

Progetti integrati delle filiere agro-alimentari

Attuazione Azione a. 1.3
PSR Regione Umbria 2000-2006



Unione Europea



Parco Fluviale
del Nera



Regione dell'Umbria

Dalla qualità alimentare alla qualità del territorio

Come arrivare



Progetti integrati
delle filiere agro-alimentari
PSR UMBRIA (2000-2006)

Filiera

“Carne bovina del Parco Fluviale del Nera”

Convegno di diffusione dei risultati

LE CARNI E LA CUCINA TRADIZIONALE DELLA VALNERINA

PSR UMBRIA (2000-2006)



19 Luglio 2006 - ore 9,00
Arrone (TR) - Convento di San Francesco



Segreteria Organizzativa

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
fraz. Pantalla – Todi (PG)
Tel: 075-89571
Fax: 075-8957254
E-mail: ricerca@parco3a.org



L'iniziativa è realizzata da 3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria nell'ambito del Progetto di Filiera affidato dalla Regione dell'Umbria all'Associazione Temporanea d'Impresa denominata "Carne bovina del Parco Fluviale del Nera", che vede come capofiliera il Consorzio dei Possidenti di Rogoredo e Petano. Nel progetto la 3A-PTA attua l'azione orizzontale A.1.3., "Servizi di supporto per la commercializzazione dei prodotti di qualità" del PSR 2000-2006, attraverso attività riguardanti la valorizzazione delle carni bovine prodotte all'interno del Parco Fluviale del Nera. Tali attività hanno riguardato la caratterizzazione delle carni da un punto merceologico, lo sviluppo di un piano integrato di valorizzazione e la predisposizione di due disciplinari: il Disciplinare per l'uso del Marchio del Parco Fluviale del Nera e il Disciplinare della ristorazione Tipica della Valnerina.

La giornata si propone di diffondere quanto realizzato nell'ambito delle azioni orizzontali del progetto di filiera ed i possibili sviluppi che potranno da queste derivare, ma soprattutto vuole coinvolgere gli operatori locali riguardo alle opportunità date dall'utilizzo dei disciplinari sviluppati. In particolare si vogliono coinvolgere i ristoratori e gli operatori del settore ricreativo in genere.

Giorgio Buonomori
Presidente
3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

La S.V. è invitata

Programma

9,00 - Registrazione dei partecipanti

9,30 - Saluti

Paolo Silveri, Sindaco di Ferentillo (TR)

Roberto Pellini, Consorzio dei Possidenti di Rogoredo e Petano (Capofiliera)

Giorgio Buonomori, Presidente 3A – Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Augusto Buldrini, Dirigente regionale

9,40 - Relazioni Tecniche

Domenico Rosati – Il Parco Fluviale come attore di sviluppo del territorio (*Parco Fluviale del Nera*)

Albano Agabiti – Il ruolo delle associazioni nella crescita della zootecnia in Valnerina (*Coldiretti Umbria*)

Ugo Giannantoni – La Filiera come strumento di collaborazione tra imprese agricole (*Studio Giannantoni*)

Francesco Filippini – Il valore aggiunto dell'IGP del Vitellone Bianco nel comprensorio della Valnerina (*ANABIC*)

Vinicio Bottacchiari – Lo sviluppo del territorio passa per la sua tradizione (*Sviluppumbria*)

Luciano Concezzi – Le attività della 3A per la valorizzazione del territorio (*3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria*)

Roberto Luneia – La caratterizzazione chimico-nutrizionale: come elemento di forza per la valorizzazione dei prodotti alimentari (*Analysis s.r.l.*)

Angelo Frascarelli – Il Piano di valorizzazione della carne bovina del Parco Fluviale del Nera (*Università degli Studi di Perugia – Facoltà di Agraria – DSEEA*)

11,30 - Dibattito con i produttori

12,30 - Conclusioni

Carlo Liviantoni, Vicepresidente ed Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria

13,00 - Degustazione prodotti locali