



Giuseppe
De
Gruttola
Ariano
Irpino



Istituto
d'Istruzione
Superiore



Misura 16.1.1
Azione 2

AGRARIO - ALBERGHIERO - ELETTROTECNICA/AUTOMAZIONE - MECCATRONICA - CHIMICA/BIOTECNOLOGIE

“Recupero e valorizzazione dei grani autoctoni nelle aree interne” Connubio di profumi e sapori della nostra preziosa madre terra

Convegno 26 Maggio 2023 - Ore 9.00 – Auditorium I.C. Mancini – Via Cardito – Ariano Irpino

Saluti:

Dirigente Scolastico: Dott.ssa Tiziana Aragiusto

Saluti Istituzionali:

Sindaco di Ariano Irpino: Dott. Enrico Franza

Moderatore: Prof. Nicola Alvino

INTERVENTI:

Dott. Ottavio Lucifero (Azienda Capofila del progetto)

Introduzione al progetto Graditi

Dott. Giuseppe Sorrentino (CNR ISP Napoli)

Sostenibilità ambientale e sociale nelle aree interne attraverso il recupero e la valorizzazione dei grani autoctoni

Dott.ssa Maria Grazia Volpe (CNR ISA Avellino)

Caratteristiche nutrizionali e funzionali dei “grani antichi”

Dott. Vito Pagnotta (Titolare Birrificcio Serrocroce)

I grani antichi in un bicchiere

Sig. Lorenzo De Guglielmo (Molino Bencivenga)

La molitura a pietra dei grani

Sig. Rodolfo Molettieri (Antica Forneria di Napoli)

Presentazione di un nuovo tipo di pane ad elevata valenza ambientale e salutistica

Intervento alunni: Giusy Cipriano (Indirizzo Agrario),
Annamaria Cavallari (Indirizzo Alberghiero)

I ragazzi dell'indirizzo agrario ed alberghiero raccontano

Dott. ssa Diana Abramo

(Psicologa dell'educazione e delle organizzazioni e consulente per l'educazione ambientale)

Grani antichi negli Stati Uniti e l'importanza della formazione tecnico-pratica per le future generazioni

Prof. ssa Cianciullo Daniela (Nutrionista)

Caratteristiche salutistiche delle farine ottenute da grani antichi moliti a pietra

Prof. Cataldo Pulvento (Docente Università Agraria di Bari)

Recupero e valorizzazione di ecotipi di leguminose da granella

Dott. Angelo Lo Conte (Presidente Slow Food Regione Campania)

Grani Antichi: biodiversità e sostenibilità

Dott. Gianfranco Nappi (Responsabile Progetti Strategici Città della Scienza)

Quando si dimostra che produrre cibo in sintonia con la natura è possibile ed è meglio



*Abbiamo bisogno di contadini, di poeti,
gente che sa fare il pane,
che ama gli alberi e
riconosce il vento.
Franco Arminio*

Seguirà buffet presso l'adiacente sala ristorante dell' Istituto Alberghiero

Coordinamento: Proff. Antonio Petrillo e Michele Montuori

