



COMUNE DI VOGHERA  
Assessorato Prodotti Tipici  
dott.ssa Alida Battistella

# ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "C. GALLINI" Corso F.lli Rosselli, 22 – Voghera

## Sabato 23 settembre 2017 – Aula Magna

### Il Peperone di Voghera. Passato, presente e futuro

Ore 9.30

Saluti del Dirigente Scolastico dott.ssa Silvana Bassi e delle Autorità

Ore 9.45

**Le cultivar locali tradizionali, un patrimonio da conservare e valorizzare**

Prof. Graziano Rossi – Dr. Thomas Abeli

Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia

Ore 10.10

**Con il PepeVo rinasce il Peperone di Voghera**

Dott. Pier Luigi Megassini

Ore 10.25

**Recupero e valorizzazione del Peperone di Voghera**

Prof. Mario Zefelippo

Docente di Tecniche di Produzioni Vegetali

Ore 10.50

**La Biodiversità agricola è tradizione, storia e cultura**

Dott. Teresio Nardi

Fiduciario Slow Food Oltrepò Pavese

Ore 11.05

**Il Peperone di Voghera in cucina tra tradizione e innovazione**

Piera Spalla

Chef ristorante Selvatico di Rivanazzano

Ore 11.30

**La parola ai produttori**

Azienda Agricola di Olezza Andrea

Azienda Agricola La Boarezza di Giuseppe Salvaneschi

Azienda Agricola Malbosca di Emanuele Visigalli

Moderatore Moreno Baggini

Orti Sociali di Voghera



Ore 12.30 pranzo a invito – menù a tema “Il peperone di Voghera”