

25 OTTOBRE 2017

ORE 09.00

Aula Magna

FONDAZIONE EDMUND MACH

San Michele all'Adige (TN)



ALPI - BIO



**IFP Agroalimentare
Unità Agricoltura Biologica**



ALPI - BIO

Responsabile scientifico:

Angelo Giovanazzi

ANTICHI CEREALI

per il PANE

TRENTINO DELLE ALPI

ANTICHI CEREALI

per il PANE

TRENTINO DELLE ALPI

**info: segreteria scuola FEM
0461 615408**

Programma

ore 09.00 TAVOLA ROTONDA

Moderatore **GIOVANAZZI Angelo**

**ESPERIENZE DI FILIERA CORTA PER I CEREALI
IN TRENTINO**

MESCALCHIN Enzo

SIMONI Mario

ore 09.30 RUOLO SCUOLE PROFESSIONALI

DAL RI' Marco

SAMADEN Federico

**ore 10.15 QUALITÀ SUPERIORE DEL PANE
DI CULTURA DELLE ALPI**

Partecipanti al premio:

“ CULTURA DEL PANE DELLE ALPI “

I Cereali antichi:

COLTIVIAMO LA SALUTE *vedi abstract

GIOVANNI DINELLI

**DEPARTMENT OF AGRICULTURAL
SCIENCES UNIVERSITY OF BOLOGNA**

ore 12.00 DIBATTITO E CONCLUSIONI

abstract:

Coltivare salute con i frumenti “antichi”:

Prof. Giovanni Dinelli

Il termine “coltivare salute” esprime un approccio olistico: produrre e commercializzare alimenti salubri implica preservare e implementare lo stato di salute del nostro pianeta, consentendo anche di attivare percorsi economici sani in grado di soddisfare le esigenze sia dei produttori primari, di chi trasforma e dei fruitori finali dei prodotti. Nel corso dell'intervento verrà illustrato come il progetto Virgo, finanziato dalla Regione Emilia Romagna, sia nato e si sia sviluppato in accordo a tali presupposti. Verranno evidenziati pertanto i principali risultati della ricerca poliennale condotta per selezionare le migliori varietà di frumento tenero a taglia alta, per migliorare le relative tecniche di coltivazione in accordo ai principi dell'agricoltura biologica/biodinamica, e per assicurare un prodotto finale (pane) caratterizzato da ottimali proprietà nutrizionale e salutistiche. I risultati delle sperimentazioni hanno poi avuto la finalità di attivare un percorso di filiera corta, coinvolgendo nella creazione di un marchio collettivo (a nome Virgo) sia agricoltori biologici/biodinamici sia panettieri. In conclusione, verrà evidenziato come il progetto sia in continua evoluzione. L'intenzione è di andare al di là del concetto di frumento “antico”, tramite la selezione mirata di linee di frumento, che grazie all'ausilio di diversi modelli cellulari, risultino caratterizzate da un basso profilo pro-infiammatorio e un elevato potere anti-infiammatorio.