



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

LE CILIEGIE SWEET UNIBO ARRIVANO A FICO EATALY WORLD

Le varietà vegetali di ciliegio brevettate dall'Alma Mater conquistano un loro spazio presso il più grande parco agroalimentare del mondo, per due settimane, presso la bottega dell'ortofrutta "Il Pomo"

Bologna, 7 giugno 2018 - Le varietà vegetali di ciliegio "Sweet", brevettate dall'Ateneo e in licenza in vari paesi del mondo, **arrivano a FICO Eataly World e fino al 17 giugno** potranno essere acquistate in promozione presso **la bottega "Il Pomo"**. In programma anche due seminari tenuti da docenti Unibo per parlare di ricerca sulle varietà vegetali e di sicurezza alimentare.

Le ciliegie da 110 e lode

Le ciliegie Sweet nascono dalla ricerca dell'Università di Bologna, grazie al lavoro ventennale dei ricercatori dell'Alma Mater e in particolare del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari. Si tratta di nuove varietà vegetali Sweet: frutti grossi e dolcissimi dall'aspetto attraente, di colore rosso porpora, con polpa carnosa e gusto aromatico. Aryana, Lorenz, Gabriel, Valina, Saretta e Stephany: le sei varietà vegetali, tutte con caratteristiche uniformi, coprono l'intero calendario di maturazione con frutti omogenei e di ottima qualità.

Per raccontare alla cittadinanza l'importanza della ricerca universitaria e i suoi benefici concreti per la società, **l'Alma Mater con il supporto di Agrintesa**, società cooperativa che già da qualche anno sta puntando sulle ciliegie Sweet e ne gestisce la raccolta da produttori dell'Emilia-Romagna, porta a FICO le sue ciliegie di alta qualità, da 110 e lode, dolci, croccanti, giganti, in vendita promozionale presso la bottega "Il Pomo" in due formati, confezione da 500 grammi e "bicchiere" da 200 grammi circa.

I seminari

In occasione delle "due settimane Sweet", l'Università di Bologna organizza due seminari gratuiti e aperti al pubblico, in collaborazione con la **Fondazione FICO** che li ospiterà nella propria sede.

Venerdì 8 Giugno, alle ore 18, si svolgerà un seminario tenuto dal professore emerito dell'Alma Mater Silverio Sansavini, per parlare di ricerca nell'ambito delle varietà vegetali. **Venerdì 22 Giugno, alle 18**, il professore emerito Giorgio Cantelli Forti terrà, invece, un seminario sulla sicurezza alimentare.

Venerdì 8 Giugno, Sala Fondazione FICO, spazio 118 Eataly World – ore 18: Seminario "Creazione di nuove varietà di piante da frutto all'Università di Bologna: 50 anni di successi" – **Prof. Silverio Sansavini**

Venerdì 22 Giugno, Sala Fondazione FICO, spazio 118 Eataly World – ore 18: Seminario "Alimentazione, sicurezza, salute" – **Prof. Giorgio Cantelli Forti**