



Una filiera toscana di alimenti per soggetti sensibili al glutine e celiaci

I RISULTATI DEL PROGETTO PRINCE: LE CARATTERISTICHE DELLA PASTA E DEI PRODOTTI DA FORNO

LUNEDÌ 10 SETTEMBRE 2018 - ORE 9:30/13:30

Sala convegni Olivicoltori Toscani Associati / Scandicci, Via Empolese 20/a (loc. Cerbaia)

- ORE 9.30 / APERTURA DEI LAVORI - INTERVENTI DI
Valentino Vannelli / PRESIDENTE RETE QUALITÀ TOSCANA
Sandro Piccini / PRESIDENTE OLIVICOLTORI TOSCANI ASSOCIATI
Luca Brunelli / PRESIDENTE CIA AGRICOLTORI ITALIANI TOSCANA

- ORE 10.00 / RELAZIONI
Lo sviluppo della filiera corta nel PIF AGR-EAT ed il progetto PRINCE
Marco Failoni / RETE QUALITÀ TOSCANA
Francesco Musu / COOPERATIVA STRIZZAISEMI
Miglio e grano saraceno: caratterizzazione genetica, coltivazione e trasformazione
Laura Ercoli / SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA
Caratteristiche nutracetiche e test clinici dei prodotti PRINCE
Daniela Cerretani / UNIVERSITÀ DI SIENA

- ORE 11:30 / INTERVENTI PROGRAMMATI:
Unicoop Firenze, Associazione Italiana Celiachia Onlus Toscana

- ORE 12:00 / DISCUSSIONE
 NEL CORSO DEL CONVEGNO È PREVISTO L'INTERVENTO DI
Marco Remaschi / ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA DELLA REGIONE TOSCANA

- ORE 13:00 / BUFFET A BASE DI PRODOTTI TOSCANI A FILIERA CORTA, CON DEGUSTAZIONE DI PASTE PER SOGGETTI SENSIBILI AL GLUTINE E PER CELIACI REALIZZATE NELL'AMBITO DEL PROGETTO PRINCE.
 È PREVISTO UN TEST DI DEGUSTAZIONE DELLE PASTE PRINCE.



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Sottomisura 16.2 - Bando PIF



Regione Toscana

