

37° EDIZIONE

un viaggio tra scienza e fantascienza

FUTUR@TOMER

/in.tel.li.gèn.ze/



PROGETTO GRADITI

Per la valorizzazione di grani antichi e la salvaguardia della biodiversità

Mercoledì 22 novembre 2023 · ore 9.15 - 11.30

Città della Scienza · Napoli · Sala Saffo

INTRODUCE E COORDINA

Maria Grazia **VOLPE**

Responsabile del progetto 'Graditi', Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche

Progressi nella conoscenza di aspetti chimici, nutrizionali e tecnologici di farine di grani antichi a diverso grado di abburattamento

Giuseppe **SORRENTINO**

Ricercatore dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del Consiglio Nazionale delle Ricerche

Ottavio **LUCIFERO**

Azienda Agricola Lucifero, Capofila del progetto

Lorenzo **DI GUGLIELMO**

Mulino Bencivenga

Caratteristiche sensoriali e salutistiche

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

Saranno presenti le aziende che hanno partecipato al progetto

Al termine dei lavori è prevista una degustazione dei prodotti realizzati con i grani antichi

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 | Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR
Istituto di Scienze dell'Alimentazione-CNR | 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 e 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. Il progetto, infatti, contempla azioni rispettose della salvaguardia dell'ambiente, per il contrasto ai cambiamenti climatici, e in sintonia con la sostenibilità economica della filiera dei grani antichi. La valutazione delle caratteristiche chimico-nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finali è a cura del CNR - ISA. Grazie al contributo del CNR - IPSP, il progetto affronta anche le problematiche agronomiche e le *best practices* per una coltivazione a basso impatto ambientale. 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.

PRENOTA

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