

Spazio MULSA

Newsletter del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura
Numero 17, 1 ottobre 2021

hanno contribuito: O. Failla, A. Sandrucci

TORNANO I SEMINARI MULSA

Carissimi Amici del Mulsa, in questo numero:

1. *Aromi e sapori di frutta e ortaggi: fisiologia e qualità - Storia e tecnologia ortofrutticola Venerdì 15 ottobre 2021 dalle 9 alle 13 presso il Castello Morando Bolognini a Sant'Angelo Lodigiano (anche in streaming).*

Un caro saluto.

La Redazione

Giornata mondiale dell'alimentazione
Anno internazionale della frutta e verdura
Seminario

Aromi e sapori di frutta e ortaggi: fisiologia e qualità Storia e tecnologia ortofrutticola

Venerdì 15 ottobre 2021 - h 9:00 – 13:00
Sala dei Cavalieri – Castello Bolognini, Sant'Angelo Lodigiano
Anche in streaming sul canale YouTube "Spazio Mulsa"



Mercati ortofrutticoli: Tbilisi (Georgia), 3 ottobre 2007 e Barcellona (Spagna), 1 agosto 2005. Foto O. Failla

Il seminario intende fornire un quadro dell'origine delle piante orticole e frutticole per poi raccontare, come caso di studio, l'origine e lo sviluppo della frutticoltura romagnola. Seguiranno due interventi sulle basi fisiologiche, genetiche, colturali e post raccolta della qualità dei prodotti ortofrutticoli. Gli ultimi tre interventi saranno di operatori del settore e mireranno ad illustrare lo sforzo compiuto in fase di produzione e commercializzazione per mantenere la fragranza e quindi le proprietà nutrizionali dei prodotti.

Spazio MULSA

Newsletter del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura
Numero 17, 1 ottobre 2021

hanno contribuito: O. Failla, A. Sandrucci

PROGRAMMA

- Ore 9:00 Registrazione dei partecipanti (solo se pre-registrati fino alla capienza di 80 posti)
- Ore 9:30 Saluti di apertura di Stefano Bruno Galli - Assessore all'Autonomia e Cultura Regione Lombardia
- Ore 9:40 Introduzione al seminario – Tommaso Maggiore, MULSA
- Ore 10:00 I centri di domesticazione delle piante orticole e frutticole – Osvaldo Failla, MULSA
- Ore 10:20 Origine ed evoluzione della frutticoltura romagnola - Luca Corelli Grappadelli, UNIBO
- Ore 10:40 La qualità degli ortaggi - Antonio Ferrante, UNIMI
- Ore 11:00 La qualità della frutta - Daniele Bassi, UNIMI
- Ora 11:20 L'organizzazione della filiera produttiva per la qualità - Ambrogio De Ponti, UNOLOMBARDIA
- Ore 11:40 La commercializzazione per la qualità: GDO – Alberto Pianezzola, ESSELUNGA S.p.A.
- Ore 12:00 La commercializzazione per la qualità: e-Commerce - Pierre Marchini, FLOEMA S.r.l.
- Ore 12:20 Discussione e conclusioni – Luigi Mariani, MULSA

Accesso consentito solo con green pass, previa pre-registrazione, sino a esaurimento capienza

SLIDESHOW

Slideshow



Spazio MULSA
Kiwi, dalla Cina al mondo



Spazio MULSA
Olivo: pianta del Mare nostrum



Spazio MULSA
Profumi di cedro e di limone



Spazio MULSA
La Noce - Ghianda degli Dei



Spazio MULSA
Il susino - Tante varietà arrivate dall'Est



Spazio MULSA
Il pesco - Il lungo viaggio

[Guarda le slideshow del Mulsa: la storia delle piante da frutto in 15 minuti](#)

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura
Sede espositiva: Castello Morando Bolognini, Sant'Angelo Lodigiano
spazio.mulsa@gmail.com

[Prossima uscita: 5 novembre 2021](#)

<https://www.mulsa.it/>