

Giornata divulgativa sul peperoncino piccante e ornamentale

ARSIAL organizza una giornata divulgativa sul peperoncino piccante (*Capsicum* spp.) presso l'Azienda Dimostrativa Sperimentale di Tarquinia dove questa coltura è oggetto di un intenso programma sperimentale finalizzato alla filiera delle piante officinali e a quella delle specie ornamentali. L'evento intende essere un momento di aggregazione tra i diversi attori delle filiere per condividere ed approfondire insieme gli aspetti legati alla coltivazione, al miglioramento genetico, alle proprietà nutraceutiche del prodotto fresco e trasformato oltre ad esplorare le nuove possibilità di mercato offerte dai molteplici impieghi del peperoncino. L'iniziativa comprende la visita alla collezione di peperoncini, un incontro tecnico di approfondimento e una degustazione guidata di peperoncino piccante.

ARSIAL

Azienda Dimostrativa Sperimentale di Tarquinia

Martedì 20 ottobre 2015



Programma

- ◇ **Ore 8 -10** Visita alla collezione di Peperoncino
- ◇ **Ore 10 -13** Incontro tecnico
- ◇ **Ore 13 -15** Buffet in collaborazione con IPSEOA "A. Farnese"
- ◇ **Ore 15 -17** Degustazione guidata in collaborazione con Ass. Pepperfriends

Incontro tecnico

Ore 10.00 Saluti e apertura dei lavori
Antonio Rosati - Amministratore unico
ARSIAL

Ore 10.15 *La filiera del peperoncino piccante: approcci di breeding per l'innovazione varietale e metodologie integrate per la tracciabilità del prodotto*
Pasquale Tripodi - CREA - ORT

Ore 10.30 *Valutazione di genotipi di peperoncino (*Capsicum spp.*) impiegati come portainnesto*
Olindo Temperini - Università degli Studi della Tuscia
Roberto Mariotti - ARSIAL

Ore 10.45 *Il Peperoncino nel piano di settore della filiera delle piante officinali 2014 -16*
Alberto Manzo, Franco Porcu
MiPAAF

Ore 11.00 *Presentazione del progetto PEPEBIO*
Mariateresa Cardarelli - CREA-RPS
Claudia Papalini - ARSIAL

Ore 11.15 Coffee break

Ore 11.30 *La scelta delle varietà e l'origine delle sementi*
Claudio dal Zovo - Ass. Pepperfiends

Ore 11.45 *Peperoncino: l'aspetto percepito dal consumatore e la misura dei composti volatili*
Corrado Costa - CREA-ING

Ore 12.00 *Aspetti merceologici e commerciali del peperoncino in vaso e in blister*
Enrico Barcella - COPRAVAL

Ore 12.15 *La salute ed il peperoncino: aspetti salutistici e nutraceutica*
Claudia Sbrenna - ASL Umbria I
Fabio Marcelli - Università degli Studi di Perugia

Degustazione guidata

Ore 15.00 Assaggio di peperoncini e redazione delle schede di degustazione

Azienda Dimostrativa Sperimentale
di Tarquinia

Loc. Portaccia - Tarquinia (VT)
0766 864367



Da Tarquinia seguire le indicazioni per Tarquinia Lido sulla SP 44; alla rotonda prendere la 3a uscita sulla SP 45 verso Civitavecchia e continuare per circa 1 km poi svoltare a sinistra.

Coordinate geografiche: 42.224515
11.733631



Segreteria

Michela Vignanelli, Monia Paolini
tel. 0761 226622 fax 0761 346766
m.vignanelli@arsial.it, m.paolini@arsial.it