

Giovedì 28 Novembre 2019

Università degli Studi di Sassari

Azienda didattico-sperimentale Mauro Deidda- Loc. Ottava, Sassari

INNOQUINOA

Valorizzazione e messa a punto della coltivazione della Quinoa per la creazione di prodotti da forno tradizionali con e senza glutine

Seminario di metà progetto per la presentazione e la discussione delle attività, dei risultati conseguiti e degli obiettivi raggiunti

Programma:

- Ore 10:00** Registrazione dei partecipanti
- Ore 10:30** **Dott. Costantino Fadda. Università degli Studi di Sassari**
Saluti e presentazione del progetto
- Ore 10:45** **Prof. Virgilio Balmas, Dott.ssa Francesca Mureddu**
Università degli Studi di Sassari
“La coltivazione della Quinoa in Sardegna: aspetti agronomici e fitopatologici”
- Ore 11:15** **Dott. Simone Pulina** *Università degli Studi di Sassari*
“La Quinoa come elemento funzionale nei prodotti da forno: dalla farina ai prodotti tradizionali innovativi”
- Ore 11:45** Interventi delle aziende del cluster. **Sas Passiu, F.Ili Runchina, Sa Laurera, Antonio Cannas, Free Gustoso, Zero Glutine Life**
- Ore 12:45** Discussione e conclusioni
- Ore 13:00** Buffet

Al termine dei lavori è prevista una degustazione di alcuni prodotti tradizionali a base di Quinoa

Per info e conferma di partecipazione si prega di contattare il **dott. Simone Pulina** all'indirizzo mail simopulina@hotmail.it

