

## WORKSHOP NAZIONALE

### Orti spontanei

Pisa, 24 Febbraio 2011

### Scheda di registrazione

Inviare a Dr. Stefano Benvenuti

Fax 050 2216524

Email: [sbenve@agr.unipi.it](mailto:sbenve@agr.unipi.it)

Cognome.....

Nome.....

Ente/Istituzione.....

Indirizzo.....

Telefono/Fax.....

Email:.....

### Comitato organizzatore

A. Pardossi (Università di Pisa)

S. Benvenuti (Università di Pisa)

F. Camangi (Scuola S. Anna, Pisa)

### Segreteria

Dip. Biologia delle Piante Agrarie

Viale delle Piagge 23 – 56124 Pisa

Tel. 050 2216533

Fax 050 2216524

Email: [sbenve@agr.unipi.it](mailto:sbenve@agr.unipi.it)

### Sede del Workshop

Facoltà di Agraria, Università di Pisa

Via del Borghetto 80

56124 Pisa



### Workshop Nazionale



### *Orti spontanei*

*Sapori e segreti  
delle erbe alimentari*

Pisa, 24 Febbraio 2011

*Invito e Programma*



Il Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie dell'Università di Pisa e il Laboratorio Biolabs della Scuola Sant'Anna di Pisa, con il patrocinio della Facoltà di Agraria di Pisa e della Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), vi invitano a partecipare al Workshop Nazionale "*Orti Spontanei*", che si terrà presso la Facoltà di Agraria di Pisa il 24 febbraio 2011.

La partecipazione è gratuita, ma per ragioni organizzative gli interessati sono pregati di spedire alla Segreteria la scheda di registrazione, per fax o per email, entro il 14 Febbraio 2011.

Il Workshop intende discutere le prospettive offerte dall'impiego, non solo gastronomico, e la potenziale valorizzazione agronomica delle erbe spontanee. La riscoperta di queste specie, infatti, non rappresenta solamente un modo di riproporre aromi e gusti dimenticati ma offre anche la possibilità di scoprirne le virtù nutraceutiche interessanti dal punto di vista scientifico e industriale.

L'incontro offre, infine, la possibilità di far incontrare etnobotanici, agronomi, biochimici e tecnologi alimentari e, al tempo stesso, proporre al pubblico alcune "antiche" novità.



## Programma

- 8.30 *Registrazione*
- 9.00 *Apertura dei lavori*
- 9.30 **Camangi F.** - La flora spontanea d'uso alimentare nella tradizione popolare italiana.
- 9.45 **Benvenuti S.** - Ecosistemi delle erbe alimentari: aspetti ecologici, biologici ed agronomici.
- 10.00 **Bianco V.V.** - Piante spontanee tra storie, saperi e sapori.
- 10.30 **Zuin M.C.** - Esperienze fitoalimurgiche in Veneto.
- 10.45 *Coffee-break*
- 11.15 **Pistelli L.** - Le sostanze naturali vegetali: un aiuto per il nostro benessere.
- 11.30 **Ranieri A.** - Stress delle piante, benessere per l'uomo.
- 11.45 **Tesi R.** - Problematiche dell'addomesticamento di specie spontanee ad uso orticolo: il caso delle Asteraceae.
- 12.00 **Tocci A.** - Curiosità nel gusto dei fiori del bosco.
- 12.15 **Buratti P.** - Orti biologici naturali nella tradizione rurale.
- 12.30 **Armanini M.** - L'uso delle piante selvatiche nelle torte salate nell'area Apuana.
- 12.45 **Claudi A.** - Gastronomia povera toscana nei secoli: miseria di ingredienti, ricchezza di sapori.
- 13.00 *Discussione e conclusioni.*

