

Partenariato

Università degli Studi di Perugia – CIPLA
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Chiodi Dario e Carlo SS
Università dei Sapori SCARL

Il Convegno si svolge in concomitanza con gli OPEN DAYS "La Scienza incontra l'Arte" organizzati dal DSA3 dell'Università degli Studi di Perugia, che prevedono una mostra mercato di prodotti tipici, visite guidate al complesso monumentale di San Pietro ed ai laboratori scientifici del dipartimento, esposizioni nei chiostrì, proiezioni in aula magna, una fattoria didattica e, a cura del GAL Media Valle del Tevere, passeggiate alle Rocche di Casalina e Sant'Apollinare.

www.mellydesign.com



Con il patrocinio di



FONDAZIONE
PER L'ISTRUZIONE
AGRARIA



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLA, ALIMENTARE E FORESTALE.



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org

FARSICCIA



La Farsiccia di Archeofood:
antico e innovativo insaccato
di farro e di maiale

**CONVEGNO DI PRESENTAZIONE DEI RISULTATI
E ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA**

SABATO 26 SETTEMBRE 2015 - ORE 10:30

All'interno dell'evento "OPEN DAYS

La Scienza incontra l'Arte" 26-27 settembre 2015

Complesso Monumentale San Pietro, AULA M
Borgo XX Giugno 74, Perugia

OBIETTIVI

L'importanza degli aspetti culturali collegati con l'alimentazione è oggi più che mai evidente. Il desiderio di conoscere sempre più e meglio ciò che si mangia spinge una categoria vasta e attenta di consumatori ad apprezzare i contenuti più propriamente "storici" che un determinato cibo può veicolare. Il successo di pubblico delle sempre più frequenti manifestazioni di cucina o gastronomia "storica", è il segnale chiaro che il mercato è maturo per la riproposizione di NUOVI prodotti alimentari che possano vantare un'ANTICA origine, meglio se legata al territorio nazionale o locale.

Si è dunque pensato che anche nella nostra Regione si potesse avviare un'esperienza commerciale di questo genere, nata dalla pratica di ricerca e sperimentazione che da qualche anno si sta conducendo nell'ambito dell'insegnamento di Storia dell'Agricoltura e dell'Alimentazione all'Università di Perugia.

Allo scopo è stato concepito il marchio Archeofood come contenitore di proposte alimentari innovative che reinterpretano, studiandoli e sperimentandoli, cibi del passato.

La FARSICCIA è la prima di una serie di idee innovative ed è frutto di una ricerca condotta nel mondo degli insaccati dell'Antica Roma (farci-mina): la salsiccia di farro e maiale descritta nel celebre trattato di gastronomia romana antica, il De re coquinaria di Apicio. Far (farro in latino) ha ispirato il nome e ovviamente è la principale novità (ma non l'unica) negli ingredienti di questo insaccato che, oltre a vantare 2000 anni di storia ed essere gustosissimo, ha anche interessanti risvolti nutrizionali.

ATTIVITÀ PREVISTE & RISULTATI ATTESI

Si sono sperimentate diverse possibilità di declinare la succinta descrizione antica (che non indica le dosi degli ingredienti), utilizzando preferibilmente materie prime prodotte in Umbria e accorgimenti diversi nella fase di preparazione e conservazione. Decisivo è stato il ricorso ai test di gradimento in diversi contesti culturali e ambientali, che hanno permesso di affinare la proposta finale, ricca anche di notevoli risvolti nutrizionali.

Il progetto sperimentale è stato condotto da parte di un gruppo di partners pubblici e privati: con capofila l'Università di Perugia (Centro Interuniversitario Per L'Ambiente - CIPLA), l'Università dei Sapori, La ditta Chiodi Carlo e Dario di S.Leo Bastia (Città di Castello), e la 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria. Il progetto è co-finanziato dalla Regione dell'Umbria, nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale.

Programma

> 10.30 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

> 11.00 SALUTI DI APERTURA

Francesco Tei

Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali

Fernanda Cecchini

Assessore alle politiche Agricole e Agroalimentari, Regione Umbria

Piergiorgio Manciola

Centro Interuniversitario Per L'Ambiente (CIPLA)

> 10.20 INTERVENTI

La Mis 124 del PSR per L'Umbria 2007-2013:

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Innovazione nella tradizione: Archeofood e il progetto Farsiccia

Paolo Braconi

Università degli Studi di Perugia: CIPLA - Dipartimento di Lettere

Marino Marini

Univeristà dei Sapori

Aspetti qualitativi, igienicosanitari e nutrizionali della Farsiccia

David Ranucci e Raffaella Branciarì

Università degli Studi di Perugia: CIPLA - Dipartimento di Medicina Veterinaria

> 12.45 DIBATTITO

> 13.00 CONCLUSIONI

Andrea Sisti

3A -Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Degustazione della FARSICCIA