



Progetto PRO.F.U.MO.

**Nuovi PROdotti per la valorizzazione delle Filiere Frutticole di Montagna**

**Convegno finale**

**12 febbraio 2025**

**Fondazione Fojanini di Sondrio**

**9.30-13.00**

**Moderatore: Prof. Stefano Tartarini**

- 9.00 - 9.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.30 - 9.45 **Saluto della Autorità e del Capofila del progetto**  
*Fernando Baruffi, Presidente della Fondazione Fojanini*  
*Vittorio Ciarrocchi, Cooperativa Sociale "Il Sentiero"*
- 9.45-10.00 **Il progetto PROFUMO cooperazione fra ricerca pubblica e imprese per l'innovazione e la valorizzazione dei prodotti di montagna**  
*Marina Buccheri - CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari - Milano. Responsabile scientifico del progetto PRO.F.U.MO*
- 10.00-10.15 **La Frutticoltura di montagna, una sfida possibile**  
*Paolo Beltrama - Valtartano s.r.l.*
- 10.15-10:30 **La coltivazione dei frutteti sperimentali di melo e mirtillo**  
*Paola Draicchio - Fondazione Fojanini di Studi Superiori - Sondrio*
- 10.30-10.45 **Uso di differenti tecnologie per la conservazione di mele Red Moon® e MOD03UNIBO**  
*Marina Buccheri - CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari-Milano*
- 10.45-11.00 **Valutazione sensoriale della varietà MD03UNIBO dell'Università di Bologna**  
*S. Tartarini - Professore associato Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro- Alimentari -DISTAL*
- 11.00-11.15 **pausa caffè**
- 11.15-11.30 **Mele di IV gamma a polpa bianca e rossa**  
*Giovanna Cortellino - CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari-Milano*
- 11.30-11.50 **Produzione di mirtilli e di rondelle di mele disidratati con impianto solare**  
*Laura Marinoni - CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari-Milano*
- 11.50-12.10 **Bacche di mirtillo essiccate e rondelle di mela croccanti ottenute mediante essiccamento convenzionale**  
*Giovanna Cortellino - CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari-Milano*
- 12.10-12.30 **Produzione super-nettare di mela su mela e prove di fermentazione**  
*Cristian Puccio - Cooperativa Sociale "Il Sentiero"*
- 12.30-12.40 **Discussione**
- 12.40-12.50 **Commenti conclusivi e chiusura dei lavori**  
*Marina Buccheri - CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari-Milano*



L'incontro è gratuito e si svolgerà in presenza e on line. L'iscrizione, obbligatoria, è effettuabile entro l'11 febbraio 2025 al seguente link:

<https://events.teams.microsoft.com/event/82dfd8eb-bd6f-43bc-8ce0-8fb4193b23d8@07a5937c-ed6f-48ba-a474-95a0e139e721>

Dopo l'iscrizione, si riceverà una mail di conferma con le istruzioni per la partecipazione.

Nel corso dell'incontro sarà proiettato un video inerente le attività del progetto e saranno esposti i prodotti trasformati ottenuti.

**Concluderemo i lavori con un buffet offerto ai partecipanti.**



L'evento partecipa al programma di formazione professionale continua per i Dottori Agronomi e Dottori Forestali a sensi del vigente regolamento CONAF.



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERADICI  
2014 2020



**Regione  
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto PRO.FU.MO, cofinanziato dal FEASR

Operazione 16.2.01 "Progetti pilota e sviluppo di innovazione" del Programma di Sviluppo Rurale 2014 – 2020 della Regione Lombardia.

Capofila del partenariato è IL SENTIERO Coop. sociale

Autorità di gestione del Programma: Regione Lombardia