

Specie ortive tradizionali e innovative: aspetti merceologici, caratteristiche nutrizionali, valorizzazione gastronomica



Obiettivi del corso

Fornire conoscenze e condividere metodologie di valutazione e valorizzazione inerenti alle specie ortive tradizionali pugliesi, ortaggi non convenzionali ed innovativi al fine di formare capacità professionali in campo nutrizionale, agroalimentare e gastronomico.

Argomenti

- Introduzione, definizione e classificazioni degli ortaggi.
- Biodiversità delle specie orticole.
- Varietà locali di ortaggi pugliesi: casi studio.
- Specie eduli spontanee.
- Prodotti Agroalimentari Tradizionali e Tipici.
- Germogli e micro-ortaggi.
- Ortaggi non convenzionali.
- Biofortificazione degli ortaggi.
- Le gamme di ortaggi.
- Altre innovazioni di prodotto/processo.



Seminari ed esercitazioni

- Ricette e creatività con le specie eduli spontanee
- Micro-ortaggi, fiori eduli e foglie gourmet: l'esperienza di successo di un'azienda pugliese.
- Il colore degli ortaggi.
- Agrobiodiversità nel piatto.