

PROGETTO BETTER PEPPER

Microrganismi rizosferici per una produzione sostenibile ed una valorizzazione qualitativa di varietà piemontesi di peperone dolce.

Workshop finale

18 Dicembre 2019 ore 10,30 -13,30

Presso sala riunioni dell'Area di Ricerca del CNR – Torino

Strada delle cacce n. 73

PROGRAMMA

Introduzione

- **Carmela Anna Migliori**, *Ricercatrice CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (Torino)*: Finalità del progetto, piano sperimentale. Risposta fisiologica della pianta ad inoculi radicali con microrganismi rizosferici.
- **Laura Bardi**, *Dirigente di ricerca CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (Torino)*: I microrganismi rizosferici - loro funzione e potenzialità.

Caratterizzazione di piante di peperone inoculate con microrganismi rizosferici e sottoposte a regimi irrigui diversi e dei loro frutti:

- **Marta Vallino e Andrea Carra**, *Ricercatori CNR – Istituto per la Produzione Sostenibile delle Piante (Torino)*: Analisi morfometriche ed espressione genica.
- **Marina Buccheri**, *Ricercatrice CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (Milano)*: Analisi fisico-chimiche.
- **Giulia Bianchi**, *Ricercatrice CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (Milano)*: Valutazione strumentale e sensoriale del profilo aromatico.
- **Carmela Anna Migliori**: Caratterizzazione nutraceutica e conclusioni generali.

Con il contributo di: