

un po' di **FUTUR©TOMER** dopo **FUTUR©TOMER**

RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO

UN PERCORSO ATTRAVERSO ESPERIENZE CAMPANE
DI PRODUZIONE DI ECCELLENZE AGROALIMENTARI
IN SINTONIA CON LA NATURA
E CHE FANNO ANCHE BENE

6 e 7 dicembre 2022

CITTA'DELLASCIENZA

ISTITUTO ALBERGHIERO ROSSINI



martedì 6 dicembre

ore **9.30** sala **Archimede**

**RICERCA ANFOSC:
LIVELLO QUALITATIVO
DELLE MATERIE PRIME
E METABOLITI
RESPONSABILI**



martedì 6 dicembre

ore **11.00** sala **Archimede**

**PER UN DISCORSO
SUL GRANO**

PROGETTO GRADITI PSR
WORKSHOP TECNICO
SUI PRIMI RISULTATI



martedì 6 dicembre

ore **12.00** sala **Archimede**

**CAMPAGNA DIGITALE.
SFIDE TECNOLOGICHE
PER UNA AGRICOLTURA
SOSTENIBILE**

PRIMO REPORT SUI RISULTATI
DI UNA RICERCA CURATA DA HUBITAT



martedì 6 dicembre

ore **16.00**

Istituto Alberghiero Rossini
**DEGUSTAZIONE
GUIDATA DI ESTREMI
DI CIBO**

A CURA DI ANFOSC



mercoledì 7 dicembre

ore **9.00** sala **Archimede**

PROIEZIONE DEL DOCUFILM
**"GRANI ANTICHI
E GRANI MODERNI.
C'È DIFFERENZA ?"**

A CURA DELL'ASSOCIAZIONE
"TRADIZIONI FUTURE"



mercoledì 7 dicembre

ore **10.00** sala **Archimede**

**LIBRI PER CAPIRE E
PER RIFLETTERE.
CONFRONTO CON GLI AUTORI**

**DEGUSTAZIONE
DI PANE E FORMAGGIO**

IN COLLABORAZIONE CON
ISTITUTO ALBERGHIERO ROSSINI,
ANFOSC, MULINO BENCIVENGA



**RICERCA ANFOSC:
LIVELLO QUALITATIVO
DELLE MATERIE PRIME
E METABOLITI
RESPONSABILI**

ore **9.30** sala **Archimede**

La Fondazione Idis da anni organizza Futuro Remoto, un momento d'incontro e di confronto sulle tematiche di maggiore interesse per il nostro "futuro remoto" ed anche prossimo. Una delle filiere che più chiede attenzione non solo in Italia e per evidenti motivi è quella che viene chiamata "dalla terra alla tavola", e che spazia dall'agricoltura, alla gastronomia, all'enoturismo, alla nutrizione. Il settore è in crisi non tanto o non solo per il Covid e l'aumento dei prezzi, quanto per l'effetto che la borsa merci determina sulla cultura gastronomica e agricola dell'intero settore. Se il prezzo delle materie prime è uguale allora dovremmo prendere atto che tutto è uguale, che non c'è differenza fra prodotti e non c'è legame con il territorio. Ma noi diciamo che il prodotto italiano è migliore, quindi allo stesso tempo ammettiamo che possano esistere delle differenze ma ricadiamo nell'errore di sostenere che tutto quello che è italiano è uguale. Ne deriva che non conosciamo i fattori che influenzano il livello qualitativo e tantomeno i parametri da analizzare per poterlo certificare. Se così è, la qualità, o meglio, il livello qualitativo è un fatto casuale. Un vero problema, se pensiamo che l'agiografia regna sovrana nella gastronomia italiana. Quale futuro allora per il settore? Da alcuni anni Anfosc, in collaborazione con Università e Istituti di ricerca ha avviato una serie di studi allo scopo di individuare i fattori che determinano il livello qualitativo, i parametri che permettono di misurarlo e il relativo modello di sviluppo. In queste due giornate proporremo, in forme diverse, gli ultimi risultati di queste ricerche, la variabilità di alcuni prodotti e la distanza che può esistere fra gli estremi.

