

"Il comparto mandorlicolo nazionale ed in particolare quello regionale si trova di fronte a nuove sfide (opportunità) legate alla crescente attenzione da parte del consumatore globale per un prodotto (tal quale o trasformato) dall'alto valore nutrizionale e verso processi produttivi sostenibili. Sebbene sia fuori discussione l'elevata qualità del prodotto mandorlicolo pugliese, l'aver relegato per diversi decenni il mandorlo a coltura marginale e poco soggetta ad innovazione ha determinato perdite di posizione nel panorama produttivo mondiale. La Mandorlicoltura potrà essere economicamente ed ecologicamente sostenibile se (i) tutti i componenti della filiera (consumatori, trasformatori, produttori, tecnici ricercatori e amministratori pubblici) saranno informati e tra loro connessi; (ii) il mandorlo acquisterà dignità di coltura frutticola principale coniugando tradizione ed innovazione. La Mandorlicoltura, così come la frutticoltura tutta, dovrà essere "Tradi(Ra)zionale".

L'obiettivo del workshop è la condivisione PARITARIA dei saperi e delle esigenze di tutti i protagonisti della filiera del mandorlo, considerando gli aspetti salutistico-nutrizionale, economico, merceologico- tecnologico ed agronomico attraverso un approccio "from fork to farm" (dalla tavola al campo).

L'incontro è rivolto a consumatori, medici, trasformatori, tecnici, ricercatori ed innanzitutto produttori, visto che la qualità si deve pianificare obbligatoriamente in campo".

Pasquale Losciale

In collaborazione con:



Comitato scientifico-organizzativo:

Pasquale Losciale, Liliana Gaeta, Angelo Fiore, Marcello Mastroianni, Pierpaolo Pallara, Grazia Valentino, Massimiliano Schiralli (CRA-SCA); Luigi Tarricone (CRA-UTV); Luigi Catalano (AgriMECA s.r.l.)



Per motivi organizzativi, è opportuno comunicare la propria adesione via e-mail:

pasquale.losciale@entecra.it;

liliana.gaeta@entecra.it;

angelo.fiore@entecra.it

o telefonando ai seguenti numeri:

080 5475036 - 3473047996

entro il 15 marzo 2015



Con il patrocinio



Workshop

Il mandorlo: dalla tavola al campo alla scoperta delle sue potenzialità

Sabato 28 Marzo 2015

Masseria Torre di Nebbia

C.da Torre di Nebbia 70033 Corato (BA)

Organizzato da: **CRA-SCA**

Unità di Ricerca per i Sistemi culturali degli ambienti

Caldo-Aridi

Via C. Ulpiani, 5 - 70125 Bari

PROGRAMMA

- 8.30 Accoglienza (P. Losciale)
Intervento delegato SOI (L. Tarricone)
Intervento presidente della sezione sud-est
Accademia dei Georgofili (V. Marzi)
Intervento agronomo Ente Parco Nazionale
dell'Alta Murgia (C. Mattia)

Proprietà delle mandorle scenario globale e regionale

- 8.45 Caratteristiche nutrizionali della mandorla
(A. Santino)
9.00 Mandorla, valida alleata per la salute umana:
analisi delle proprietà salutistiche
(L. Dell'Erba)
9.15 Analisi economica, prospettive future ed
analisi SWOT della situazione pugliese
(G. Valentino)

Il processo di trasformazione del prodotto (esigenze dei trasformatori)

- 9.30 Il prodotto dolciario per la confetteria:
buone pratiche ed esigenze (M. Mucci)
9.45 La pasticceria a base di mandorla: buone
pratiche ed esigenze (R. Morisco)
10.00 La materia prima: problematiche ed esigenze
del comparto della trasformazione
industriale e della commercializzazione
(P. Campobasso)

- 10.15 *Coffe break*

Processo di produzione per una mandorlicoltura "Tradi(Ra)zionale"

- 10.30 Biodiversità, Varietà emergenti e
promettenti
(P. Venerito, M. Palasciano)
10.45 Evoluzione delle forme di allevamento e
scenari futuri
(L. Catalano, L. Laghezza)
11.00 Fisiologia dell'accrescimento e della
funzionalità fogliare
(P. Losciale)

Realtà territoriali: si può fare!

- 11.15 Il Presidio di Slow Food "Mandorla di
Toritto" (E. D'Urso)
11.30 Azioni di sviluppo del comparto: l'occasione
P.S.R. e le politiche per l'innovazione
(P. Pallara)
11.45 Discussione e chiusura lavori: cosa fare da
domani?
(M. Schiralli)
12.15 Degustazione guidata dei prodotti
(a cura dello staff **Masseria Torre di
Nebbia**)

Visita guidata mandorleto e mostra pomologica

(a cura di D. Di Gennaro e L. Gaeta)

