



# CESIRA

Ceratonia Siliqua, il carrubo, Risorsa genetica  
Autoctona da valorizzare: salvaguardia di biodiversità  
ed ambiente, sviluppo di prodotti nutraceutici



REGIONE  
PUGLIA

# LA VALORIZZAZIONE DEL CARRUBO IN PUGLIA IL CONTRIBUTO DEL PROGETTO CE.SI.R.A.

ORE 17:00  
**22** giugno 2022  
GAL Alto Salento  
EX MACELLO COMUNALE  
Ostuni C.da Li Cuti

## Modera

**Carmela Riccardi**

Azienda Agricola Olère - società Capofila del progetto CE.SI.R.A.

## Saluti iniziali

**Donato Pentassuglia**

Assessore all'Agricoltura - Regione Puglia

**On. Dario Stefano**

Presidente XIV Commissione per le Politiche dell'Unione

## Il comitato tecnico scientifico del Progetto CESIRA

**Dott.ssa Mariantonietta Porcelli**

Innovation Broker del Progetto CE.SI.R.A.

**Dott. Donato Di Venere**

Consiglio Nazionale delle Ricerche  
Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Bari

**Prof. Riccardo Amirante**

Macchine e Sistemi per l'Energia e l'Ambiente - Politecnico di Bari

**Prof. Franco Nigro**

Dipartimento Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti  
Università degli Studi di Bari

**Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo**

Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Bari

## Contributi

**Prof. Stefano La Malfa**

Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università degli Studi di Catania

**Leonardo Capitanio**

Vicepresidente AIPH - Associazione Internazionale dei Produttori Florovivaisti

**Prof.ssa Filomena Corbo**

Centro Inter-Dipartimentale "Cibo in salute: nutraceutica, nutrigenomica,  
microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale

**Dott. Giuseppe Bratta**

Presidente Regionale del "Distretto Produttivo Pugliese La Nuova Energia"

## Conclusioni

**Dott. Sebastiano Vanadia**

Già ricercatore CNR ISPA Bari

Al termine dell'incontro, lo **chef Massimo Santoro** (Masseria Le Carrube - Ostuni),  
insieme con lo **chef Francesco Marilli** (Masseria Grieco - Ostuni),  
la **chef Madia Galiano** (Raparossa - Fasano) e i trasformatori  
**Panis In Puglia** (Montalbano) e **Chocolab** (Ostuni), realizzeranno una degustazione  
di prodotti a base di farina e di estratto da polpa di carrube  
ottenuto con il prototipo ad ultrasuoni.

Come accompagnamento, la selezione dei vini è curata da **Villa Agreste**,  
con il suo **Ottavianello**.

Finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 Puglia - Articolo 35 del Regolamento (UE) n.1305/2013  
Misura 16 "Cooperazione" - Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie

