

Importanza economica, diversificazione dei prodotti e valorizzazione degli scarti - Tecniche e modalità di produzione dell'agresto in ambito culinario, salutistico e cosmetico

Intervento realizzato L'iniziativa si inserisce nel programma di attività informative previste dal PS-GO AGRENO, finanziate dalla sottomisura 1.1 del PSR 2014-2020 - CUP ARTEA 876798

Corso di formazione gratuito

Durata 20 ore

6/04/2022 – 07/04/2022 – 12/04/2022 – 14/04/2022



Il progetto “Agresto” punta a sviluppare sul territorio una nuova generazione di prodotti ed estratti agroalimentari, in particolare l’**Agresto**, condimento antico ottenuto dalla cottura di uve acerbe con spezie e aromi. L’Agresto, negli ultimi anni, è stato oggetto di un’attenta attività di riscoperta con la realizzazione di numerose varianti e un interessante impiego nelle cucine di alcuni chef. Sono emerse inoltre le sue importanti proprietà salutistiche-antiossidanti, di pulizia delle arterie, nonché organolettiche, con promettenti prospettive di mercato anche in settori diversi da quello alimentare (es. trattamenti estetici).

Mercoledì 06/04/2022

(14:00-19:00) – Agresto e diversificazione dei prodotti dell’azienda vitivinicola: aspetti storici, applicativi e microbiologici – **Dr Annita Toffanin – Università di Pisa**

Giovedì 07/04/2022

(14:00 – 16:30) – Agresto: qualità e principi di analisi sensoriale – **Dr Chiara Sanmartin - Università di Pisa**

(16:30 – 19:00) – Agresto: evoluzione organolettica delle uve durante la maturazione e tecnica di assaggio – **Dr Francesca Venturi – Università di Pisa**

Martedì 12/04/2022

(14:00 – 16:30) – Agresto e valorizzazione degli scarti dell’azienda vitivinicola: alimenti funzionali e aspetti nutrizionali – **Dr Luisa Pozzo – CNR IBBA**

(16:30 – 19:00) – La salute del terreno è alla base per la produzione di alimenti sani: ruolo dell’Agresto nell’alimentazione – **Dr Vincenzo Longo – CNR IBBA**

Giovedì 14/04/2022

(14:00-19:00) – Agresto: basi ampelografiche dei vitigni utilizzati, caratteristiche tecnologiche e sensoriali – **Dr Giuseppe Ferroni – Università di Pisa**

Le lezioni si svolgeranno online in modalità FAD sincrona sulla piattaforma GoToMeeting

Destinatari: Imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA con sede in Toscana. Possono partecipare anche i soci dell'impresa e i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS

Per info ed iscrizioni:

Ilaria Pastorelli – Heimat Servizi Ambientali – Tel. 0564968010 – pastorelli@heimat.toscana.it



Regione Toscana

