



RECUPEVO

RECUperto e valorizzazione
dell'ecotipo lombardo
PEperone 'di VOghera'



Voghera
ITA C. GALLINI

Sabato 11 novembre
ore 9.30-12.00

CONVEGNO
<Il Peperone
Di Voghera:
risultati del
progetto
RECUPEVO>



Programma

Accoglienza e saluti ai partecipanti: 9.45-10.00 Dott.ssa Silvana Bassi (Dirigente ITA GALLINI)

Parte 1 - Risultati del Progetto RECUPEVO

10.00-10.15 Prof. Mario Zefelippo (ITA GALLINI): **"Storia del Peperone Di Voghera e del suo recupero"**

10.15-10.30 Dott.ssa Laura Toppino (CREA): **"Progetto RECUPEVO: recupero della purezza del peperone di Voghera e sua caratterizzazione"**

10.30-10.45 Prof.ssa Alma Balestrazzi (UNIPV): **"Studio dei geni responsabili della piccantezza"**

Coffe Break

Parte 2 - Prospettive future

11.00-11.15 Prof. Graziano Rossi (UNIPV): **"Valorizzazione delle risorse genetiche locali e loro salvaguardia in vista dell'iscrizione all'anagrafe nazionale"**

11.15-11.30 Prof.ssa Maria Grazia Bottone (UNIPV): **"Il Peperone Di Voghera può aiutarci a vivere in salute e più a lungo?"**

11.30-11.45 Prof. Teresio Nardi (ASSOCIAZIONE PEPEVO e SLOW FOOD): **"Le prospettive future del Peperone Di Voghera"**

Domande e dibattito: 11.45-12.00

Moderatore: Stefano Calvi (giornalista esperto del settore enogastronomico)



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI
2014 2020



Regione
Lombardia