

Con il patrocinio di



LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015
COMITATO SCIENTIFICO
DEL COMUNE DI MILANO



Organismo Público
Sierra Exportadora



CONSOLATO GENERALE
DEL PERÙ
MILANO



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

In collaborazione con



Comune di Piacenza

Festival della Quinoa Fusion 2015

Con la collaborazione di

<i>EKO Srl</i>	<i>Simona Lauri</i>	<i>Luisa Mainardi</i>	<i>Azienda Agricola Diana</i>	<i>Gruppo di ballo "Fraternidad Sambos de Corazon"</i>
				

organizzato da
Consolato Generale del Perù a Milano

in collaborazione con
Comune di Piacenza

e
Università Cattolica del Sacro Cuore
di Piacenza

Consolato Generale del Perù
Via Roberto Bracco, 1 – 20159 Milano
Tel. 02 66823771
consulado@conpermilan.com
www.conpermilan.com

Sabato 9 maggio 2015
Ore 10:30 – 14:00

c/o Salone Monumentale di Palazzo Gotico
Piazza Cavalli – Piacenza

La Quinoa



Tradizione millenaria e futuro: questo è ciò che rappresenta questo grano andino coltivato e adorato da oltre cinquemila anni nelle Ande centrali del Sudamerica. Considerato per la cultura incaica come "grano madre", è sempre stato motivo di celebrazione per l'enorme ricchezza nutritiva che possiede, per la sua sapiente armonia con la natura e per essere un alimento completo; per tutto ciò, è sempre stato partecipe del culto nelle cerimonie di ringraziamento alla Pachamama, La Madre Terra.

Rafael Osterling
QUINUA – Antologia culinaria
Ottobre 2013



Programma

(Moderatrice: Maricela Boschetto)

- Ore 10:45 Parole di benvenuto
Paolo Dosi, Sindaco di Piacenza
- Ore 10:55 Introduzione
Ramiro Silva, Console Generale del Perù a Milano
- Ore 11:05 Adattabilità della coltivazione della Quinoa in Italia
Alberto Vercesi, Docente della Facoltà di Scienze Agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (Istituto di Frutti-viticoltura), e
- Ore 11:20 Vincenzo Tabaglio, Docente della Facoltà di Scienze Agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (Istituto di Agronomia, genetica e coltivazioni erbacee)
- Ore 11:35 Riproduzione del video "Quinoa: dalle Ande al Mondo"
- Ore 11:40 La Quinoa: Coltura ancestrale andina
Rómulo Francisco Loayza Castro, Ingegnere agronomo
- Ore 11:50 La Quinoa nel mercato
Alessandro Calderoni, rappresentante di "EKO Srl"
- Ore 12:00 La Quinoa nella panificazione artigianale
Simona Lauri, Tecnologo alimentare OTA, panificatore, consulente tecnico, artigiana e giornalista
- Ore 12:10 La Quinoa nell'industria
Luisa Mainardi, laboratorio artigianale "Pasta d'Alba"
- Ore 12:20 Degustazione di piatti salati e dolci elaborati con la Quinoa accompagnati da "pisco sour" e vino dell'Oltrepò

Esibizione del gruppo di ballo
"Fraternidad Sambos de Corazon"