



# Giornata di **valorizzazione** delle produzioni di **marroni** dell'Umbria

MERCOLEDÌ **29 NOVEMBRE** ORE 16.30-19.00

## **SCUOLA AGRARIA "CIUFFELLI"** VOC. MONTECRISTO, TODI

**3A-PTA**, nell'ambito delle iniziative promosse in seno al Servizio di "Salvaguardia della Biodiversità regionale di interesse agrario", sta portando avanti un Progetto pilota legato allo studio, caratterizzazione e valorizzazione delle produzioni di castagne e marroni dell'Umbria.

Questo incontro è finalizzato alla valutazione e all'assaggio di alcuni prodotti a base di castagne e farina di castagne. L'intento è di stimolare una riflessione sull'utilizzo di questo prodotto di stagione che vada oltre il consumo fresco e che coinvolga dai castanicoltori ai consumatori, passando attraverso anche quanti possono essere interessati e coinvolti lungo tutta la filiera (aziende di trasformazione, del settore gastronomico e della ristorazione).

Il programma prevede l'assaggio e la valutazione mediante una scheda di quattro prodotti (pasta fresca e prodotti da forno) come descritto nel programma.

## **PROGRAMMA**

Ore 16.30  
**Registrazione partecipanti**

Ore 16.45  
**Introduzione alle attività**

Ore 17.00  
**Assaggio e valutazione di pane  
e pasta fresca realizzati con farina di castagne**

Ore 17.50  
**Presentazione dei prodotti assaggiati**  
da parte delle Aziende coinvolte nella loro realizzazione

Ore 18.00  
**Assaggio e valutazione di pasta fresca  
con ripieno di castagne e biscotti con farina di castagne**

Ore 18.45  
**Presentazione dei prodotti assaggiati**  
da parte delle Aziende coinvolte nella loro realizzazione

La partecipazione è **gratuita**, previa prenotazione obbligatoria, dato il numero limitato di posti, inviando una mail a [mgramaccia@parco3a.org](mailto:mgramaccia@parco3a.org) entro lunedì 27 novembre alle ore 12.00.