



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE
FONDO SOCIALE EUROPEO



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO



REGIONE PUGLIA
Dipartimento Sviluppo economico, innovazione,
istruzione, formazione e lavoro

"Intervento cofinanziato nell'ambito del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse prioritario 1 - Ricerca, sviluppo tecnologico, innovazione - Azione 1.6 "Interventi per il rafforzamento del sistema innovativo regionale e nazionale e incremento della collaborazione tra imprese e strutture di ricerca e il loro potenziamento" - BANDO INNONETWORK - Aiuti a sostegno alle Attività di R&S"



L'INNOVAZIONE PER LA TRADIZIONE

Una tavola rotonda per approfondire il vantaggio delle biotecnologie microbiche applicate ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Istituzioni di ricerca e aziende stanno lavorando insieme per inserire nel tradizionale processo produttivo una fase biotecnologica per ottenere:

- **PUCCIA e PANE** a lievitazione naturale con ridotto indice glicemico, elevato valore delle proteine, ricca in polifenoli;
- **FOCACCIA** a lievitazione naturale con ridotto indice glicemico, elevato valore delle proteine, minore contenuto in grassi, ridotto contenuto di sale o senza lievito aggiunto;
- **PASTA** arricchita di farina di leguminose e crusca, con migliorate caratteristiche nutrizionali;
- **BURRATA** con ridotto contenuto di lipidi, migliorate caratteristiche nutrizionali e funzionali, ottima anche dopo il congelamento;
- **RICOTTA FORTE** con caratteristico flavour non piccante ottenuta con un processo di lavorazione controllato e tempi più brevi;
- **SOPPRESSATA DI MARTINA FRANCA** con pochi nitrati e nitriti e con un processo di fermentazione e maturazione standardizzato.

IL 15 MARZO 2019 ALLE ORE 11:30

presso il Salone degli Affreschi - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"
NE PARLEREMO CON

Antonio F. Logrieco

Direttore CNR-ISPA, Responsabile scientifico del progetto

Gaetano Grasso

Referente regionale, Research and Innovation Office/InnovaPuglia Spa

Il ruolo chiave della Ricerca per una Puglia più competitiva e innovativa:
le politiche regionali in atto.

Mariantonietta Porcelli

Agriplan

Il progetto "INNOTIPICO", l'innovazione dei prodotti agroalimentari tradizionali pugliesi,
un percorso pluriennale di sperimentazione collaborativa pubblico-privata.

Andrea Minisci

Valle Fiorita

Applicazione di strategie biotecnologiche alle filiere agroalimentari pugliesi: le attività, i risultati, i prototipi.

Approfondimenti con i Partner aziendali del progetto INNOTIPICO:
esperienze a confronto

Modererà il giornalista

Mario Maffei

Quanto sono cambiati i prodotti? Provare per credere!

Al termine dell'incontro sarà possibile assaggiare alcuni dei prototipi realizzati.

agriplan srl
DEVELOPMENT IS ON THE MOVE

PANIFICAZIONE e
PRODOTTI DA FORNO
**EUROPAN
SUD**
Viale dell'Unità d'Italia, 710
74122 - Taranto

Gallone
1963

Ignalat
caseificio
Via G. Di Vittorio, 13 - 70015 - Noci (BA)
tel. 080.4972470
www.ignalat.it

Ligorio
Pasta
dal 1929

**SALUMI
MARTINA
FRANCA**

vallefiorita