

14:00: Registrazione partecipanti

INTERVENTI

Moderatori:

Dott. Cristian Piras
Dott. Fabio Castagna

14:30: Apertura dei lavori

Prof. Domenico Britti
Presidente Scuola di Farmacia e Nutraceutica,
CIS VetSUA, UMG

14:45: Dott. Cristian Piras

UMG, Fondazione con il Sud
Presentazione del progetto
"Valorizzazione e sostenibilità delle produzioni animali tipiche: Metodi omici per la tracciabilità e la valorizzazione dei prodotti lattiero caseari calabresi"

15:00: Dott. Floro De Nardo

ARA Calabria, SIPAOC, RARE
"Il recupero delle razze autoctone calabresi: l'esempio della Capra dell'Aspromonte e della Nicastrese"

15:15: Antonino Fonsi

Consigliere nazionale ANABIC
"Il Libro Genealogico Nazionale per la salvaguardia della razza Podolica"

15:30: Dott. Santo Carpio

Medico veterinario
"Caratteristiche della razza Podolica e diffusione sul territorio"

15:45: Dott. Riccardo Durante

Imprenditore locale
"Imprenditoria e realtà territoriale dell'allevamento di razze autoctone calabresi"

16:00: Pausa caffè

16:30: Prof. Rocco Reina

Università Magna Graecia di Catanzaro
"Impatto economico delle produzioni locali nell'economia territoriale"

16:45: Dott. Carmine Lupia

Etnobotanico
"Etnobotanica: una risorsa per la zootecnia locale"

17:00: Martino Convertini

Esperto in Zootecnia, ARSAC
"Produzioni casearie della razza Podolica e sviluppo rurale"

17:15: Dott. Rosario Scigliano

Aprozoo
"Podolica e marchi locali registrati"

17:30: Dott. Michelangelo D'Ambrosio

Presidio Slow Food Calabria
"Impatto di Slow Food sui prodotti tipici"

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

17:45: Tavola Rotonda

Moderatore: Dott. Anselmo Poerio

19:00: Chiusura dei lavori:

Prof. Domenico Britti

Responsabile scientifico:

Prof. Domenico Britti
Comitato Organizzatore:
Dott. Cristian Piras
Dott. Fabio Castagna
Dott. Anselmo Poerio
Dott.ssa Monica Ragusa
Segreteria Organizzativa:
Dott.ssa Antonella Spina
Dott.ssa Monica Ragusa

Per info: m.ragusa@unicz.it

Link per registrarsi: <https://www.eventbrite.it/e/registrazione-valorizzazione-delle-produzioni-lattiero-casearie-di-razze-calabresi-204463153797>

*capienza massima 70 persone

L'evento sarà svolto in presenza con obbligo di Green Pass nel rispetto delle attuali normative anticontagio da Covid-19

Valorizzazione e sostenibilità delle produzioni lattiero-casearie di razze autoctone calabresi



Inquadra il QR code per registrarti



L'evento è inserito nell'ambito delle attività di divulgazione del progetto «Valorizzazione e sostenibilità delle produzioni animali tipiche: Metodi omici per la tracciabilità e la valorizzazione dei prodotti lattiero caseari calabresi»

VENERDÌ 26 NOVEMBRE 2021 dalle ore 14:00

Aula Magna A* – Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro

