

A scuola di Pizzutello con Slow Food



Sabato 27 maggio
Museo Civico di Tivoli

ORE 10:00

INTRODUZIONE DI GABRIELLA CINELLI, VICEPRESIDENTE DI SLOW FOOD TIVOLI E VALLE DELL'ANIENE PER LA SALVAGUARDIA DEI PRODOTTI IDENTITARI E PAESAGGISTICI

ORE 10.15

ANTONIO DEL PRIORE, PRODUTTORE STORICO "IL PIZZUTELLO A TIVOLI, PARTE DELL'ECONOMIA TIBURTINA"

ORE 10:30

ELIO VERNARELLI, PRODUTTORE STORICO "L'ORTO BIOLOGICO NELLA TRADIZIONE CONTADINA"

ORE 10:45

GIANNI D'ANTONI, CARLO INNOCENTI, BRUNA GROSSI I PRODUTTORI SI RACCONTANO "DALL' IMPIANTO ALLA RACCOLTA: TECNICHE DI COLTIVAZIONE E PRODUZIONE, I RISCHI DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO INTERVERRANNO I PRODUTTORI STORICI E NON DI PIZZUTELLO"

ORE 11:15

PROF.SSA FRANCA ELETTI "QUALE FUTURO PER IL PIZZUTELLO A TIVOLI? I PROGETTI CON LE SCUOLE"

ORE 11:45

ARSIAL - AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO E L'INNOVAZIONE NEL LAZIO, INTERVENGONO:

- IMMACOLATA BARBAGIOVANNI "LA CONSERVAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE VEGETALI PER LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ SECONDO I PRINCIPI DELLA L.R. N. 15/2000."

- RENATO PAVIA "ASPETTI TECNICI ED AGRONOMICI NELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE PIZZUTELLO."

ORE 12:30

BRINDISI FINALE CON IL VINO OFFERTO GENTILMENTE DALLA CANTINA IL MORO DI ALESSANDRO LUCIANI