I RISULTATI DELLE RICERCHE:

LIVELLO QUALITATIVO DELLE MATERIE PRIME E METABOLITI RESPONSABILI

Coordina Roberto Rubino

Giuliana D'Avino Preside Alberghiero Rossini

Giuliana Bianco, *Università di Basilicata*: Classi di qualità del latte e metaboliti

Donatella B. M. Ficco, *CREA-CI Foggia*: Polifenoli e carotenoidi, composti ad attività antiossidante, nei cereali in relazione al sistema di coltivazione

Milena Petriccione, *CREA-Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura Caserta*: Influenza del sistema di coltivazione sugli aspetti qualitativi e nutraceutici di frutti di fico e melo"

Federico Infascelli, *Università di Napoli*: Sistema di produzione e livello qualitativo di latte e formaggi

Raffaele Sacchi, *Università di Napoli*: Sistema di produzione, aromi e polifenoli del latte

Angela Capece, *Università di Basilicata*: Le api in vigna: effetto su miele e Lambiccato e relazione con il sistema di produzione

Maria Grazia Volpe, *CNR-ISA*: Sistemi produttivi in relazione alle componenti attive di cereali e legumi

PER UN DISCORSO SUL GRANO

PROGETTO GRADITI PSR
WORKSHOP TECNICO SUI PRIMI RISULTATI



ore **11.00** sala **Archimede**

Il workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI.

Il progetto GRADITI nasce con l'obiettivo di studiare le corrette pratiche per l'ottenimento di prodotti salutistici in grado di conservare ed esaltare le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei Grani Antichi ed altresì nell'ottica di creare una filiera locale di prodotti di alta qualità, naturalmente arricchiti di componenti nutraceutiche, ottenuti da grani coltivati nelle località rurali della Campania con metodi sostenibili in considerazione della salvaguardia dell'ambiente e del contrasto ai cambiamenti climatici ed anche come un intervento volto alla sostenibilità economica della filiera dei grani antichi

La valutazione delle caratteristiche chimico-nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finali è a cura dell'ISA-CNR.

Grazie al contributo del CNR IPSP, il progetto affronta anche le problematiche agronomiche e le best practices per una coltivazione sostenibile dei Grani Antichi.

Il Progetto Operativo di Innovazione è finanziato a valere sulla Misura 16 Sottomisura 16.1 - Tipologia di intervento 16.1.1 Azione 2 del PSR 2014 - 2020.

ore **11.00**

APERTURA DEI LAVORI

Introduce e Coordina

Maria Grazia Volpe, responsabile scientifica del progetto, Istituto Scienza dell'Alimentazione del CNR
Salvaguardia e valorizzazione di grani antichi: risultati e prospettive del progetto Graditi

Giuseppe Sorrentino, ricercatore Istituto Protezione Sostenibile delle Piante del CNR
Risciola irpina, dall'antica transumanza a nuova risorsa per l'agricoltura meridionale

Ottavio Lucifero capofila del progetto, azienda agricola Lucifero
Alcune considerazioni sulla sostenibilità economica dei grani antichi

Istituto di Istruzione Superiore De Gruttola di Ariano Irpino (Avellino)

intervento dei Rappresentanti dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania

a conclusione

DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI





CAMPAGNA DIGITALE
SFIDE TECNOLOGICHE
PER UNA AGRICOLTURA
SOSTENIBILE

PRIMO REPORT SUI RISULTATI
DI UNA RICERCA
CURATA DA HUBITAT

ore **12.00** sala **Archimede**

“**Campagna digitale**” è una survey che offre uno spaccato originale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, per comprendere i gap da colmare e guardare al settore, come “**terreno di coltura digitale**”, in cui sperimentare soluzioni innovative.

