

# L'AGRESTO NEL PIATTO TRA SAPORI E SALUTE

*L'iniziativa si inserisce nel programma di attività informative previste dal PS-GO AGRENO, finanziate dalla sottomisura 1.1 del PSR 2014-2020 - CUP ARTEA 876798*

**Corso di formazione gratuito**

**Durata 20 ore**

**19/05/2022 – 26/05/2022 – 17/06/2022 – 01/07/2022**



Il progetto "Agreno" punta a sviluppare sul territorio una nuova generazione di prodotti ed estratti agroalimentari, in particolare l'Agresto, condimento antico ottenuto dalla cottura di uve acerbe con spezie e aromi. L'Agresto, negli ultimi anni, è stato oggetto di un'attenta attività di riscoperta con la realizzazione di numerose varianti e un interessante impiego nelle cucine di alcuni chef. Sono emerse inoltre le sue importanti proprietà salutistiche-antiossidanti, di pulizia delle arterie, nonché organolettiche, con promettenti prospettive di mercato anche in settori diversi da quello alimentare (es. trattamenti estetici).

- Giovedì 19 maggio 2022** (orario 16:00-21:00) – Grosseto - c/o Ristorante BlackWood (Via A. del Sarto 22)  
Intervengono:  
Dr Francesca Venturi – Dr Chiara Sanmartin - Università di Pisa  
Emanuele Cicatiello chef  
**Al termine è prevista degustazione di piatti – costo a carico dei partecipanti (15,00euro)**
- Giovedì 26 maggio 2022** (orario 16:00-21:00) – Vivo d'Orcia SI - c/o Casa del Popolo  
Intervengono:  
Dr Luisa Pozzo (CNR IBBA) e Luisa Battistini (chef)  
**Al termine è prevista degustazione di piatti – gratuita per i partecipanti**
- Venerdì 17 giugno 2022** (orario 16:00-21:00) – Montalcino SI - c/o Oro di Montalcino (Chiostrò Chiesa)  
Interviene: Dr Giuseppe Ferroni (Università di Pisa)  
**Al termine è prevista degustazione di piatti – costo a carico dei partecipanti (15,00euro)**
- Venerdì 01 luglio 2022** (orario 16:00-21:00) – Santa Fiora GR – Bistrot Fatt'ammano – Via Carolina  
Intervengono: Dr Annita Toffanin (Università di Pisa) e Sacha Naldi (chef)  
**Al termine è prevista degustazione di piatti – gratuita per i partecipanti**

**Destinatari: Imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA con sede in Toscana. Possono partecipare anche i soci dell'impresa e i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS**

**Per info ed iscrizioni: Ilaria Pastorelli – Heimat Servizi Ambientali – Tel. 0564968010 – [pastorelli@heimat.toscana.it](mailto:pastorelli@heimat.toscana.it)**