



## ***La castagna prenestina: stato dell'arte e nuove prospettive*** ***Percorsi di valorizzazione e nuovi approcci per un'attività castanicola di qualità***

**Venerdì 23 Novembre**  
**Sala Palazzo Barberini – Capranica Prenestina**

- ore 09:45 – *Saluti introduttivi istituzionali* **Francesco Colagrossi**, Sindaco di Capranica Prenestina
- ore 10:00 – *Attività di Lotta Biologica al Cinipide Galligeno*, **Andrea Sintini**, Ispettore Fitosanitario - Direzione Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Caccia e Pesca, Regione Lazio
- ore 10:15 – *Valorizzazione Filiere Agro-alimentari e delle Produzioni di Qualità*, **Giorgio Antonio Presicce**, ARSIAL, Regione Lazio
- ore 10:40 – *Attività di valorizzazione e conservazione del Castagneto da frutto*, **Valerio Cristofori**, Professore associato, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia (Viterbo)
- ore 11:05 – *I castagneti prenestini*, **Giorgio Grassi**, ex Ricercatore CRA in castanicoltura
- ore 11:30 – *Percorsi di conoscenza dell'area del castagneto prenestino*, **Rosaria Olevano**, Direttrice, Museo Naturalistico dei Monti Prenestini di Capranica Prenestina
- ore 11:50 – *La Mosciarella di Capranica e il Marrone di Cave: due prodotti di qualità*. **Francesca Litta**, Condotta SlowFood “Territori del Cesanese”
- ore 12:10 – *Sinergie di territorio*, a cura dei Soci dell'Associazione “Castagne e Marroni di Cave”
- ore 12:30 - *Presentazione del GAL dei Monti Prenestini e Valle del Giovenzano “Terre di PreGio”*. **Angelo Lupi**, Sindaco di Cave e Presidente “G.A.L. Terre di PreGio”  
**Tiziano Cinti**, Direttore tecnico “G.A.L. Terre di PreGio”
- ore 12:50 – Conclusioni finali.

*A seguire un menù degustazione appositamente studiato a base di Marroni di Cave e Mosciarella di Capranica Prenestina a cura dell'Istituto Professionale “Rosario Livatino” Cave*

