

OBIETTIVI

I sistemi produttivi agricoli attuali sono spesso intensivi, specializzati o orientati alla monocoltura e sempre meno sostenibili. L'allevamento animale si è in parte allineato a questa imposizione produttiva, andando verso "una globalizzazione dei sistemi produttivi" e delle razze allevate. Da questo contesto di standardizzazione delle attività di allevamento e dalle nuove esigenze del consumatore, si è reso interessante "reintrodurre" l'alimentazione polifita negli allevamenti. L'evento presenta i risultati del progetto "**Filierba**" finanziato dalla Regione Piemonte (PSR 2014-2020, Misura 16.1.1.) che ha voluto valutare e valorizzare la filiera dei prodotti lattiero-caseari e carnei derivanti da alimentazione polifita. La giornata sarà occasione di approfondimento tra operatori del settore, mondo accademico e enti di ricerca coinvolti nel progetto stesso.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Iscrizioni: <https://formazione.izsto.it/>

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Lucia Decastelli, IZSPLV
Giampiero Lombardi, UNITO
Manila Bianchi, IZSPLV

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua
U.O. Formazione
Tel. 011/2686356
e-mail: daniela.passalacqua@izsto.it

6 Crediti



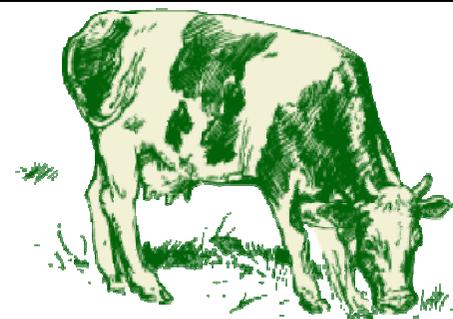
Obiettivo nazionale:
Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

per medico veterinario, chimico, biologo, tecnico di laboratorio, tecnico della prevenzione, dietista, medico chirurgo



Sviluppo e valorizzazione di prodotti del comparto carne e latte: aspetti di sicurezza, sostenibilità e qualità di filiere basate su foraggi polifiti

Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014-2020, Misura 16.1.1.
CUP J66B20006470002



Torino, 10 novembre 2023
Sala conferenze IZPSLV
Via Bologna 148

Ore 9.00

Registrazione dei partecipanti

Ore 9.15

Saluti delle autorità

Claudio Ghittino, Direttore Generale IZSPLV
Direttore Dipartimento Scienze Agrarie Forestali
Regione Piemonte

Ore 9.30

Il progetto PSR FILIERBA: i sistemi aziendali basati sul prato-pascolo polifita per la valorizzazione dei prodotti dei comparti carne e latte

Gianpiero Lombardi, UNITO

Ore 10.15

Miglioramento della qualità nutrizionale di latte e formaggi mediante l'utilizzo di foraggi polifiti

Carla Ferraris, IZSPLV

Ore 11.00 Pausa caffè

Ore 11.30

Valutazione delle caratteristiche microbiologiche e rischi correlati al consumo di prodotti lattiero-caseari

Irene Floris, IZSPLV

Ore 12.00

L'erba, il biota microbico ed i gas serra

Sergio Capaldo, LaGranda

Ore 12.30

Discussione

Ore 13.00

Pausa Pranzo

Ore 14.00

La scienza raccontata al grande pubblico: azioni di divulgazione dei risultati del progetto di ricerca

Michela Paparella, KULTA

Ore 14.30

La valutazione del benessere animale negli allevamenti da latte e da carne di Filierba: risultanze delle visite

Francesca Fusi, IZSLER

Ore 15.00

Metagenomica applicata al contenuto ruminale: come cambia il microbiota in relazione all'alimentazione

Angelo Romano, IZPLV

Ore 15.30 Pausa

Ore 15.45

Valutazione del profilo nutrizionale e composizione bromatologica dei prodotti carni derivanti da alimentazione di tipo polifita

Valentina Gamba, IZSLER

Ore 16.15

Criticità e punti di forza dei prodotti bovini ottenuti con i foraggi polifiti: il punto di vista dei principali attori della filiera

Giovanni Peira, UNITO

Giorgio Mina, UNITO

Ore 16.45 Discussione