



in collaborazione con



Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "MAGLIE CARMINE"



con il patrocinio di



con la partecipazione di



organizzato da



Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura e Alimentazione

20-24
MAGGIO
2019

"Conoscere
l'agrobiodiversità
pugliese"

21 Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente
MAGGIO Università di Foggia, via Napoli, 25 Foggia - Aula Magna





"L'Agrobiodiversità: tra conservazione on farm ed opportunità per il territorio"

Ore 9.30 - 10.00 - Registrazione dei partecipanti

Ore 10.00 - Saluti

Prof. Agostino Sevi
Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (SAFE)

Ore 10.15 - La conservazione della Biodiversità di importanza per l'Agricoltura e l'Alimentazione, una sfida per il futuro

Prof.ssa Giulia Conversa
Dipartimento SAFE

Ore 10.30 - L'analisi del DNA per il management di risorse genetiche vegetali

Prof.ssa Concelta Lotti
Dipartimento SAFE

Ore 10.45 - I Funghi del Parco del Gargano

Leonardo Pennisi
Centro antiueleni di Foggia

Ore 11.00 - 12.00 - Incontro-dibattito con i rappresentanti di aziende e imprenditori del territorio: Esperienze Locali sulla valorizzazione della Biodiversità d'interesse per l'alimentazione

La 'Arancia del Gargano' e il "Limone Femminello del Gargano" a Indicazione Geografica Protetta della 'Oasi agrumaria del Gargano' - Michele Ricucci - 'Antica Azienda Agricola Ricucci'

La 'Cipolla Bianca di Margherita' Indicazione Geografica Protetta delle 'Saline di Margherita'. I prodotti lattiero-caseari di podolica e capra del Gargano - Giuseppe Bramante - Azienda 'Paglicci'

Gli orti familiari 'Il mio orto' - Michele Pio Russo

La salsa fatta in piazza - Antonio Ciuffreda

I cereali antichi del Gargano - Leonardo Petrucelli - Azienda 'Zilletta di Brancia'

Le erbe spontanee eduli - Luigi Delli Carri - raccogliitore e venditore erbe spontanee

Le Birre agli agrumi del Gargano IGP - Vincenzo Ottaviano - Birre del Gargano

I vini della Daunia - Marika Maggi e Sergio Lucio Grasso - Cantina La Marchesa

L'e-commerce per valorizzare i prodotti Biotipici - La Biodiversità a tavola - Brandi Francesco - ONGGI

Ore 12.00 - 13.00 - Esposizione di prodotti orticoli, cerealicoli, uiti-vinicoli e caseari locali

DEGUSTAZIONE a base di 'Cipolla Bianca di Margherita', a cura del Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP e dell'IPSSAR Alberghiero di Margherita di Sauoja

Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente
Università di Foggia, via Napoli, 25 Foggia - Aula Magna

