

Partner del progetto



Casale del Principato s.r.l.
Prata di Principato Ultra (AV)



Azienda Agricola Stiscia Giuseppe
Montecalvo Irpino (AV)



Istituto di Scienze
dell'Alimentazione-Consiglio
Nazionale delle Ricerche



Università degli Studi del Molise,
Dipartimento Agricoltura,
Ambiente e Alimenti



Istituto per I Sistemi Agricoli e Forestali
del Mediterraneo - Consiglio Nazionale
delle Ricerche

Segreteria Organizzativa

Sergio Spiniello, Casale del Principato

Tiziana Di Renzo, ISA-CNR, Avellino

Katiuscia Guarino, ISA-CNR, Avellino

E-mail: ufficostampaav@libero.it; tiziana.direnzo@isa.cnr.it;

info@casaledelprincipato.it

Tel. +390825299541

Fax +390825781585

<http://www.quinoafelix.it/>



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Assessorato Agricoltura



Programma
di Sviluppo Rurale
PSR CAMPANIA
2007/2013

Giornata divulgativa



“Introduzione della quinoa (*Chenopodium quinoa willd.*) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale”



**Lunedì, 2 Marzo 2015 ore 10.00
BEL SITO HOTEL “Le Due Torri”
Manocalzati, Avellino (AV)**

Presentazione



Uno degli obiettivi strategici del Progetto QuinoaFelix è la messa a punto di nuovi prodotti da forno dolci e salati ad elevato valore nutrizionale.

La farina di quinoa grazie alle sue preziose proprietà rappresenta un'interessante potenzialità per le industrie di trasformazione impegnate nella preparazione di prodotti da forno.

Gli sfarinati di quinoa perlata, ottenuti nell'ambito del progetto, sono contraddistinti da un'ottima composizione chimico-nutrizionale; inoltre, l'assenza di glutine li rende idonei alla realizzazione di prodotti alimentari da destinare a particolari fasce di consumatori considerati sensibili/intolleranti al glutine.

Con questo evento si vogliono illustrare le azioni realizzate dai differenti partner e alcuni risultati del progetto intrapreso con lo scopo di migliorare la competitività del settore agricolo e di trasformazione alimentare attraverso l'introduzione d'innovazione di prodotto e di processo.



Il progetto "Quinoa Felix" è stato realizzato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013 Misura 124 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale)

PROGRAMMA

9.30 **Registrazione partecipanti**

10.00 **Saluto di benvenuto e apertura dei lavori**

Sergio Spiniello, Maria Maglio - CASALE del PRINCIPATO s.r.l., Azienda Capofila del Partenariato QUINOAFELIX

10.20 **Il progetto QUINOAFELIX**

Antonella Lavini, CNR-ISAFOM, Ercolano (NA)

10.40 **Tecnologie innovative per l'allontanamento di composti amaricanti dalla quinoa**

Maria Cristina Messia, DiAAA-Università degli Studi del Molise, Campobasso

11.00 **Messa a punto di prodotti da forno a base di farina di quinoa: risultati, limiti e prospettive future.**

Tiziana Di Renzo, CNR-ISA, Avellino

11.20 **Coffee break con presentazione e degustazione dei prodotti da forno realizzati nell'ambito del progetto**

12.00 **Intolleranza al glutine: nuove strategie per gli alimenti *gluten free***

Mauro Rossi, CNR-ISA, Avellino

12.20 **Valutazione dell'attitudine tecnologica di colture microbiche da impiegare come starter per la realizzazione di nuovi prodotti da forno a base di farina di quinoa**

Marco Prezioso, CNR-ISA, Avellino

12.40 **L'analisi sensoriale nella caratterizzazione dei prodotti da forno**

Mario Paolo Pellicano, CNR-ISA, Avellino

13.00 **Saponine da quinoa tra limiti ed opportunità**

Patrizio Tremonte, DiAAA-Università degli Studi del Molise, Campobasso

13.20 **Conclusione dei Lavori**