

IL PROGETTO BIOACORNSCAPE

Programma del convegno

ORE 9: Registrazione partecipanti

SALUTI ISTITUZIONALI

ORE 9.30: GUIDO FAVIA *Prorettore alla Ricerca e al Trasferimento Tecnologico, Università di Camerino (UNICAM)*

ROBERTO LUCARELLI *Sindaco di Camerino*

APERTURA DEI LAVORI

ORE 9.45: L'innovazione nella programmazione 2023-2027 del CSR Marche

AMLETO FIORETTI *Dott.re Agronomo*

SESSIONE 1

Ghiande: una risorsa del paesaggio e della tradizione alimentare marchigiana da riscoprire e valorizzare. Evidenze dal progetto BioAcornScape (BAS)

Moderatori: Michele Grossi e Antonietta La Terza

ORE 10: Introduzione al Progetto BioAcornScape

MICHELE GROSSI *Az. La Biologica, Capofila Progetto BAS*

ANTONIETTA LA TERZA *UNICAM, Responsabile scientifico progetto BAS*

ORE 10.15: Ottimizzazione della raccolta delle ghiande e monitoraggio della salute del suolo per la valorizzazione delle querce locali e dei loro servizi ecosistemici

MARCO MONTICELLI *UNICAM*

ORE 10.30: Dalla quercia alla tavola: processi di trasformazione e innovazione tecnologica per alimenti sostenibili

ELENA VITTADINI *UNICAM, Responsabile scientifico progetto BAS*

ORE 10.45: Analisi sensoriale e percezione dei consumatori: il pane di ghianda come prodotto identitario del territorio

MATTEO BONFINI *UNICAM*

ORE 11: Implicazioni legali dell'impiego delle ghiande a fini alimentari

PAMELA LATTANZI *UNIMC*

ORE 11.15: Q&A: Domande dal pubblico e dibattito

SESSIONE 2

Verso una filiera marchigiana della ghianda: ricerca, impresa e territorio in dialogo

ORE 11.45-12.30 TAVOLA ROTONDA: Le prospettive della filiera della ghianda nelle Marche

Moderatori:

ANDREA SPATERNA *Delegato del Rettore ai Rapporti con il territorio e diritto allo studio (UNICAM) e Commissario Straordinario del Parco Nazionale dei Monti Sibillini*

Interventi:

ALESSANDRO GENTILUCCI *Presidente Unione Montana Marca di Camerino*

GIAMPIERO FELICIOTTI *Presidente Unione Montana dei Monti Azzurri*

MARCO SALVUCCI *Forneria Marchigiana*

MARCELO CATANI *Laboratorio Macrobiotico*

FRANCESCO SCAGNETTI *Azienda La Marca*

DAVIDE MARCHIONNI *Ristorante Etoile Bistrot*

GIADA FABIANI *Slow Food Marche*

DAVID DONNINELLI *Direttore Coldiretti Macerata*

JURI MAGGI *Vice Presidente Copagri Marche*

AUGUSTO CONGIONTI *Dirigente Confagricoltura Macerata e Presidente Nazionale di Agriturist*

ANDREA BORDONI *Direttore Tecnico ANARSIA - Associazione tra le Agenzie e gli Enti regionali per lo sviluppo e l'innovazione agronomiche e forestali*

ALBERTO MONACHESI *Project manager Tipicità*

GIORGIO ZINNO *Gastronomo - Local Food and Wine Manager*

MASSIMO SANDRONI *Direttore CIA Marche*

CRISTINA PAIALUNGA *Dolciara Marche Srl*

CONCLUSIONI E PROSPETTIVE FUTURE

Riflessioni finali sul ruolo delle querce come presidio ecologico e culturale del paesaggio rurale marchigiano e sul potenziale della filiera della ghianda per lo sviluppo sostenibile delle aree interne

ORE 12.30 SINTESI E CONSIDERAZIONI FINALI

ANDREA SPATERNA, UNICAM

ORE 13 - 14.15: Light lunch: "Assaggi di paesaggio Marchigiano" con la collaborazione di produttori locali e aziende partner del progetto.

SESSIONE PRATICA

Dal bosco alla tavola: raccolta e trasformazione delle ghiande

ORE 14.30: Visita dimostrativa presso l'Azienda Agricola La Marca,

Coordinate azienda Agricola: 43°10'53.3"N 13°02'56.6"E

GIOVEDÌ
23 OTTOBRE 2025

ORE 9

C/O Sala Conferenze
"Franco Ugo Rollo",
Polo di Bioscienze, Via
Gentile III da Varano,
UNICAM, Camerino

Polo Bioscienze:
43°08'28.1"N 13°04'01.3"E

Possibilità di
partecipare anche
online!