



# WORKSHOP DIVINFOOD

*Lupini e colture neglette: scopri il valore della biodiversità agroalimentare*

**18 Giugno 2025 • 17:30 • Online**

**VIENI A SCOPRIRE COME MIGLIORARE LA TUA ALIMENTAZIONE E IL TUO CUCINARE!**

**REGISTRATI QUI**

## ★ PARTECIPA AL NOSTRO WORKSHOP E SCOPRI:

- Come integrare ingredienti sostenibili nella tua dieta quotidiana
- Il valore nutrizionale delle colture neglette
- Nuove ricette per una cucina sana e sostenibile

## NON PERDERE LA NOSTRA DIMOSTRAZIONE DI LIVE COOKING!

Vedi dal vivo come utilizzare la farina di lupini in cucina con la dimostrazione della cuoca Dorina Burlacu e scopri ricette innovative con il fornaio/pasticcere Luca Vidorin.

La dimostrazione pratica ti permetterà di:

- Imparare tecniche di preparazione facili da replicare a casa
- Scoprire il sapore unico e le proprietà dei lupini
- Comprendere come questi ingredienti possano arricchire la tua dieta



**Durata: 2 ore**

*Un'iniziativa del progetto europeo DIVINFOOD*

*Vedi il programma dettagliato nella pagina seguente →*



# PROGRAMMA DEL WORKSHOP

18 Giugno 2025 • 17:30 • Online

- **ORE 17:30 Apertura e introduzione**
  - Presentazione del progetto europeo DIVINFOOD
  - Focus sul Living Lab italiano dedicato ai lupini
  - Obiettivi e collaborazioni
- **ORE 17:45 Fase 1 – Comunicazione del valore delle colture neglette**
  - Presentazione delle opzioni di comunicazione
  - Discussione guidata sulle opzioni più efficaci
  - Votazioni online tramite piattaforma 'sondaggi.firab'
- **ORE 18:15 Fase 2 – La scienza dietro le etichette**
  - Cosa si cela dietro le etichette?
  - Presentazione degli indici SMART e degli indicatori
  - Ambiente alimentare, trasformazione, produzione, genetica
- **ORE 18:40 Fase 3 – Migliorare gli strumenti di comunicazione**
  - Analisi delle opzioni comunicative
  - Discussione sull'impatto sulle scelte d'acquisto

## LIVE COOKING E DIMOSTRAZIONE PRATICA

**Dimostrazione pratica dell'uso della farina di lupini con Dorina Burlacu**

*Scopri come integrare questi ingredienti nella tua cucina quotidiana!*

**Video e Q&A con Luca Vidorin, fornaio/pasticcere #ComunitàCiboTera**

Ascolta l'esperienza di un professionista e fai le tue domande

- **ORE 19:20 Conclusioni e prossimi passi**
  - Sintesi e utilizzo dei risultati nel progetto DIVINFOOD
  - Anticipazioni su attività future
  - Ringraziamenti e saluti

**REGISTRATI QUI**

*Partecipa e scopri come migliorare la tua alimentazione con ingredienti sostenibili e innovativi!*

