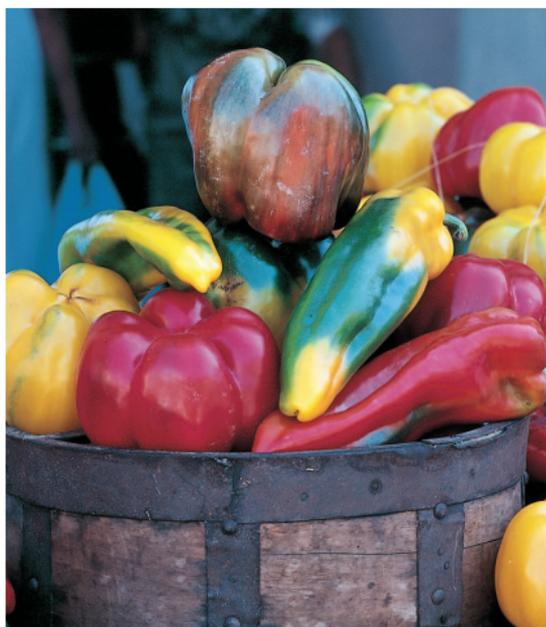




CONVEGNO

## Il progetto Capsiqua

Certificazione dell'origine geografica e promozione dell'immagine di qualità di varietà di peperone autoctone del Piemonte



**Lunedì 24 ottobre 2011 – ore 14**

Albergo dell'Agenzia – Sala Rossa  
Via Fossano 18, Pollenzo (Cn)



Il peperone è fra le colture orticole di maggior impatto economico del Piemonte, che vanta alcune varietà autoctone (Corno di Carmagnola, Cuneo e Quadrato di Asti) la cui coltivazione, nonostante la miglior qualità, è oggi in via di riduzione a causa della minor competitività di mercato rispetto a prodotti provenienti da varietà o aree geografiche diverse. Il progetto Capsiqua è nato con l'obiettivo di caratterizzarne la qualità merceologica, organolettica e nutrizionale, allo scopo di migliorarne l'immagine e quindi favorirne la diffusione di mercato, e di cercare tecniche adeguate per metterne in relazione la qualità con l'origine geografica. La necessità di certificare la provenienza territoriale di prodotti orticoli DOP, IGP e PAT, per evitare le contraffazioni e le truffe al danno del consumatore derivanti dalla commercializzazione di ortaggi provenienti da altri paesi come prodotti locali, trova oggi riscontro in tecnologie che sono già state applicate con successo a questo scopo su prodotti alimentari sia di origine vegetale che animale. Fra queste tecnologie sono comprese: spettroscopia UV/Vis, NIR, MIR, risonanza magnetica, spettrofluorimetria, naso elettronico; alcune di queste tecniche sono state testate per valutarne l'applicabilità al peperone del Piemonte.



Progetto finanziato con il Bando per la ricerca industriale e lo sviluppo precompetitivo per l'anno 2006 (D.D. n. 583/06)

# Programma

Ore 14,00 registrazione partecipanti

Ore 14,30 Inizio lavori

## Interventi

Caterina Gagna – Regione Piemonte – Direzione Innovazione, Ricerca ed Università

**Le scelte della GDO sulla provenienza certificata dell'ortofrutta**  
Giancarlo Gonella, Presidente Legacoop Piemonte

**Il ruolo dell'analisi sensoriale a sostegno delle produzioni locali**  
Luisa Torri, Docente Università di Scienze Gastronomiche

**Caratteristiche e potenzialità del germoplasma italiano del peperone**  
Giuseppe Nervo, Primo Ricercatore CRA

**Recupero e valorizzazione di germoplasma autoctono di peperone in Piemonte**  
Michele Baudino, Sandro Frati, Ezio Portis, Sergio Lanteri – CreSO e Facoltà di Agraria di Torino

**Il progetto Capsiqua – le attività**  
Laura Bardi, Dirigente Ricerca CRA

**Il progetto Capsiqua – i risultati**  
Fulvia Rosso, Post Doc PhD CRA

**Il progetto Capsiqua – Le aziende di campo**  
Biagio Bergesio, Responsabile R&S energie alternative Legacoop Agroalimentare

**AgriGenet: un progetto per la caratterizzazione della biodiversità orticola, frutticola e viticola della Regione Campania**  
Massimo Zaccardelli, Marco Scortichini, Centro ricerca per l'orticoltura – CRA

Interviene Silvana Riccabone, Presidente Consorzio Finagro

## Modera

Silvio Barbero, Vice Presidente Slow Food Italia

**A seguire aperitivo con prodotti piemontesi a cura di Finagro**



per info:

Slow Food Centro Studi  
 centrostudi@slowfood.it  
 tel. 0172 419729

Ai partecipanti verrà consegnata copia del volume  
 con i risultati della ricerca