

CONVEGNO FINALE C'È FERMENT



Succhi e puree latte-fermentati

Martedì 20 giugno 2023
ore 9.30 - 12.30

Centro S. Elisabetta, Parco Area Delle
Scienze (Campus) Università degli
Studi di Parma

Via delle Scienze, 95 - 43124 (PR)

www.gocefermento.it



Programma

Ore 9.00 - **REGISTRAZIONE**

Ore 9.30 - **IL PROGETTO C'È FERMENTO** – *Silvia Folloni, Open Fields*

Ore 9.45 - **L'INNOVAZIONE, LA FORMAZIONE E LA CONSULENZA PER IL SETTORE AGRICOLO ED AGROALIMENTARE DELL'EMILIA-ROMAGNA** – *Patrizia Alberti e Antonio Totaro, Area Innovazione, Formazione e Consulenza, Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna*

Ore 10.00 - **I MICRORGANISMI COME NUOVA RISORSA PER VALORIZZARE MATERIE PRIME E SOTTOPRODOTTI** – *Camilla Lazzi, SITEIA-UNIPR*

Ore 10.15 - **UTILIZZO DI BIOSTIMOLANTI PER MIGLIORARE LE PRODUZIONI FRUTTICOLE** – *Antonio Rossetti, Open Fields*

Ore 10.30 - **FERMENTAZIONE LATTICA DI SUCCHI E PUREE DI FRUTTA COME NUOVA STRATEGIA PER L'INNOVAZIONE DI PRODOTTO** – *Gaia Bertani & Martina Cirlini, SITEIA - UNIPR*

Ore 11.00 - **IL POTENZIALE DI MERCATO DEI PRODOTTI FERMENTATI** – *Simone Grigoletti, EcorNaturaSi*

Ore 11.15 - **IL PUNTO DI VISTA DEL CONSUMATORE** – *Ilaria Mazzoli, Open Fields*

Ore 11.30 - **TRASFERIMENTO DEL PROTOCOLLO IN AZIENDA - CRITICITÀ ED OPPORTUNITÀ** – *Silvia Folloni, Ilaria Mazzoli, Simone Grigoletti, Chiara Federico (Az. Agricola Punto Verde), Luca Bosi (Az. Agricola Vespignani), Maria Milani (Az. Agricola Cà De Frà)*

Ore 12.00 - **DISCUSSIONE**

Ore 12.30 - Light lunch



Partecipazione gratuita, è richiesta la registrazione entro il 18/06 al link <https://forms.gle/sZZ84MtkmSNMg9oEA>

Info: m.marchini@openfields.it



Iniziativa realizzata nell'ambito del **Programma regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020**. Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 2A - **5149540**



L'Europa investe nelle zone rurali

CONVEGNO FINALE C'È FERMENT



Succhi e puree latte-fermentati



C'è Fermento si propone di sviluppare **succhi e puree biologici** altamente innovativi a carattere **salutistico** grazie all'impiego di **batteri lattici**.



Il Gruppo Operativo



UNIVERSITÀ
DI PARMA



EcorNaturaSi Cent1oform
prodotti biologici e biodinamici



Info: m.marchini@openfields.it

www.gocefermento.it



Iniziativa realizzata nell'ambito del **Programma regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020**. Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 2A - 5149540



L'Europa investe nelle zone rurali