È un ricerca quali-quantitativa, orientata alla costruzione di nuovi indicatori e alla messa a fuoco di problematiche, in linea con le sfide digitali a cui il mondo agricolo è chiamato.

Nella sezione **qualitativa** il Report analizza le interviste in profondità realizzate con una ventina di attori privilegiati tra agricoltori, agronomi, imprenditori, studiosi e dirigenti di associazioni di categoria.

La sezione **quantitativa**, invece, analizza una popolazione di 500 aziende campane, 100 per ognuna delle cinque province campane, per offrire una rappresentazione dei gap di cui soffre la comunicazione digitale del mondo agricolo.

conclusioni *Massimo Cavaliere*, Direttore Generale di Città della Scienza

martedì 6 dicembre

ISTITUTO ALBERGHIERO ROSSINI



DEGUSTAZIONE GUIDATA DI ESTREMI DI CIBO

A CURA DI ANFOSC

ore **16.00** Istituto Alberghiero Rossini

Se la materia prima non è tutta uguale, non solo dovremmo conoscere le motivazioni di questa **diversità** ma soprattutto quale può essere lo scarto, la **distanza fra gli estremi**.

Nel corso della mattinata si è parlato di molecole e di sistema di produzione. Se allora qualcosa sappiamo, possiamo fare una verifica sul campo, o meglio sulla tavola?

In collaborazione con l'**Istituto Alberghiero Rossini** di Bagnoli proveremo a sottoporre ad esperti del settore, chef e gastronomi, un menù in cui ciascuna materia prima sarà offerta nei due livelli qualitativi estremi.

Per poterlo fare dobbiamo conoscere i fattori che li hanno determinati in modo da sceglierli senza doverli prima testare. La **degustazione** ci dirà se l'ipotesi è corretta.



PROIEZIONE DEL DOCUFILM
"GRANI ANTICHI
E GRANI MODERNI.
C'È DIFFERENZA?"

A CURA DELL'ASSOCIAZIONE
"TRADIZIONI FUTURE"

ore **9.00** sala **Archimede**

intervento di *Francesco Attanasio*, consulente della società cooperativa "tradizioni future"
"Ri-equilibri del suolo con biostimolanti: ricerca e sperimentazione "

introduce *Stefano Ricalzone*, coordinatore del progetto "il grano"

Il **grano** è una risorsa potente;
per esso ci sono state guerre, carestie, epidemie e movimenti di popoli.

Ma cosa è il grano? Che **caratteristiche** ha?
A questo quesito abbiamo provato a rispondere con il **docufilm**
che ha un taglio archeologico e scientifico.

mercoledì 7 dicembre

CITTA' DELLA SCIENZA



**LIBRI PER CAPIRE
E PER RIFLETTERE.
CONFRONTO
CON GLI AUTORI**

**DEGUSTAZIONE
DI PANE E FORMAGGIO**

IN COLLABORAZIONE CON
ISTITUTO ALBERGHIERO ROSSINI,
MULINO BENCIVENGA,
ANFOSC

ore 10.00 sala Archimede

Gabriele Riccardi
Il Diabete si vince a Tavola

Pasquale Strazzullo e Franco Bevilacqua
Acquarelli del Cilento.
Storie di cibi attraverso la voce dei protagonisti

ore 11.00

Incontro con
Piero Bevilacqua
Il principale storico dell'Agricoltura del nostro paese
per discutere del volume da lui curato
La Rivoluzione agricola araba
di Andrew M. Watson

ore 12.00

Il libro...degustato

Roberto Rubino
Il cibo ci parla
Istruzioni per capirlo e saperlo ascoltare

Alla fine, dalla teoria alla pratica
degustazione di formaggi con pane di grani tradizionali e biologici
coltivati e moliti da **Mulino Bencivenga**.
In collaborazione con **l'Istituto Alberghiero Rossini**