



CONVEGNO FINALE

Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte a incrementare la shelf-life del Pane Toscano DOP

VENERDÌ 18 MARZO 2022

per ricevere il link del Convegno è necessario iscriversi:
scarica la scheda di iscrizione su www.cedit.org o su www.paneplusdays.it

Il ridotto periodo di conservabilità del pane ne pregiudica di fatto la distribuzione in mercati che non siano prossimi al luogo di produzione, limitandone la shelf-life (vita da banco) e quindi la commercializzazione e il possibile ritorno economico.

Il Pane Toscano a lievitazione naturale DOP, utilizzando la pasta acida come agente lievitante, gode di un periodo di conservabilità in cui mantiene pressoché inalterate le sue elevate caratteristiche qualitative significativamente superiori a quelle che caratterizzano mediamente il pane reperibile usualmente in commercio.

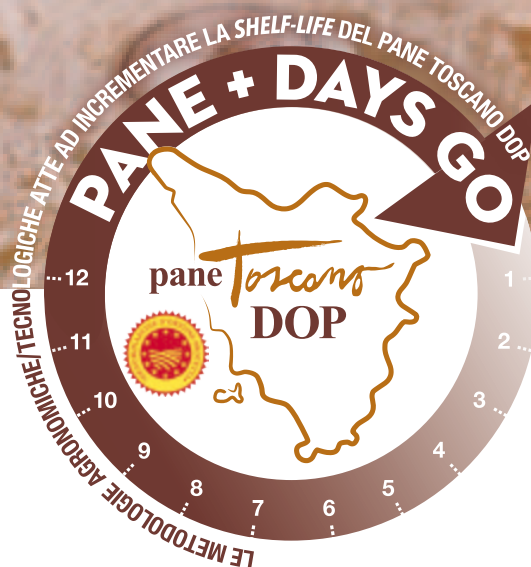
Il Progetto G.O. PANE+ DAYS si propone come Progetto pilota finalizzato al collaudo di un Protocollo Innovativo che permetta di allungare i tempi di conservazione del **Pane Toscano a lievitazione naturale DOP** agendo sulle caratteristiche chimico-composizionali del frumento impiegato nella sua produzione e utilizzando innovative condizioni e modalità di conservazione mantenendone, nel contempo, il più possibile inalterato l'elevato livello qualitativo e nutrizionale.

Ciò permetterebbe di raggiungere mercati al momento preclusi incrementando il possibile ritorno economico per tutta la filiera.

Attraverso il Seminario conclusivo i partner del progetto condivideranno con i partecipanti le attività svolte nel corso dei tre anni intercorsi dall'avvio del percorso. Il Seminario conclusivo sarà inoltre un'opportunità per riflettere sulle prospettive future alla luce dei risultati conseguiti attraverso il progetto Pane+Days,

Per informazioni e iscrizioni
tel. 055 489597 - e-mail: cedit@cedit.org info@paneplusdays.it

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 1.2
"Sostegno alle attività di dimostrazione e azioni di informazione"



PROGRAMMA CONVEGNO FINALE

Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte a incrementare la shelf-life del Pane Toscano DOP

info

VENERDÌ 18 MARZO 2022

per ricevere il link del Convegno è necessario iscriversi:
 scarica la scheda di iscrizione su www.cedit.org o su www.paneplusdays.it

-● **9.00 Registrazione partecipanti**
-● **9.15 Apertura dei lavori: presentazione Progetto G.O. PANE+ DAYS: Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte ad incrementare la "shelf-life" del Pane Toscano DOP** - *Daniele Pardini, Segretario Consorzio di Promozione e Tutela Pane Toscano a Lievitazione Naturale e Laura Simoncini, Direttore CEDIT- Centro diffusione imprenditoriale della Toscana*
-● **9.30 L'effetto delle concimazioni azotate e fosfatice nella composizione dell'amido del frumento** - *Dr. Marco Napoli - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali, Università degli Studi di Firenze*
-● **10.00 L'effetto delle concimazioni azotate e fosfatice sulla risosta produttiva del frumento tenero** - *Prof Marco Mancini - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali, Università degli Studi di Firenze*
-● **10.20 La coltivazione su sodo del frumento in un'ottica di agricoltura ecocompatibile: l'esperienza dell'Azienda agricola Congiù**
-● **10.45 Aspetti tecnologici della conservazione del pane toscano DOP anche al variare della composizione della farina impiegata** - *Prof. Angela Zinnai - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa*
-● **11.30 Shelf- life sensoriale del pane toscano DOP al variare della composizione della farina impiegata e delle condizioni di conservazione** - *Prof. Francesca Venturi, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa*
-● **12.00 Quali prospettive future? Monitoring e analisi intelligente dei parametri fisici in tempo reale, con tecniche non invasive, per la caratterizzazione dei processi di produzione e conservazione del pane toscano DOP** - *Prof. Fabrizio Palla, Istituto Nazionale di Fisica Nucleare di Pisa*
-● **12.40 Dibattito e conclusioni**

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 1.2
 "Sostegno alle attività di dimostrazione e azioni di informazione"