

Nell'ambito delle colture cerealicole, l'orzo ha sempre avuto un ruolo rilevante nell'alimentazione. Per antica tradizione mediterranea è sempre stato utilizzato nell'alimentazione umana come sfarinato in miscela con il frumento nella panificazione e nella pastificazione, come orzo perlato, per zuppe e minestre e orzo tostato come succedaneo del caffè. Di recente è oggetto di attenzione per le sue peculiarità nutrizionali, quali l'alto livello di fibra solubile, essenzialmente b-glucani e la presenza di sostanze ad attività antiossidante, tocoferoli e tocotrienoli. L'orzo è una specie che rientra nella cerealicoltura del futuro per la sua potenzialità produttiva, per la stabilità delle produzioni, per la destinazione d'uso e per la peculiarità dei componenti della granella, che lo rendono costituente principe per lo sviluppo di alimenti funzionali. Da un punto di vista agronomico si può certamente dire che l'orzo -in generale- permette, se coltivato correttamente, di far vivere bene il terreno e l'ambiente che lo circonda, gli animali e l'uomo. In questo momento tutti i protagonisti della filiera devono essere in grado di dimostrare che l'orzo nel Salento, e il suo processo di trasformazione, danno nuove opportunità al territorio anche grazie all'apporto scientifico e tecnologico delle Università Pugliesi.

Le giornate di studio, in programma a Maglie nei giorni 29-30 maggio 2010, con la partecipazione di studiosi ed operatori della filiera, sono un'occasione per valutare, sul piano tecnico-economico, la ripresa della coltura, alla luce delle attuali esigenze dell'industria alimentare.

Prof. Vittorio Marzi Presidente della sezione Sud-Est Accademia dei Georgofili Firenze

29 MAGGIO 2010

Museo Biblioteca L'Alca Maglie Giornata di studio: l'orzo nell'economia agricola pugliese: aspetti storici, agronomici ed industriali

PROGRAMMA

ORE 09.30 INDIRIZZI DI SALUTO

- Antonio Fitto Sindaco di Maglie,
- Vittorio Marzi Presidente della Sezione Sud-Est Accademia dei Georgofili,
- Alfredo Prete Presidente della Camera di Commercio di Lecce,
- Pantaleo Piccinno Presidente Coldiretti Lecce.
- Ludovico Maglie Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Lecce
- Francesco Tarantino Molino del Salento,
- Albarosa Macrì Dirigente IISS Lanoce Maglie,
- Dario Massimiliano Vincenti Presidente Società di Storia Patria per la Puolia –Maolie-Otranto-Tuolie:
- Medica Assunta Orlando Direttrice Museo L'Alca Maglie

INTERVENTI

ORE 10.00 Michele Stanca

"La Genetica Vegetale e il Progresso in Agricoltura: il Caso dell'Orzo". È Accademia dei Georgofili-Università di Modena e Reggio Emilia

ORE 10.30 Giuseppe De Mastro, Luigi Tedone

"L'orzo negli ordinamenti colturali pugliesi: aspetti produttivi e qualitativi. Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università di Bari

ORE 11.00 R.Accogli, F.Raimo, S.Marchiori

L'impegno dell'Orto Botanico dell'Università del Salento per il recupero e la caratterizzazione del germoplasma salentino.

Università del Salento

DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

Coordina **Gino L. Di Mitri** ORE **12.00**

Visita ai campi sperimentali di orzo ed alle collezioni sementiere Masseria la Torre Maglie via Cutrofiano Km 3,6

a cura del Dipartimento di Scienze delle Produzioni vegetali (UNIBA)

ORE 13.30

presso il Molino del Salento via Gallipoli Km 3,6 Maglie

Dalle parole al fatti: assaggi e degustazioni delle preparazioni di cucina a base di orzo ed altri cereali salentini.

Si ringrazia per la collaborazione l'IISS E. Lanoce di Maglie indirizzi Turistico ed Agrario











29 - 30 MAGGIO 2010

E' un evento che ha come protagonisti i cereali, le terre del Salento, gli agricoltori e la trasformazione in farina e pasta e pane. Da ben 20 anni, da quando il Molino del Salento è impegnato nella valorizzazione di questa filiera agricola si sono organizzate diverse occasioni con l'obiettivo di aprire alla conoscenza del pubblico questa produzione agro-alimentare. Le finalità di queste giornate sono quindi di coinvolgere nel percorso di gusto e di conoscenze gli appassionati di storia, i cultori delle tradizioni ed i buongustai dei prodotti locali. Quindi turisti, residenti, gruppi ed associazioni, famiglie e giovani possono fare un'esperienza di grande valore culturale ed umano. Un'occasione di cultura, ma anche di festa e di passatempo in luoghi straordinari.





La partecipazione è gratuita. Si consiglia di prenotare

Visita guidata ai campi sperimentali di orzo ed alle collezioni sementiere - Masseria la Torre Maglie via Cutrofiano Km 3,6-a cura del Dipartimento di Scienze delle Produzioni vegetali (UNIBA) In campagna si potranno vedere ed osservare le coltivazioni cerealicole e le leguminose tradizionali: fagiolo, fava, lenticchia, cece, pisello, grano duro "Sen. Cappelli", avena, segale. Nei dintorni è presente una ricca flora e fauna spontanea. Nei locali aziendali sarà presente la collezione sementiera dell'Università di Bari.

Visita guidata del Molino del Salento via Gallipoli Km 3,6 Maglie
Dalle parole ai fatti: assaggi e degustazioni delle preparazioni di cucina a base di farine di orzo,
farro ed altri cereali Salentini.
la fase di macinazione del grano dell'orzo e del farro la produzione della pasta e la produzione di
pane con cereali locali. Una cuoca d'eccezione farà gustare diversi assaggi di pietanze a base di cereali.

Dario Stefano Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia
Alfredo Prete Presidente della Camera di Commercio Industria ed Artigianato di Lecce
Francesco Pacella Assessore Provinciale al Turismo e marketing territoriale –agricoltura e risorse del mareStefania Mandurino Commissario APT di LecceGino L. Di Mitri Docente Storico della ScienzaMassimo Vaglio Esperto di tradizioni gastronomiche.

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE L'IISS E. LANOCE DI MAGLIE INDIRIZZI TURISTICO ED AGRARIO

Segreteria organizzativa: Tel. **0836.465075** Cell. **320 352 43 52** - e-mail: **info@molinodelsalento.it**