



Evento finale Progetto Erbi Boni

Frutti, erbe e fiori fitoalimurgici: una Montagna di bontà e di benessere

26 Novembre 2021 ore 09.30-13.00

Istituto di Istruzione Superiore di Barga - Via dell'Acquedotto, 18 Barga (LU)

Saluti di Stefano STRANIERI e Ljuba TAGLIASACCHI, responsabili GAL MontagnAppennino

Moderatore: Marco LANDI, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DISAAA-a) – Università di Pisa

Ore 09.30 – Lucia GUIDI, DISAAA-a, responsabile scientifico del Progetto – **Descrizione della parte scientifica del Progetto**

Ore 10.00 – Maurizio GIOLI, esperto di etnobotanica e fitoalimurgia – **Riconoscimento degli Erbi Boni**

Ore 10.30 – Ermes LO PICCOLO, DISAAA-a – **Caratteristiche nutraceutiche degli erbi boni: risultati del progetto**

Ore 11.00 – Costanza CECCANTI, DISAAA-a – **Caratteristiche organolettiche, panel test e mix degli erbi boni**

Ore 11.30 – Francesca BUANAGURELLI, Cuoca contadina di Campagna Amica – **Il ruolo chiave del "cuoco contadino" nel raccontare il territorio anche attraverso l'uso degli Erbi in cucina**

Ore 12.00 – Simone CARRARA, Azienda Carrara – **I prodotti del progetto e le ricadute sul territorio**

Ore 12.30 – Franca BERNARDI, Azienda Il Corniolo, capofila del Progetto e Carlo BRISIGHELLI – **Dimostrazione del prototipo: La mano robotica**

E' possibile partecipare all'evento anche in streaming collegandosi al link: urly.it/3ghrd

Oppure usa il QR code:



Progetto cofinanziato da FEASR Reg. UE 13/05/2013 – PSR 2014/2020 - Regione Toscana Mis. 19 – GAL MontagnAppennino Mis. 16.2.

PROGETTAZIONE INTEGRATA



16.2 - Imparzialità e Cooperazione

