

# Giornata di studio sul peperoncino

## ARSIAL

### Azienda Dimostrativa Sperimentale di Tarquinia

Venerdì 12 ottobre 2018



ARSIAL e il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE) dell'Università della Tuscia organizzano una giornata di studio sul peperoncino piccante presso l'Azienda Dimostrativa Sperimentale di Tarquinia dove questa coltura è oggetto da anni di un intenso programma di sviluppo della filiera. La giornata tecnica è rivolta agli imprenditori agricoli laziali e tutti gli stakeholders che intendono avviare la coltivazione del peperoncino.

Si prega di confermare la partecipazione alla Segreteria organizzativa  
Monia Paolini ([m.paolini@arsial.it](mailto:m.paolini@arsial.it)), Michela Vignanelli ([m.vignanelli@arsial.it](mailto:m.vignanelli@arsial.it))  
tel 0761226622 - 2

Come raggiungerci: via Litoranea Sud (SP45), Tarquinia. GPS: 42° 13' 29" N 11° 44' 0" E



# Programma

- Ore 9.20** Saluti e apertura dei lavori  
**Antonio Rosati** - Presidente ARSIAL  
**Nicola Lacetera** - Direttore DAFNE
- Ore 9.45** Progetto "SAFE-Med, Dipartimento di eccellenza":  
Work package "Filiera Produttive - Task: Orticoltura"  
**Giuseppe Colla** - DAFNE
- Ore 10.00** Attività di Arisial sulla filiera del peperoncino piccante  
**Roberto Mariotti** - ARSIAL
- Ore 10.15** Origini e biodiversità del peperoncino  
**Leonardo Bruno** - Pepperfriends
- Ore 10.30** Esperienza di coltivazione di un campo catalogo  
**Marco Fornaciari Da Passano, Valerio Vecchiarelli** - Università di Perugia
- Ore 10.45** Stato attuale e prospettive del miglioramento genetico in peperoncino  
**Pasquale Tripodi** - CREA-OF
- Ore 11.00** *Coffee break*
- Ore 11.30** Malattie del peperoncino: come riconoscerle  
**Giorgio Mariano Balestra, Angelo Mazzaglia, Serena Ciarroni, Vincenzo Tagliavento** - DAFNE/PhyDia Spin-off UNITUS
- Ore 11.45** Trapianto, diserbo e raccolta di peperoncino con macchina agevolatrice: benefici ergonomici per gli operatori  
**Massimo Cecchini, Andrea Colantoni, Danilo Monarca, Marco Fedrizzi** - DAFNE, **Mauro Pagano** - CREA-IT
- Ore 12.00** Qualità del peperoncino e proprietà nutrizionali  
**Mariateresa Cardarelli** - CREA-OF
- Ore 12.15** Le vie inesplorate della percezione del piccante  
**Marco Esti** - DAFNE
- Ore 12.30** Usi alimentari del peperoncino  
**Umberto Cassia** - Pepperfriends
- Ore 12.45** Visita guidata al campo catalogo  
**Claudia Papalini** - ARSIAL
- Ore 13.15** *Buffet*