



Progetto INTERREG ALCOTRA ANTEA n.1139

Attività innovative per lo sviluppo della filiera transfrontaliera del fiore edule
Fleurs comestibles : Innovations pour le développement d'une filière transfrontalière

I fiori eduli: corso di formazione e aggiornamento

Fleurs comestibles: cours de formation et de perfectionnement

Sanremo – Floriseum di Villa Ormond

10-11 giugno 2019

Programma

Lunedì 10 giugno

- ❖ *ore 9.30* Benvenuto e presentazione del progetto INTERREG ALCOTRA ANTEA (Barbara Ruffoni-CREA Sanremo)

Sessione I: la produzione

- ❖ 9.45 il prodotto: tipologie
- ❖ 10.00 “Analisi delle caratteristiche nutrizionali” (L. UNIPI – I. Marchioni CREA/UNIPI)
- ❖ 10.30 “Aspetti tossicologici e microbiologici dei fiori eduli” (M. Milanese, A. Schito UNIGE)
- ❖ 11.00 “Normativa fitosanitaria e aspetti legati alla sicurezza del consumatore” (G. Minuto, CeRSAA)
- ❖ 11.30 “Produzione e coltivazione: ambienti e itinerari tecnici” (C. Mascarello CREA)
- ❖ 12.00 “Misura di parametri termoigrometrici e di radiazione solare nell’ambito dell’agricoltura florovivaistica di precisione” (M. Fossa, A. Priarone UNIGE)

- ❖ 12.30 *show cooking con fiori commestibili*

Sessione II: post raccolta

- ❖ 14.30 "Packaging innovativi" (L.Pastorino UNIGE)
- ❖ 15.00 "Shelf-life dei fiori eduli e tecniche di conservazione" (V. Scariot e M. Caser UNITO)
- ❖ 15.30 "Conservazione e trasformazione di fiori commestibili" (R. Dimita CREAM)

Sessione III: divulgazione

- ❖ 16.00 "Come muoversi tra marchi e certificazioni" (G. Minuto, CeRSAA)
- ❖ 16.30 App dedicata e tecnologie per il monitoraggio della logistica (Logness, D'Inca UNIGE)
- ❖ 17.00 Promozione e marketing (Elena Cerutti -Terre dei Savoia)
- ❖ 17.20 La divulgazione attraverso il sito del progetto (Elena Lazarova UNIGE)

- ❖ 17.40 *mostra prodotti - degustazione*

Martedì 11 giugno

- ❖ 9.00 Living lab con la partecipazione degli attori della filiera – su invito
(Produttori, commercianti, ristoratori, grande distribuzione, partners progetto)

- ❖ 12.30 *buffet di lavoro*

- ❖ 14.30 analisi del lavoro del mattino – analisi della filiera
- ❖ 15.00 presentazione della struttura del libro di ricette
- ❖ 15.30 considerazioni finali

Il corso è aperto ai coltivatori ed agli operatori della filiera con un massimo di 40 (50) persone, verrà data comunicazione sui media

Per il living lab si effettuerà una convocazione ad attori mirati della filiera presenti nell'area di progetto

PROGRAMME

Lundi 10 juin

- ✓ 9h30 *Accueil et présentation du projet INTERREG ALCOTRA ANTEA (Barbara Ruffoni - CREA Sanremo)*

- ✓ **Session I: production**
- ✓ 9.45 *le produit: types*
- ✓ 10.00 *"Analyse des caractéristiques nutritionnelles" (L. UNIFI - I. Marchioni CREA / UNIFI)*
- ✓ 10.30 *"Aspects toxicologiques et microbiologiques des fleurs comestibles" (M. Milanese, A. Schito UNIGE)*
- ✓ 11.00 *sécurité d'utilisation, label et règles de commercialisation (Cersaa - Tinivella - Minuto)*
- ✓ 11.30 *"Production et culture: environnements techniques et itinéraires" (C. Mascarello CREA)*

- ✓ 12.00 "Mesure des paramètres thermo-hygrométriques et du rayonnement solaire dans le domaine de l'agriculture horticole de précision" (M. Fossa, A. Priarone UNIGE) (LOCIE Menezo?)
 - ✓ 12.30 show cooking avec fleurs comestibles
- ✓ **Session II: post-collecte**
 - ✓ 14.30 "Emballage innovant" (L. Pastorino UNIGE)
 - ✓ 15.00 "Durée de vie des fleurs comestibles et techniques de conservation" (V. Scariot et M. Caser UNITO)
 - ✓ 15.30 "Conservation et transformation des fleurs comestibles" (R. Dimita CREAM)
- ✓ **Session III: divulgation**
 - ✓ 16.00 Promotion et marketing (Cersaa... -Terre dei Savoia Cerutti)
 - ✓ 16.30 Application dédiée et technologies de suivi logistique (Logness, D'Inca UNIGE)
 - ✓ 17.00 Promotion et marketing (Elena Cerutti -Terre dei Savoia)
 - ✓ 17.20 La divulgation du site web du projet (Elena Lazarova UNIGE)
- ✓ 17.40 exposition de produits - dégustation

Mardi 11 juin

- ✓ 9.00 Laboratoire vivant avec la participation des acteurs de la chaîne d'approvisionnement - sur invitation
(Producteurs, commerçants, restaurateurs, grands détaillants, partenaires du projet)
 - ✓ 12.30 buffet de travail
- ✓ 14.30 analyse du travail du matin - analyse de la chaîne d'approvisionnement
- ✓ 15.00 présentation du livre de recettes
- ✓ 15.30 considérations finales

Le cours est ouvert aux producteurs et aux opérateurs de la chaîne d'approvisionnement jusqu'à 40 (50) personnes. La communication sera donnée dans les médias.

Pour le living lab, un appel sera lancé aux acteurs ciblés de la chaîne d'approvisionnement présents dans la zone du projet.

Il corso sarà in Italiano con eventuale traduzione in francese