

Valorizzazione delle Produzioni Animali Calabresi di razza bovina Podolica e caprina Nicastrese

INTERVENTI

- **Ore 14:20:** Prof. Domenico Britti, Presidente Scuola di Farmacia e Nutraceutica, CIS VetSUA, UMG - Apertura dei lavori
- **Ore 14:40:** Dott. Cristian Piras, UMG – Presentazione del progetto «*Valorizzazione e sostenibilità delle produzioni animali tipiche: Metodi omici per la tracciabilità e la valorizzazione dei prodotti lattiero caseari calabresi*»
- **Ore 15:00:** Dott. Santo Carpino, Medico veterinario – Caratteristiche della razza podolica e diffusione sul territorio.
- **Ore 15:20:** Dott. Floro De Nardo, ARA Calabria, SIPAOC, RARE – Caratteristiche della razza Nicastrese e diffusione sul territorio.
- **Ore 15:40:** Dott. Riccardo Durante, Imprenditore locale - Imprenditoria e realtà territoriale dell'allevamento di Podolica e Nicastrese
- **Ore 16:00:** Pausa caffè
- **Ore 16:20:** Prof. Rocco Reina, UMG - Impatto economico delle produzioni locali nell'economia territoriale.
- **Ore 16:40:** Dott. Carmine Lupia, Etnobotanico - Piante autoctone: etnobotanica come risorsa per il miglioramento delle produzioni animali.
- **Ore 17:00:** Nino Convertini, ARSSA Calabria – Produzioni casearie della razza Podolica e sviluppo rurale.
- **Ore 17:20:** Rosario Scigliano, Aprozoo - Podolica e marchi locali registrati.
- **Ore 17:40:** Michelangelo D'Ambrosio, Presidio SlowFood: impatto sui prodotti tipici.

CONCLUSIONI

- **Ore 18:00:** Tavola Rotonda e discussione (Modera Dott. Anselmo Poerio)
- **Ore 18:30:** Prof. Domenico Britti: Chiusura dei lavori

Moderatori: Dott. Cristian Piras/Dott. Fabio Castagna

Responsabile scientifico: Prof. Domenico Britti

Organizzatori: Dott. Cristian Piras, Dott. Fabio Castagna, Dott. Anselmo Poerio, Dott.ssa Monica Ragusa, Dott.ssa Antonella Spina

26 Novembre 2021, Aula Magna A, Campus Universitario "Salvatore Venuta" Viale Europa, 88100 Catanzaro, Italia

ORE 9:00
Registrazione dei partecipanti

9:30
Saluti delle Autorità

INTERVENTI

10:00
Prof. Massimo Todaro
UNIPA e Coordinatore del progetto

10:20
Prof. Giuseppe Licitra
UNICT e Responsabile comunicazione del progetto

10:40
Prof. Adriana Di Trana
UNIBAS: Capacità antiossidanti e contenuto in polifenoli del Caprino Nicastrese

11:00
Prof. Margherita Addis
AGRIS: Profilo acidico e contenuto in Vitamine liposolubili del Caprino Nicastrese
Collegamento in remoto

11:20
Prof. Vincenzo Russo
IULM: Immagine del Caprino Nicastrese: trend e soluzioni neuroscientifiche
Collegamento in remoto

11:40
Prof. Salvatore Claps
CREA-ZA: Innovare nel solco della tradizione: la valorizzazione del pascolo

12:00
Prof. Giovanni Quaranta
UNIBAS - Fondazione MEDES: Concentrazione dell'offerta e tutela della qualità: opportunità e buone pratiche.

DISCUSSIONI E CONCLUSIONI

Associazioni (ARA, SIPAOC, SLOWFOOD, ONAF, Coldiretti)
Buyers (Ristoratori, Caseifici, Chef, Commercianti)

MODERANO:

Prof.ssa Valeria Maria Morittu
UNICZ - Fondazione UMG
Dott. Floro De Nardo
ARA CALABRIA

13:00
Lunch & degustazione
formaggi del progetto.

PROGETTO CANESTRUM CASEI

Valorizzazione dei formaggi storici del Meridione d'Italia

L'evento è inserito nell'ambito delle attività di divulgazione del progetto CANESTRUM CASEI sostenuto da AGER - AGroalimentare E Ricerca, Grant 2017-1144

Il Caprino Nicastrese: tra scienza e tradizione



SABATO 27 NOVEMBRE 2021 dalle ore 9:00

Aula Magna A – Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro



L'evento sarà svolto nel rispetto delle attuali normative anticontagio da Covid-19.

L'evento è inserito nell'ambito dell'iniziativa "CHI (RI)CERCA TROVA" promossa da Ager - Agroalimentare e ricerca in collaborazione con il progetto Canestrum Casei (Grant 2017-1144)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA



UNIVERSITÀ IULM



UNIVERSITÀ degli STUDI di CATANIA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO



CANESTRUM CASEI 2020



www.progettoager.it