



### COME RAGGIUNGERCI:

#### Da NAPOLI

A16 uscita Benevento  
Raccordo autostradale per BN  
uscita BN centro  
S.S. 90 bis direzione Foggia  
Bivio Castelfranco in Miscano

#### Da FOGGIA

S.S. 90  
Bivio S.S. 90 bis direzione Benevento  
Bivio Castelfranco in Miscano

#### Da BARI

A 16 Uscita Grotto of Montecalvo Irpino  
S.S. 90 direzione Ariano Irpino  
Bivio S.S. 90 bis direzione Benevento  
Bivio Castelfranco in Miscano

*Si raccomanda di segnalare la propria partecipazione per fax o e-mail alla segreteria organizzativa entro il 16 luglio 2014.*

#### Segreteria organizzativa:

Antonio Aucelli  
Tel. +393392058465  
Fax +39 0825819510  
E-mail: dieffea@gmail.com

# INVITO

per Incontro Divulgativo  
presso l'azienda agricola di Stiscia Giuseppe  
del progetto:

## QUINOA FELIX

*Introduzione della quinoa*

*(Chenopodium quinoa willd)*

*in Campania per la produzione di alimenti*

*a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale*

*“Quinoa Felix”*

(Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013 misura 124)



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

UNIONE EUROPEA



Assessorato Agricoltura



Programma di Sviluppo Rurale  
PSR CAMPANIA  
2007/2013

**L'incontro si terrà presso l'azienda agricola**

**Stiscia Giuseppe**

**sita in Montecalvo Irpino (AV)**

**in contrada Malvizza, 73**

Il 21 Luglio 2014

alle ore 17.00

Obiettivo strategico del progetto “Quinoa Felix” è il miglioramento della produzione di colture alimentari innovative per gli attuali ordinamenti colturali allevate in ambienti della regione Campania influenzati da stress abiotici multipli. Il miglioramento della quantità e qualità della produzione passa attraverso lo studio e la messa a punto di tecniche di coltivazione che riducono l'impatto ambientale.

La quinoa, oltre ad essere coltura a basso impatto ambientale, resistente agli stress abiotici e adattabile a numerosi ambienti pedoclimatici, risponde bene sia alle esigenze d'innovazione dell'industria di trasformazione sia alla richiesta dei consumatori di alimenti ad alta valenza dietetico-nutrizionale. L'utilizzo di tali prodotti è possibile anche in programmi alimentari particolari (obesi, vegani, vegetariani, intolleranti al lattosio, celiaci, bambini, anziani) per l'elevata quantità e qualità delle proteine e per l'assenza di glutine.

Con questo evento si vogliono illustrare alcuni risultati del progetto per migliorare la competitività del settore agricolo e di trasformazione alimentare attraverso l'introduzione d'innovazione di prodotto e di processo.

## Partner del progetto



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE



# Programma

17.00 - 18.00:

**Visita ai campi di Quinoa varietà Titicaca;**

18.00 - 18.10:

**Registrazione dei presenti e Caffè di Benvenuto**

18.10 - 18.20:

**Apertura dei lavori**

*Giuseppe Stiscia - azienda agricola Stiscia, Montecalvo Irpino (AV)*

18.20 - 18.30:

**Presentazione del progetto “Quinoa Felix”**

*Antonella Lavini, CNR-ISAFOM, Ercolano (NA)*

18.30 - 18.40:

**Protocollo di coltivazione in areali Campani della varietà di Quinoa Titicaca**

*Cataldo Pulvento, CNR-ISAFOM, Ercolano (NA)*

18.40 - 18.50:

**Caratteristiche nutrizionali della Quinoa e interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad alto valore nutrizionale**

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

18.50 - 19.00:

**Attività antimicrobica espressa dai residui di perlatura della Quinoa**

*Patrizio Tremonte, Elena Sorrentino, Raffaele Coppola, DiAAA-Università degli Studi del Molise, (CB)*

**Nuovi prodotti da forno lievitati e non lievitati a base di farina di quinoa**

*Tiziana Di Renzo, ISA-CNR, (AV)*

19.10 - 19.30:

**Presentazione, degustazione e analisi sensoriale di prodotti da forno con farina di Quinoa varietà Titicaca**

*Sergio Spiniello, Casale del Principato, Prata Principato Ultra (AV)*

Progetto realizzato con il cofinanziamento del F.E.A.S.R.