



# Murgian Food Innovators per Agree CAP - Kyoto Club

**Classe 4EP**

**Indirizzo** *Agricoltura, sviluppo rurale,  
valorizzazione dei prodotti del territorio e  
gestione delle risorse forestali e montane*  
**IISS "V. Bachelet - G. Galilei"**  
**Gravina in Puglia (BA)**

# Orbite spiruline

- ❖ Tarallini pugliesi ai semi e spirulina.
- ❖ Ingredienti: Farina tipo "0", olio extravergine di oliva, vino bianco, sale, semi di sesamo, semi di papavero, spirulina da produzione sostenibile ApuliaKundi



# Realizzazione del prodotto

- ❖ Gli alunni hanno ideato la ricetta del prodotto tenendo conto della tecnica tradizionale ma apportando il loro tocco creativo.







# Lanternine

- ❖ Crackers di ceci alla curcuma e pepe.
- ❖ Ingredienti: Farina di ceci, olio extravergine di oliva, acqua, sale, curcuma, pepe, semi di sesamo, semi di girasole, semi di papavero.



# Realizzazione del prodotto

- ❖ Gli alunni hanno ideato la ricetta del prodotto utilizzando anche materie prime autoprodotte nei laboratori scolastici (olio di oliva, farina di ceci)







# Spirito Verde

- ❖ Bevanda a base di estratti di frutta e verdura fresche e arricchita da spirulina.
- ❖ Ingredienti: succo e polpa di ananas, pera, sedano, spirulina in polvere sostenibile ApuliaKundi
- ❖ Prodotto pastorizzato.



# Fattore KC

- ❖ Bevanda a base di estratti di frutta e verdura fresche e arricchita da spirulina.
- ❖ Ingredienti: succo e polpa di arancia, pera, ananas, carota, spirulina in polvere sostenibile ApuliaKundi
- ❖ Prodotto pastorizzato.



# Realizzazione dei prodotti

- ❖ Gli alunni hanno ideato le ricette: dopo l'estrazione per centrifugazione di più tipologie di frutta e ortaggi e una serie di successive formulazioni, sono stati messi a punto i due prodotti.











SEDANO



# Compostaggio degli scarti di produzione

- ❖ Gli scarti di produzione sono stati compostati anche con l'utilizzo di lombrichi della specie *Eisenia fetida* per ricavarne un concime organico da utilizzare nell'orto didattico della scuola.

