



# PRODOTTI DEL BOSCO ED ERBE SPONTANEE

**9:30** Saluti Prof. Marcello Mele (Direttore DiSAAA-a)

Introducono Prof. Enrico Bonari (Delegato della delegazione pisana dell'Accademia della cucina) e Prof. Andrea Serra (Presidente del CdS in Biosicurezza e Qualità degli alimenti)

Moderata: Prof.ssa Annamaria Ranieri, Docente DiSAAA-a

**10:00** "Mirtilli: piccoli frutti, ma non minori"

*Prof. Riccardo Gucci, Docente DiSAAA-a*

**10:20** "Il tartufo: un olobionte ancora da scoprire"

*Prof. Marco Nuti, Prof. Emer. UNIPI e Affil. Scuola Sant'Anna, Pisa*

**10:40** "Quanto sono buone le castagne"

*Prof. Damiano Remorini, Docente DiSAAA-a*

**11:00** "Il fungo: una piccola creatura, ma una grande funzione per il bosco"

*Prof. Amedeo Alpi, Accademico dei Georgofili*

**11:20** "Piante spontanee: dalla Natura alla Coltura"

*Dott.ssa Lucia Paoletti, Agronomo de L'Ortofruttifero-Pisa*

**11:40** "Il Progetto Erbi Boni: caratteristiche organolettiche e nutraceutiche delle specie fitoalimurgiche"

*Dott.ssa Costanza Ceccanti, Assegnista DiSAAA-a*

**12:00** "I funghi nella tradizione culinaria"

*Prof. Pietro Vattiata, Docente di enogastronomia presso Istituto Alberghiero Matteotti di Pisa*

**12:30** Discussione e Conclusioni

Alla fine verrà offerto un aperitivo

**27 Novembre**

**Aula Magna  
del Dipartimento di Scienze  
Agrarie Alimentari e Agro-  
ambientali**

**Oppure partecipa da remoto  
cliccando**

**QUI**



COMITATO ORGANIZZATORE

Enrico Bonari; Antonella Castagna; Marco Santin; Andrea Serra; Annamaria Ranieri

