



Consorzio CO.PR.A.V.A.L.

venerdì 18 settembre

**Peperoncini & aromatiche alimentari in vaso
i nuovi sapori dell'ortofrutta**

alla luce della recente acquisizione nell'ambito dell'OCM ortofrutta delle aromatiche coltivate in vaso a scopo alimentare, il consorzio OP CopraVal organizza un incontro per approfondire gli aspetti merceologici, varietali, di packaging e di qualità, dei "nuovi ortaggi" comprendendo anche il peperoncino coltivato in vaso, visti nell'ottica della commercializzazione attraverso i canali della Grande Distribuzione Organizzata.

PROGRAMMA :

dalle ore 8.00 alle 10.00 accoglienza e visite guidate all'azienda

dalle ore 10.0 alle 12.15 tavola rotonda "Peperoncini & aromatiche alimentari in vaso
i nuovi sapori dell'ortofrutta"

13.00 Buffet "più aromi meno sale, più salute"

RELATORI DELL'INCONTRO:

ore 10

Apertura lavori e moderatrice **Rossella Gigli direttrice Fresh Plaza**

ore 10.15

Aromatiche coltivate in vaso in vaso e OCM ortofrutta;

Ambrogio De Ponti Pres. Unaproa

ore 10.30

Peperoncini e Aromatiche in vaso nel piano di settore della filiera delle piante officinali 2014-16;

Alberto Manzo - MiPAAF - Direzione Generale per la promozione della qualità agroalimentare

ore 10.45

Peperoncino fresco, un gusto socializzante.

Prof. Massimo Biagi biologo - Università di Pisa

ore 11.00

COFFEE BREAK

ore 11.45

Primi risultati della sperimentazione PEPEBIO (valutazione di biofertilizzanti sulla risposta agronomica e qualitativa di genotipi selezionati)

Mariariateresa Cardarelli (CREA RPS), Claudia Papalini (ARSIAL)

ore 12.00

"Gli aromi della salute " valori salutistici connessi al consumo di aromatiche e peperoncino;

Dott. Luca Piretta Specialista in Scienza della Nutrizione Umana, Università "La Sapienza" di Roma.

ore 12.15

Peperoncino e aromi nel piatto (consigli sull'utilizzo del peperoncino e delle aromatiche fresche)

Chef Alessandro Circiello

ore 13.00

BUFFET - All'insegna dello slogan "PIU' AROMI, MENO SALE, PIU' SALUTE ", menù realizzato con ricette che minimizzano l'utilizzo del sale attraverso un appropriato uso di erbe aromatiche e peperoncini freschi.

Organizzazione Dott. Enrico Barcella
348 2288799