



PRODOTTI DEL BOSCO ED ERBE SPONTANEE

9:30 Saluti Prof. Marcello Mele (Direttore DiSAAA-a)

Introducono Prof. Enrico Bonari (Delegato della delegazione pisana dell'Accademia della cucina) e Prof. Andrea Serra (Presidente del CdS in Biosicurezza e Qualità degli alimenti)

Moderata: Prof.ssa Annamaria Ranieri, Docente DiSAAA-a

10:00 "Mirtilli: piccoli frutti, ma non minori"

Prof. Riccardo Gucci, Docente DiSAAA-a

10:20 "Il tartufo: un olobionte ancora da scoprire"

Prof. Marco Nuti, Prof. Emer. UNIPI e Affil. Scuola Sant'Anna, Pisa

10:40 "Quanto sono buone le castagne"

Prof. Damiano Remorini, Docente DiSAAA-a

11:00 "Il fungo: una piccola creatura, ma una grande funzione per il bosco"

Prof. Amedeo Alpi, Accademico dei Georgofili

11:20 "Piante spontanee: dalla Natura alla Coltura"

Dott.ssa Lucia Paoletti, Agronomo de L'Ortofruttifero-Pisa

11:40 "Il Progetto Erbi Boni: caratteristiche organolettiche e nutraceutiche delle specie fitoalimurgiche"

Dott.ssa Costanza Ceccanti, Assegnista DiSAAA-a

12:00 "I funghi nella tradizione culinaria"

Prof. Pietro Vattiata, Docente di enogastronomia presso Istituto Alberghiero Matteotti di Pisa

12:30 Discussione e Conclusioni

Alla fine verrà offerto un aperitivo

27 Novembre

**Aula Magna
del Dipartimento di Scienze
Agrarie Alimentari e Agro-
ambientali**

**Oppure partecipa da remoto
cliccando**

QUI



COMITATO ORGANIZZATORE

Enrico Bonari; Antonella Castagna; Marco Santin; Andrea Serra; Annamaria Ranieri

