

Sorgo, sostenibile dal campo alla salute



Lunedì **28** aprile **2025**

Bellinzona, Via Franco Zorzi 13, Aula Magna SA3, dalle 18:30 alle 19:30. Conferenza pubblica e gratuita nell'ambito di BOTANICA. Al termine della conferenza, seguirà una degustazione.

Il sorgo in Svizzera non richiede attualmente una protezione intensiva delle piante, è un cereale relativamente resistente alla siccità e può essere utilizzato sia per l'alimentazione animale, sia per quella umana. Il sorgo è inoltre privo di glutine e contiene un poco nickel. Questa coltura offre quindi un'opportunità unica per la diversificazione e lo sviluppo di una futura rotazione di colture. Il progetto "RiSorgo" si pone come obiettivi quello di trovare una o più varietà di sorgo da granella adatte alle condizioni climatiche svizzere e di testare la produzione di pasta nella filiera locale ticinese, il tutto calcolando anche i costi di produzione.

Relatori

Monia Caramma, sustainable food researcher Romina Morisoli, Agroscope Lucia Bernasconi, AGRIDEA







