



WORKSHOP



crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Centro di ricerca
Alimenti e Nutrizione

Fonti proteiche tradizionali ed innovative: dalla ricerca al piatto



20 maggio 2025



ore 9:30-13:00



I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi"

Via Pizzo di Calabria 5 - Roma

I docenti del Dipartimento di Alimentazione dell'I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi", in collaborazione con i ricercatori del CREA Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, hanno organizzato una giornata didattico-formativa rivolta agli studenti delle classi quinte.

Nel corso del workshop saranno approfonditi temi legati all'importanza delle proteine in una sana e corretta alimentazione, fornendo una panoramica di conoscenze sulle diverse fonti proteiche, sia tradizionali che innovative.

Organizzato da:

Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione: Maria Mattera, Gabriella Di Lena, Alessandra Durazzo, Massimo Lucarini, Jose Sanchez del Pulgar, Paolo Gabrielli.

In collaborazione con i docenti del Dipartimento di Alimentazione dell'I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi" di Roma



Ore 9:30

Nota di benvenuto Dirigente Scolastica I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi"

Prof.ssa Maura Lombardi

Introduzione al workshop

Docenti del Dipartimento di Alimentazione dell'I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi"

Ore 09:45-10:00

Qualità e tracciabilità degli alimenti lungo la filiera agroalimentare

Dott.ssa Alessandra Durazzo

Ore 10:00 -11:00

Fonti proteiche tradizionali ed innovative in un'ottica di sostenibilità ed economia circolare

Dott. Massimo Lucarini, Dott.ssa Gabriella Di Lena

Ore 11:00- 12:00

Le proteine animali e vegetali nella dieta dell'uomo: un viaggio fra tradizione ed innovazione

Dott.ssa Maria Mattera, Dott. Jose Sanchez del Pulgar

• *Pausa*

Ore 12:15 - 12:45

*Alla scoperta delle fonti proteiche tradizionali ed innovative
esercitazione pratica con Paolo Gabrielli*

Ore 12:45 - 13:00

Discussione finale con studenti e docenti