

Progetto “Pane + Days”
Le metodologie agronomiche e tecnologiche
atte ad incrementare la “shelf life”
del Pane Toscano DOP

invito



Premessa

Lo scopo dell'incontro è di definire il piano strategico di innovazione su cui basare le future proposte di ricerca e innovazione legate alla produzione del Pane Toscano DOP. Il coinvolgimento di attori provenienti da diversi ambiti ha l'obiettivo di individuare soluzioni concrete per le aziende agricole mirate a risolvere problemi specifici o sfruttare particolari opportunità.

Durante l'incontro saranno proposte alcune soluzioni innovative, definite nei precedenti incontri, con lo scopo di alimentare un dibattito sulle migliori opportunità.

Ore 10,30 registrazione partecipanti;

Programma

- 10:30 - 10:45 *Il Pane Toscano DOP a circa 1 anno dal riconoscimento*
Roberto Pardini - Consorzio di Promozione e Tutela Pane Toscano a Lievitazione Naturale
- 10:45 – 11:00 *I Gruppi Operativi del Partenariato Europeo per l'Innovazione (PEI) per la produttività e sostenibilità in agricoltura. Il progetto "Pane+Days"*
Ilaria Bianchini - Advance Consulting S.r.l.
- 11:00 – 11:15 *La conservabilità del pane toscano. Aspetti intrinseci e aspetti innovativi.*
Prof. Gianpaolo Andrich - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa
- 11:15 – 11:30 *Modelli agronomici per un'agricoltura a basso impatto*
Dott. Marco Mancini – Fondazione Clima e Sostenibilità:
- 11:30 – 12:30 *Dibattito*

ore 13,00 CONCLUSIONI

al termine è prevista una degustazione di PRODOTTI TOSCANI DI QUALITA'

P.S. è gradito, vogliate segnalare la vostra presenza

Tel. 338615010 - 3351474184



Regione Toscana

