITI

IL GRAND TOUR DEL GRANO

A TU PER TU CON I PROTAGONISTI DELLA FILIERA

Lioni (AV) – 8 luglio, ore 10.30 – Sala Consiliare



Venerdì 8 luglio, a Lioni (AV), presso la Sala Consiliare del Comune, si terrà un convegno per illustrare i risultati del progetto, che sarà preceduto da una visita nell'azienda "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo. Il progetto GRADITI nasce con l'obiettivo di sensibilizzare e promuovere i Grani Antichi riconoscendo il loro patrimonio genetico come fonte per la salvaguardia della salute e dell'ambiente attraverso formulazioni di prodotti ad alto valore salutistico.

L'evento culminerà con la degustazione dei prodotti oggetto della sperimentazione.

L'azienda "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo è la prima tappa di un percorso di conoscenza delle realtà imprenditoriali irpine coinvolte nel progetto 'Graditi', in qualità di partner del Gruppo Operativo, partecipa alle attività progettuali con lavorazione di paste ottenute dalle farine dei grani Saragolla, Carosella e Risciola. A valle del processo di filiera, il laboratorio "Le Vecchie Tradizioni" di Lioni ha il compito di dimostrare i risultati concreti del progetto, in termini di gusto, genuinità, autenticità e salubrità.

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.

Programma

Ore 10.30 Sopralluogo presso il laboratorio "Le Vecchie Tradizioni"

Ore 11.00 Convegno - Sala Consiliare del Comune di Lioni

Indirizzi di salute

Yuri **Gioino** *Sindaco di Lioni*

Rizieri **Buonopane** *Presidente Amministrazione Provinciale di Avellino*

Proiezione Video

Interventi

Maria Grazia **Volpe** *CNR - ISA, Responsabile scientifico del Progetto Operativo di Innovazione*

Ottavio **Lucifero** *Azienda Agricola - Capofila del Gruppo Operativo*

Immacolata **Di Paolo** *Laboratorio "Le Vecchie Tradizioni" (partner GO)*

Gianfranco **Nappi** *Responsabile operativo progetti strategici Città della Scienza (partner GO)*

Domenico **Marra**, *primario Chirurgia Generale*

Angelo **Lo Conte** *Presidente Slow Food Campania*

Rossano **Ruotolo** *Presidente Pro Loco Lioni*

Conclude

Maurizio **Petracca** *Vicepresidente Commissione agricoltura Regione Campania*

Modera

Mario **Salzarulo** *Sociologo - esperto approccio CLLD*

Ore 13.00 Degustazione guidata

I prodotti in degustazione:

Partner del progetto "GRADITI"

- Pasta "Le Vecchie Tradizioni"
- Prodotti da Forno di "Antica Forneria Molettieri"
- Birra "Serro Croce"

Partner del progetto "NOBILAPIO" - GAL ATS AISL

dal nobile lavoro delle api in vigna

- Fiano spumante dolce di "Angelo Silano"
- Miele di "Apicoltura Mattei"

Sono invitati a partecipare gli amministratori dell'area, le associazioni, gli operatori economici e i cittadini interessati.