

Iniziativa realizzata dal CERMIS, nell'ambito del progetto "Pasta alimentare da agricoltura biologica: confronto varietale e prove di pastificazione per attivare una filiera specifica" finanziato dalla Regione Marche L.R. 37/99, in collaborazione con:



CRA – Istituto Sperimentale
per la Cerealicoltura sez. Roma



AMAB – Associazione Mediterranea
Agricoltura Biologica



ALCE NERO COOPERATIVA



LA TERRA E IL CIELO

PASTA ALIMENTARE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



19 gennaio 2007
Ore 19.00

Sala convegni
Fondazione Giustiniani Bandini
Abbadia di Fiastra Tolentino (MC)

Segreteria organizzativa

CERMIS – Centro Ricerche e Sperimentazione
per il Miglioramento Vegetale "N. Strampelli"
Abbadia di Fiastra, 3 – 62029 Tolentino (MC)
Tel e Fax 0733.203437 – cermis@tin.it

Nell'ambito del XXVI corso della
SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE PER TECNICI, IMPRENDITORI
ED OP. AGRICOLI DELLA FONDAZIONE GIUSTINIANI BANDINI

PASTA BIOLOGICA

La produzione di pasta biologica essiccata a bassa temperatura e la tracciabilità del processo di produzione “dal campo alla tavola” costituisce una importante opportunità di sviluppo per la cerealicoltura marchigiana. Il prodotto pasta “tradizionale”, occupa un significativo segmento del mercato e intravede, nella ristorazione collettiva, un interessante sbocco commerciale.

Per attualizzare le potenzialità di sviluppo di questo settore, con ricadute effettive sulla produzione cerealicola regionale, la Regione Marche ha affidato al CERMIS la realizzazione del progetto di ricerca e sperimentazione: **“Pasta alimentare da agricoltura biologica: confronto varietale e prove di pastificazione per attivare una filiera specifica”**.

Il progetto, triennale, prevede diverse tipologie di intervento:

- individuazione delle varietà più idonee;
- definizione del processo di pastificazione;
- caratterizzazione merceologica della pasta tradizionale essiccata a bassa temperatura;
- studio di un disciplinare per la certificazione della qualità e dell'origine del prodotto.

L'incontro in questione rappresenta l'occasione per un confronto fra tutti i componenti della filiera produttiva della pasta biologica.

**Il Presidente
Gino Pasquali**

PROGRAMMA

Ore 19.00

Introduzione

Gino Pasquali
Presidente CERMIS

Ore 19.15

Presentazione del progetto

Norberto Pogna
CRA – Ist. Sperim. per la Cerealicoltura sez. Roma
Antonella Petrini
CERMIS – Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale “N. Strampelli”

Ore 19.30

Qualità della pasta: influenza della materia prima e dei processi tecnologici

Maria Grazia D'Egidio
CRA – Ist. Sperim. per la Cerealicoltura sez. Roma

Ore 20.15

Interventi programmati

AMAB – Francesco Torriani
ALCE NERO COOPERATIVA – Daniela Bellini
LA TERRA E IL CIELO – Bruno Sebastianelli

Ore 20.30

Dibattito