

L'AGRESTO DELL'AMIATA DALL'UVA ALLA TAVOLA

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

Sede: ISIS Leopoldo di Lorena – Grosseto – Via Meda



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).

LEZIONE 1 lunedì 24 ottobre	8.30-12.30 Annita Toffanin (Università di Pisa) Partecipa Aurelio Visconti, produttore di Agresto Origini, storia, produzione e utilizzo dell'Agresto dell'Amiata	
LEZIONE 2 mercoledì 26 ottobre	8.30-12.30 Luisa Pozzo (CNR IBBA) Alimenti funzionali: aspetti nutrizionali dell'Agresto dell'Amiata	10.30-12.30 Giuseppe Ferroni (Università di Pisa) Uve e vitigni per l'Agresto dell'Amiata
LEZIONE 3 mercoledì 2 novembre	8.30-10.30 Chiara Sanmartin (Università di Pisa) Principi di analisi sensoriale	10.30-12.30 Giuseppe Ferroni (Università di Pisa) Tecnica di assaggio dell'Agresto dell'Amiata
LEZIONE 4 martedì 8 novembre	8.30-10.30 Alessandro Ferrarini Chef presso “FRANCOMARE” Marina di Pietrasanta L'agresto in cucina – sperimentazioni	10.30-12.30 Daniel Fantinato Chef presso “FRANCOMARE” Marina di Pietrasanta L'agresto in cucina – sperimentazioni
LEZIONE 5 mercoledì 9 novembre	8.30-10.30 Alessandro Ferrarini Chef presso “FRANCOMARE” Marina di Pietrasanta L'agresto in cucina – sperimentazioni	10.30-12.30 Daniel Fantinato Chef presso “FRANCOMARE” Marina di Pietrasanta L'agresto in cucina – sperimentazioni

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

