

BARCODE

2023

Festival scientifico cittadino

In collaborazione con



a.r.t.i.
Agenzia regionale
per la tecnologia
e l'innovazione

Patrocinato da



I micro-ortaggi: piccolo è meglio! – Proprietà nutrizionali e potenzialità (CNR–ISPA)

I.C. Japigia 2–Torre a Mare (24/10/2023) | 14° C.D. Re David (25/10/2023)

F. Serio, M. D'Imperio, L. Bonelli – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)

I micro-ortaggi sono giovani e tenere plantule commestibili prodotte a partire da semi di varie specie di ortaggi, colture erbacee, erbe aromatiche e piante spontanee. Partendo da questa novità, recentemente introdotta, la proposta intende portare a conoscenza del pubblico più giovane le proprietà nutrizionali e le potenzialità (note e meno note) di questa nuova categoria di prodotti sempre più presente sul mercato e che da alcuni ricercatori viene, non a torto, annoverata tra i “super-food”. Nel laboratorio didattico per i bambini saranno mostrati alcuni prodotti commercializzati con la denominazione di micro-ortaggi (possibile collaborazione con azienda che produce micro-ortaggi).

