



Università degli Studi di Napoli



FACOLTÀ di AGRARIA



Events M@agement



dal 1911
Olio Carli

www.oliocarli.it



POMPEI

www.fratellilabufalapompei.com



Il Fiera Agroalimentare

Sapori & Saperi

"Un affascinante viaggio nel mondo del gusto"



www.pompeinow.it

Pompei

24/27 aprile 2009

Area espositiva del Santuario

ZOOTECday

Domenica 26 aprile - ore 10.00

Sala Marianna De Fusco



Istituto Scienze dell'Alimentazione

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA
CRA - CAT
Unità di ricerca di Scafati
Colture alternative al tabacco

Slow Food®
dell'Agro

Consiglio Nazionale delle Ricerche

AiC Associazione Italiana Celiachia
ONLUS Campania



Facoltà di Agraria
Università degli Studi del Molise



" ZOOTECCNIA "

*Razze Autoctone: attuale risorsa economica,
patrimonio culturale legato alla tradizione*

Sapori & Saperi 2009 oltre a presentare i prodotti tipici campani e italiani, autentici tesori della tradizione alimentare mediterranea, intende offrire anche un ricco percorso tra le conoscenze che la ricerca scientifica, applicata al settore dell'alimentazione, è riuscita a dare negli ultimi anni.

In questa ottica, i meeting che la seconda edizione di Sapori & Saperi propone, incentrati su tematiche d'attualità, intendono gettare le basi di una stretta interazione tra il mondo della ricerca scientifica e quello delle imprese (con indubbi riflessi e benefici anche per i consumatori) con l'obiettivo di promuovere le eccellenze tipiche del settore agroalimentare della Campania e d'Italia.

I tre incontri rispondono al desiderio di realizzare un filo conduttore, un'interfaccia intelligente, tra le unità di ricerca e le attività d'impresa, al fine di realizzare, con il supporto delle istituzioni, un riassetto del tessuto imprenditoriale delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare, che rappresentano la migliore espressione del patrimonio economico del mezzogiorno d'Italia.

Accanto alla kermesse e alle attività culturali ad essa legate ci sono soprattutto piccole attività imprenditoriali che realizzano, grazie al know-how legato al bioterritorio, prodotti d'eccellenza noti in tutto il mondo.

Per questi motivi i tre eventi congressuali intendono offrire uno sguardo d'insieme su tematiche d'attualità relative all'alimentazione: se è vero, infatti, che la salute inizia a tavola è vero anche che le aziende alimentari sempre più di frequente adeguano le loro strategie, finalizzandole a questo obiettivo.

Proprio il settore agroalimentare è tra quelli maggiormente rappresentativi del Made in Italy nel mondo. Pertanto i prodotti italiani non si limitano soltanto all'eccellenza nel gusto, ma anche e soprattutto alla sicurezza dei processi di coltura, allevamento o produzione.

Spesso proprio dalla ricerca in ambito alimentare nascono nuove soluzioni che permettono di migliorare la qualità dei prodotti e degli alimenti garantendone il valore qualitativo ma, al tempo stesso, rispettandone le caratteristiche e i valori tradizionali.

Da queste profonde convinzioni traggono origine i convegni di Sapori & Saperi 2009, incentrati su agritecnica e zootecnia. L'ultimo, quello dedicato ai problemi dei celiaci, proporrà innovativi "percorsi del gusto" anche per l'alimentazione senza glutine.

Manlio Longobardi e Salvatore Cirillo
Associazione PompeiNow

Ufficio Stampa: Marco Pirollo

PROGRAMMA

MODERA:

Ing. Mario Esposito

BMCE - General Manager

Business Management Consulting Engineering

Coordinatore Scientifico del workshop

ore 10:00 inizio lavori

SALUTI

Avv. Claudio D'Alessio
Sindaco di Pompei

Ore 10:15 PRIMA SESSIONE - BIODIVERSITÀ

1. "La Biodiversità"
introduzione ai lavori
Prof. Donato Matassino

Presidente ConSDABI - NATIONAL FOCAL POINT ITALIANO della FAO

2. "I TGA Campani"
Dott.ssa Nadia Castellano
Ricercatrice presso il ConSDABI - NATIONAL FOCAL POINT ITALIANO della FAO

Ore 11:00 SECONDA SESSIONE
VALORIZZAZIONE DI GENOTIPI AUTOCTONI QUALE
MEZZO DI VALORIZZAZIONE DEL BIOTERRITORIO:

3. "Razze autoctone per la produzione di alimenti tipici e di qualità":

- a) Suino 'Macchiaiola';
- b) Razza Bovina 'Maremmana';
- c) Razza Bovina "Calvana";

Prof. Alessandro Giorgetti
Professore Ordinario di Zootecnia Speciale, Università degli Studi di Firenze

4. "Nuove opportunità e prospettive per gli allevamenti equini con particolare riferimento alla Toscana":

- a) Cavallino di Monterufoli;
- b) Cavallo Maremmano tradizionale;
- c) Asino dell'Amiata

Dott. Roberto Tocci - Dottorando di ricerca, Università degli Studi di Firenze

5. "Allevamento biologico e razze autoctone per la valorizzazione del territorio".
Prof. Andrea Martini - Professore associato di Zootecnia Speciale, Università degli Studi di Firenze.

Ore 11:45 TERZA SEZIONE - IL POTENZIALE ECONOMICO DELLA ZOOTECCNIA IN FILIERA E IL SUPPORTO DELLA TECNOLOGIA

6. "Filiera zootecnica come elemento per lo sviluppo economico"
Prof. Michele Cerrato - Università degli Studi di Salerno - Facoltà di Economia - Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche

7. "Il potere dell'informatizzazione come strumento di miglioramento, competitività e ricchezza nelle aziende agrarie e per le filiere zootecniche"
Prof. Ing. Ciro D'Apice - Professore Associato Università degli Studi di Salerno Facoltà di Ingegneria - Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione e Matematica Applicata.

Ore 12:30 QUARTA SESSIONE - EDUCAZIONE AL GUSTO : LE RAZZE AUTOCTONE NELLA CUCINA DI TRADIZIONE

8. "Presidi Slow Food e Biodiversità animale"
Dott. Marco Contursi - Fiduciario Slow Food Condotta dell'AGRO

9. "VIAGGIO NEL GUSTO: RISCOPERTA GASTRONOMICA DEL PELATELLO CASERTANO".
Sig. Alberto Vaccaro - Chef della Taverna Mascalzone di Scafati associato alle osterie d'Italia di Slow Food.

Ore 13:00 QUINTA SESSIONE
GLI ESPERTI RISPONDONO ALLE DOMANDE

Degustazione guidata

dei salumi ottenuti dal TGA suino casertano e del Cacio-cavallo podolico a cura dei ricercatori del ConSDABI e di vini "Vigna Lapillo" delle Cantine Sorrentino di Boscotrecase (NA), a cura della Dott.ssa Benny Sorrentino (enologa).

Saluti finali

Per le degustazioni la Direzione richiede accredito preventivo gratuito presso l'infoline: info@eventsmanagement.it
331 4299348 - 081 3531019