



CONCORSO
**La Biodiversità
in cucina**
siamo arrivati... al **DOLCE**

ANNO SCOLASTICO 2019/20

28 NOVEMBRE 2019

Università Politecnica delle Marche
Aula Magna - D3A - Polo Didattico di Monte Dago
Via Breccie Bianche - 60131 Ancona

09.30 Saluti

Gian Luca Gregori, *Rettore UNIVPM*
Nunzio Isidoro, *Dir. D3A*
Francesco Regoli, *Dir. DiSVA*
Andrea Giovagnoni, *Dir. DiSCO*
Alberto Monachesi, *TIPICITÀ*

10.00 Apertura dei lavori

**UN APPROCCIO AL DOLCE CON LUCA MONTERSINO
e IL PANIERE DEGLI INGREDIENTI:**

- **I Cereali della biodiversità per la valorizzazione di filiere locali**
Oriana Porfiri, Agronomo, esperto di cereali
- **Profumi e sapori degli oli monovarietali marchigiani**
Barbara Alfei, ASSAM
- **La frutta della Biodiversità Regione Marche L.R. 12/2003
una rete di agricoltori e trasformatori**
Ambra Micheletti, ASSAM
- **Valorizzazione agronomica e nutrizionale della frutta Biodiversa delle Marche**
Gianna Ferretti - Tiziana Bacchetti - Davide Neri, UNIVPM

Organizzazione delle squadre gemellate e incontro con i produttori
Aspetti tecnici del concorso

14.00 Conclusione e saluti

