



Il Gal "Le Città di Castel del Monte"
nell'ambito del progetto di
cooperazione transnazionale

"LEADERMED, TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE CULTURE
LOCALI SULLA DIETA MEDITERRANEA"

organizza

sabato 28 marzo 2015

**GIORNATA DI APPROFONDIMENTO
SUL PATRIMONIO CULTURALE
IMMATERIALE DELL'UMANITÀ,
LA DIETA MEDITERRANEA**

PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE
"LEADERMED - TUTELA E VALORIZZAZIONE
DELLE CULTURE LOCALI SULLA DIETA MEDITERRANEA".



GAL
LE CITTÀ
DI CASTEL
DEL MONTE



Slow Food®
Castel del Monte

CRA
Centri di Ricerca per la Ricerca
di Agroecologia e Lavoro
dell'Economia Agraria

Con il patrocinio di



CITTÀ DI ANDRIA



COMUNE DI CORATO

AGAP Associazione
Giornalisti
Agroalimentare
Puglia

FEDERAZIONE REGIONALE DEGLI ORDINI
DEI DOTTORI AGRONOMI E DEI
DOTTORI FORESTALI DELLA PUGLIA

Uno stile di vita da emulare dal punto di vista culturale, sociale, storico, gastronomico, alimentare, ambientale, paesaggistico, umano.

All'interno del suggestivo scenario della Masseria Torre di Nebbia, alle pendici di Castel del Monte, sono previsti due momenti dedicati alla valorizzazione delle colture del mandorlo e dell'ulivo, elementi fondamentali della dieta mediterranea.

Workshop

Il mandorlo: dalla tavola al campo alla scoperta delle sue potenzialità

8.30 Saluti, Pasquale Losciale
Intervento Luigi Tanicone, delegato SOI
Intervento Vittorio Marci, presidente della sezione sud-est Accademia dei Georgofili
Intervento Chiara Mattia, Ente Parco Nazionale dell'Alta Murgia

Proprietà delle mandorle scenario globale e regionale

8.45 "Caratteristiche nutrizionali della mandorla", Angelo Santino
9.00 "Mandorla, valido alleato per la salute umana: analisi delle proprietà salutistiche", Laura Dell'Erbis
9.15 "Analisi economica, prospettive future ed analisi SWOT della situazione pugliese", Grazia Valentino

Il processo di trasformazione del prodotto (esigenze dei trasformatori)

9.30 "Il prodotto dolcificato per la confezione: buone pratiche ed esigenze", Mario Mucci
9.45 "La pasticceria a base di mandorla: buone pratiche ed esigenze", Renato Monico
10.00 "La mazza prima: problematiche ed esigenze del comparto della trasformazione industriale e della commercializzazione", Pasquale Campobasso

10.15 Coffee break

Processo di produzione per una mandorlicoltura "Tradi(R)azionale"

10.30 "Biodiversità, Varietà emergenti e promettenti", Pasquale Venerito, Marino Palasciano
10.45 "Evoluzione delle forme di allevamento e scenari futuri", Luigi Catalano, Lorenzo Laghezza
11.00 "Fisiologia dell'accrescimento e della funzionalità fogliare", Pasquale Losciale

Realtà territoriali: si può fare!

11.15 "Il Paesaggio di Slow Food: Mandorla di Toritto", Emilia D'Urso
11.30 "Azioni di sviluppo del comparto: l'associazione P.S.R. e le politiche per l'innovazione", Pierpaolo Palata
11.45 "Discussione e chiusura lavori: cosa fare da domani?", Massimiliano Schiralli
12.00 "Il Progetto Leadermed: tutela e valorizzazione delle culture locali sulla dieta mediterranea" - Obiettivi e prospettive, Carmelo Greco

12.15 Degustazione guidata dei prodotti a cura dello staff Masseria Torre di Nebbia

Visita guidata al mandorleso e mostra pomologica a cura di Domenico Di Giannino e Liliana Gaeta

Per i dottori agronomi e forestali, al termine della sessione pomeridiana, saranno rilasciati i moduli per le firme valide ai fini del riconoscimento dei crediti formativi.

Dibattito

Il prezzo della qualità - conoscere la filiera di qualità per la sagra dell'olio extravergine di oliva

15.00 Saluti istituzionali
Nicola Giorgino, Sindaco Città di Andria e Presidente del Gal "Le Città di Castel del Monte";
Massimo Mazzelli, Sindaco Comune di Corato;
Paolo De Leonardo, Direttore "Gal Le Città di Castel del Monte";
Giovanni Granatiero, Regione Puglia, Responsabile Misura 421/PSR Puglia 2007-2013

15.30 Inizio lavori

Interventi:
Moderatore: Nicola De Corato - Fiduciario Slow Food, Castel del Monte
Carmelo Greco - Direttore Gal Alto Salento, Capofila progetto di cooperazione transnazionale Leadermed
Savino Muraglia - Produttore olioextravergine - Antico Frantoiu Muraglia
Flora De Benedictis - Dietista esperta in sicurezza alimentare - Movimento Consumatori
Marcello Longo - Fondazione Slow Food per Biodiversità ONLUS - Coordinatore Guida Eva Slow Food Puglia
Seguirà Laboratorio del Gusto su Olio Eva condotto da Nicola Cusmai - Tecnologo Alimentare, Assaggiatore - Slow Food Castel del Monte

16.30 chiusura lavori

Per ulteriori informazioni e per prenotazioni, inviare una mail all'indirizzo sabato@galcdm.it o telefonare al n. 080 3196120