

sabato
22 settembre 2007
ore 9.30

Sala dei Concerti
TERME di RECOARO

produzioni
alimentari e tutela
dell'ambiente
montano



in collaborazione con



Fondazione Studi
Universitari di Vicenza



Facoltà di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Padova



Provincia di Vicenza



Comunità Montana
Agno Chiampo



VENETO
AGRICOLTURA



Coldiretti
Federazione Provinciale
Coldiretti di Vicenza



Istituto Professionale di Stato
Recoaro Terme



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA



CONFINDUSTRIA VICENZA
Associazione Industriali della Provincia di Vicenza

Segreteria Organizzativa

Fondazione Studi Universitari di Vicenza
Stradella San Nicola, 3 - 36100 Vicenza
Tel. 0444 998894 fax 0444 998899
amministr@univi.it



produzioni
alimentari e tutela
dell'ambiente
montano

seminario realizzato nell'ambito del progetto
cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo dal titolo
"Controller in sicurezza delle produzioni primarie"
approvato dalla Regione Veneto
con DGR n. 4057 del 19/12/2006

sabato
22 settembre 2007
ore 9.30

Sala dei Concerti
TERME di RECOARO



In ottemperanza alle priorità espresse nel Programma Operativo F.S.E. obiettivo 3 "ricaduta dei progetti nelle aree OB2" attinente al progetto misura C3 codice Ente 2105 Università degli Studi di Padova codice corso 033 dal titolo "Controller in sicurezza delle produzioni primarie" approvato dalla Regione Veneto con DGR 4057 del 19/12/2006.

La strategia per la promozione di una domanda di qualità del territorio e la costruzione di un'offerta multivalente basata su un articolato paniere di produzioni tipiche e percorsi turistico-gastronomici, costituisce i presupposti per una salvaguardia attiva dell'ambiente montano.

I prodotti tipici, tra cui miele e produzioni frutticole, sono infatti un valore aggiunto per la valorizzazione agro-turistico del territorio montano in virtù delle loro innumerevoli proprietà dietetico-nutrizionali che ne fanno dei "condensati di principi nutritivi" utili a promuovere una sana ed equilibrata alimentazione.

In tale ottica, il seminario **Produzioni alimentari e tutela dell'ambiente montano**, realizzato nell'ambito del progetto "Controller in sicurezza delle produzioni primarie", codice 033, promosso dall'Università degli Studi di Padova e dalla Fondazione Studi Universitari di Vicenza, si propone di dibattere con esperti del settore e Autorità quali siano le fasi del processo produttivo e della successiva trasformazione e conservazione di tali produzioni tipiche che possano esaltarne ulteriormente la qualità nutrizionale e organolettica e aumentarne il grado di sicurezza.

Per affrontare lo sviluppo della filiera primaria con competenza e opportune cognizioni scientifiche, è stato attivato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Padova e dalla **Fondazione Studi Universitari di Vicenza** il corso di laurea triennale in "Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti" nell'intento di formare professionisti capaci di dare un contributo alle sfide che attendono il futuro mercato dei prodotti agro-alimentari.

programm

- ore 9.30 Saluti delle Autorità
- ore 10.00 **"I prodotti dell'alveare"**
Dr. Franco Mutinelli
Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per l'Apicoltura - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Dr. Albino Gallina
Centro Regionale per l'apicoltura Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
- ore 10.40 "Le produzioni frutticole di montagna"
Dr. Andrea Braggio
Esperto di produzioni biologiche
- ore 11.00 **"Modalità di trasformazione e conservazione della frutta"**
Dr. Federico Zocca
Università degli Studi di Padova Dipartimento di Biotecnologie Agrarie
- ore 11.20 Tavola Rotonda
"Produzioni alimentari e tutela dell'ambiente montano"
Prof. Igino Andrighetto
Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Dr. Antonio Dalla Pozza
Provincia di Vicenza
Dr. Diego Meggiolaro
Presidente Federazione Provinciale Coldiretti di Vicenza
Avv. Renzo Rizzi
Delegato Accademia Italiana della Cucina Delegazione dell'Alto Vicentino
Dr. Fernando Manfron
Assessore all'Agricoltura Comunità Montana Agno-Chiampo

Moderatori

Prof. Enrico Novelli
Presidente del Corso di Laurea Triennale in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti
Arch. Giovanni Pietro Dalla Costa
Presidente della Comunità Montana Agno-Chiampo

- ore 12.20 Discussione ed interventi partecipanti
- ore 12.40 Conclusioni
On. Elena Donazzan
Assessore Regionale alle Politiche dell'Istruzione, Formazione e Lavoro
- Ore 13.00 Degustazione sensoriale di prodotti tipici

SEMINARIO

Produzioni alimentari e tutela dell'ambiente montano

Sabato 22 settembre 2007

ore 9.30

Sala dei Concerti
Terme di Recoaro

da compilare e inviare via fax 0444 998899
o e-mail a: amministrazione@univi.it
Fondazione Studi Universitari di Vicenza

Nome e cognome _____

Ente _____

Ruolo / funzione _____

Indirizzo _____

Cap e città _____

Tel. _____ Fax _____

e-mail _____

Ai sensi del D. Lgs n. 196/2003, la Fondazione Studi Universitari di Vicenza garantisce la massima riservatezza nel trattamento dei dati forniti, che saranno utilizzati esclusivamente nell'ambito della propria attività istituzionale. L'interessato potrà esercitare i propri diritti garantiti dall'articolo 7 del medesimo D. Lgs nei confronti del titolare del trattamento.

Data _____ Firma _____