



tutti i profumi del verde

Seminario: DAL FIENO AL LATTE *tutti i profumi del verde*

Il Gruppo di Azione Locale CILSI, in collaborazione con ANFOSEC, Se.SIRCA e STAPA CePICA Avellino, nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale "Terre d'Irpinia", organizza un seminario/laboratorio finalizzato a:

- fissare i risultati della ricerca scientifica circa l'influenza delle erbe e dei fieni sulla qualità del latte e dei formaggi;
- iniziare un percorso di incontro/confronto tra i produttori di fieno dell'altopiano del Formicoso (area irpina a forte vocazione e tradizione foraggero-zootecnica) e i produttori/trasformatori di latte della Piana del Sele (zona nota per la produzione di mozzarella di bufala);
- costruire e definire i criteri, fissando i primi puntelli con i protagonisti della filiera, per un disciplinare di un fieno DOP (di qualità riconosciuta);
- avviare una riflessione sui fattori di sviluppo socio-economico delle aree rurali della Campania, a partire dalla costituzione e implementazione di reti tra attori pubblici e privati, con l'obiettivo di valorizzare simultaneamente luoghi e produzioni di pregio.

19 DICEMBRE 2011
Eboli (SA) Azienda Improsta ore 09.30

Programma

ore 10.00 - Saluti

Gennaro Rizzo *Institore Azienda IMPROSTA*
 Ettore Mocella *Presidente GAL CILSI*

ore 10.20 - Presentazione

Mario Salzarulo *Coordinatore GAL CILSI*
 Alfonso Tartaglia *Direttore STAPA CePICA (AV)*

ore 10.40 - Introduzione

Mariella Passari *Dirigente Regione Campania SeSIRCA*

ore 11.00 - Relazioni

Sergio Capaldo *Slow Food Italia*
 "L'esperienza nell'area della Granda:
 il presidio Slow Food della razza bovina piemontese"

Luigi Zicarelli *Preside della Facoltà di Veterinaria Università di Napoli*
 "La qualità della razione alimentare e la qualità della mozzarella di bufala"

Roberto Rubino *CRA Bella (PZ)*
 "La qualità aromatica e nutrizionale del latte: erba al plurale"

Claudio Porqueddu / Giovanni Re *CNR Sassari*
 "La qualità delle erbe pastorali"

Bruno Martin *INRA Clermont Ferrand*
 "La qualità del fieno e la qualità dei formaggi"

Rappresentanti delle associazioni di categoria

Serafino Celano *Responsabile SAT GAL CILSI*
 "I GAL e l'attivazione delle strategie di sviluppo locale"

Testimonianze

Attori della filiera (dai produttori agli acquirenti)
 "Il processo di adeguamento delle produzioni di fieno e le aspettative del mercato"

ore 13.30

Degustazione dei prodotti dell'Alta Irpinia e della mozzarella di bufala della Piana del Sele