



I RISI PIGMENTATI

TERRITORIALITA',
GASTRONOMIA E SALUTE

*Le eccellenze
dell'agricoltura,
dell'industria e della
gastronomia incontrano il
territorio e la ricerca
scientifica*

**4 Marzo 2014
ore 15:00**

**Dipartimento di Scienze del
Farmaco di Novara
AULA MAGNA**



Intervengono

Introduzione ai lavori e saluti
Aldo Martelli – DSF, UPO A.
Avogadro
Gianluca Vacchini – Fondazione
Comunità Novarese Onlus

Paolo Carrà – Presidente Ente
Nazionale Risi
*La connotazione della produzione
italiana: un'esigenza*

Massimo Biloni - Direttore generale
Sa.Pi.Se. (Sardo Piemontese Sementi)
*Lo sviluppo delle varietà a pericarpo
pigmentato in Italia*

Cristina Brizzolari (Azienda
Guidobono Cavalchini)
*Riso buono, sano e pigmentato,
eccellenza italiana*

Michele Perinotti (Azienda Gli Aironi)
Riortec: un esempio di Progetto
Regionale applicativo sul riso
pigmentato

Luca Barbieri - Chef,
Cucina Lineare Metabolica
*Risi pigmentati: cucina, gusto, salute,
tradizione e...innovazione*

Marco Arlorio, Maria Prat –
Università Piemonte Orientale
Presentazione del Progetto:
*TecSAlus Riso. Produzione di
ingredienti e principi attivi da risi
pigmentati con potenzialità
cardioprotettive*

Segue dibattito

*Moderatore: Gianfranco Quaglia,
Giornalista*

*Un incontro per
discutere insieme
ad esperti,
imprenditori e
ricercatori
di riso, aspetti
culinari e salute*



Sede del Convegno:
**Aula Magna del
Dipartimento di
Scienze del Farmaco
Largo Donegani 2
28100 Novara**

**PER CONTRIBUIRE ALLE ATTIVITA'
DELLA FONDAZIONE COMUNITA'
NOVARESE ONLUS E SOSTENERE I
PROGETTI DI RICERCA
SUL RISO PIGMENTATO**
Bancoposta codice IBAN
IT63T0760110100000018205146
Conto Corrente
Postale(bollettino) n° 18205146

