



PROGRAMMA DEL SEMINARIO

Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte a incrementare la *shelf-life* del Pane Toscano DOP

MERCOLEDÌ 19 GIUGNO 2019

presso

Aula Magna DAGRI - UNIFI, Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze

- 9.00 *Registrazione partecipanti*
- 9.15 *Apertura dei lavori*
Prof. Simone Orlandini - Direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali, Università degli Studi di Firenze
- 9.30 *Presentazione Progetto G.O. PANE+ DAYS: Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte ad incrementare la "shelf-life" del Pane Toscano DOP* - Roberto Pardini - Consorzio di Promozione e Tutela Pane Toscano a Lievitazione Naturale
- 10.00 *La madre acida e la conservazione del pane prodotto* - Prof. Angela Zinnai - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa
- 10.30 *I fattori composizionali e tecnologici che determinano il tempo di conservazione del pane*
Prof. Gianpaolo Andrich - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa
- 11.00 *Tecniche agronomiche per migliorare la qualità delle produzioni di frumento destinate alla filiera del Pane Toscano DOP* - Dr. Marco Mancini - Fondazione Clima e Sostenibilità
- 11.30 *Agricoltura di precisione per la frumenticoltura toscana* - Dr. Marco Napoli - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali, Università degli Studi di Firenze
- 12.00 *Interventi e dibattito*
- 13.00 *Conclusioni*

Per informazioni e iscrizioni: Cedit - Tel 055 489597
e-mail: info@paneplusdays.it

info

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 1.2 "Sostegno alle attività di dimostrazione e azioni di informazione"



SEMINARIO

Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte a incrementare la shelf-life del Pane Toscano DOP

MERCOLEDÌ 19 GIUGNO 2019

presso

Aula Magna DAGRI - UNIFI, Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze

Il ridotto periodo di conservabilità del pane ne pregiudica di fatto la distribuzione in mercati che non siano prossimi al luogo di produzione, limitandone la shelf-life (vita da banco) e quindi la commercializzazione e il possibile ritorno economico.

Il Pane Toscano a lievitazione naturale DOP, utilizzando la pasta acida come agente lievitante, gode di un periodo di conservabilità in cui mantiene pressoché inalterate le sue elevate caratteristiche qualitative significativamente superiori a quelle che caratterizzano mediamente il pane reperibile usualmente in commercio.

Il Progetto G.O. PANE+ DAYS si propone come Progetto pilota finalizzato al collaudo di un Protocollo Innovativo che permetta di allungare i tempi di conservazione del Pane Toscano a lievitazione naturale DOP agendo sulle caratteristiche chimico-composizionali del frumento impiegato nella sua produzione e utilizzando innovative condizioni e modalità di conservazione mantenendone, nel contempo, il più possibile inalterato l'elevato livello qualitativo e nutrizionale.

Ciò permetterebbe di raggiungere mercati al momento preclusi incrementando il possibile ritorno economico per tutta la filiera.

Il Seminario inaugura il percorso progettuale condividendo con tutti gli interessati i presupposti del progetto e la creazione di una "comunità" interessata a seguirne gli sviluppi e le evoluzioni nelle sue fasi attuative.

Per informazioni e iscrizioni
tel. 055 489597 - e-mail: info@paneplusdays.it

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 1.2 "Sostegno alle attività di dimostrazione e azioni di informazione"