Sviluppo Rurale
Lombardia
2023 - 2027

FONDAZIONE RICCAGIOIA

FONDAZIONE RICCAGIOIA 5.0

Il luogo dove le filiere diventano territorio

Progetti, risultati e servizi per le imprese agroalimentari

14 DICEMBRE 2026
Lunedì · ore 9:15 – 16:30
Fondazione Riccagioia · Torrazza Coste (PV)

Iscriviti all'evento

Evento a libero accesso, **iscrizione consigliata** · Degustazioni a posti limitati: **iscriviti qui**

LA GIORNATA

PRESENTAZIONI
Le filiere che crescono: vino, olio, carciofo, tartufo

ESPOSIZIONE
Spazi espositivi dei progetti, 10:00 – 15:30

DEGUSTAZIONI
Spumante, oli dell'Oltrepò, riso al tartufo

DIMOSTRAZIONI
"Demo & Applicazioni" all'esterno

CONFRONTO
Tavola rotonda conclusiva

Finanziato dall'Unione europea
PSR LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI
Regione Lombardia

PROGRAMMA · 14 DICEMBRE 2026

Sala Gallini

Presentazioni in platea,
confronto e chiusura dei lavori

9:15 ACCOGLIENZA **Registrazione dei partecipanti**

10:00 ISTITUZIONALE **Saluti istituzionali**

Fabio Losio, Presidente di ERSAF e della Fondazione Riccagioia 5.0

PRESENTAZIONI Le filiere che crescono

Per ogni filiera un relatore illustra progetti e obiettivi

10:30 VINO

Progetto **SRG08 Classese**

11:00 OLIO

Progetto **SRH05 Demo Olio**

11:30 CARCIOFO

Progetto **SRA16 Articioc** e progetti collegati **SRH04 GAL Carciof OP** e **SRH05 GAL Demo Carciof OP**

12:00 TARTUFO

Progetto finanziato in provincia di Pavia: **SRG01 Re Trifolo**

12:30 I lavori proseguono all'esterno con la sessione dimostrativa **"Demo & Applicazioni"** e, alle 13:00, in Sala Ristoro con lo **Spazio Tartufo** (dettagli a pagina 3)

14:30 CONFRONTO **Tavola rotonda conclusiva**

"Riccagioia come punto di riferimento per il territorio"

Discussione aperta con amministratori locali e rappresentanti delle filiere. Sintesi dei risultati e prospettive future

15:30 CHIUSURA **Chiusura dei lavori**

Ringraziamenti e saluti finali. Consegna dei materiali divulgativi

Finanziato dall'Unione europea
PSR LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI
Regione Lombardia

PROGRAMMA · 14 DICEMBRE 2026

Vedere, provare, degustare

Esposizione, dimostrazioni e degustazioni

10:00 – 15:30 — ESPOSIZIONE **Spazi espositivi aperti**

Classese, Olio, Carciofo, Tartufo: illustrazione dei progetti e materiali informativi

12:30 — DIMOSTRAZIONI **Sessione tecnica e dimostrativa "Demo & Applicazioni"**

All'esterno

Dimostrazioni pratiche dei progetti DEMO. Presentazione delle tecnologie e dei modelli di trasferimento. Confronto con ricercatori e operatori del settore

DEGUSTAZIONI Degustare il territorio

Su iscrizione, posti limitati: iscriviti qui

Sala Sensoriale

massimo 20 partecipanti

11:00 — **Il nuovo spumante italiano** – degustazione guidata a cura del Consorzio Classese

12:00 — **Gli oli del territorio dell'Oltrepò Pavese** – degustazione guidata a cura del CNR di Bologna

Sala Ristoro

massimo 50 partecipanti

13:00 — **Spazio Tartufo** – show-cooking narrativo con degustazione di riso "Carnaroli da Carnaroli" al tartufo (Az. Agr. Fornaroli Alberto, C.na Paradiso Vecchio, San Martino Siccomario – PV)

Come partecipare

Evento a libero accesso, **iscrizione consigliata**.

Le degustazioni sono su iscrizione, fino a esaurimento posti: **registrati qui**.

Evento

Degustazioni

Finanziato dall'Unione europea

PSR LOMBARDIA L'INNOVAZIONE METTE RADICI

Regione Lombardia