

### La pecora Sopravissana fra tradizione e innovazione

Rieti, 3 dicembre 2009 Ore 9,00-14,00

Vincenzo Regnini, CAMERA DI COMMERCIO DI RIETI e Giancarlo Felici, PROVINCIA DI RIETI - "Saluti di benvenuto"

Rosanna Farina, ENTE ITALIANO DELLA MONTAGNA - "Il ruolo della ricerca per lo sviluppo dei prodotti tradizionali della montagna italiana: il progetto FIMONT"

**Elena Pagliarino**, CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE e **Franco Fabietti**, BOVINMARCHE - "Pecora Sopravissana: multifunzionalità, sostenibilità e innovazione"

Francesco Panella e Francesca Maria Sarti, UNIVERSITÀ DI PERUGIA - "Biodiversità animale zootecnica: limiti e opportunità di conservazione e valorizzazione"

Carmela Tripaldi e Bianca Moioli, CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA - "La valorizzazione della razza Sopravissana per la produzione del latte"

**Enrico Brugnoli**, CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE - "L'applicazione degli isotopi stabili per la rintracciabilità e la caratterizzazione degli alimenti"

**Salvatore Murru**, ASSOCIAZIONE NAZIONALE DELLA PASTORIZIA - "Problemi e prospettive dell'allevamento di razze minori"

**Cesare Lopez**, allevatore di Roma - "Qualità, tradizione e lavoro: rischi e responsabilità dell'allevatore"

**Paolo Delfini**, allevatore di Roma e Borgorose (RI) - "Il futuro dell'allevamento ovino dal punto di vista di un giovane allevatore"

**Paolo Agostini**, COMUNE DI ROMA - "Il ruolo delle istituzioni nel processo di cambiamento del settore agroalimentare: il modello di refezione scolastica della città di Roma"

Aldo Mattia, COLDIRETTI - "Sistemi per avvicinare produttori e consumatori: un bilancio su iniziative e risultati"

**Giampiero Maracchi**, FONDAZIONE PER IL CLIMA E LA SOSTENIBILITÀ - "Il futuro delle lane italiane: ricerca, etica e sostenibilità"

Daniela Valentini, REGIONE LAZIO - "Conclusioni"

Moderatore Enzo Biancucci, ASSOCIAZIONE REGIONALE
ALLEVATORI DEL LAZIO

Buffet con prodotti tipici



## fimont

Metodi e sistemi per aumentare il valore aggiunto degli alimenti tradizionali e a vocazione territoriale nelle zone montane

FIMONT è un progetto di ricerca che prevede la ricognizione e la mappatura dei prodotti tradizionali della montagna italiana non protetti da indicazioni geografiche o denominazione di origine.

Tra questi ne sono stati selezionati cinque che, per le loro caratteristiche, costituiscono dei casi di studio oggetto di approfondimento in tutti gli aspetti produttivi (ivi compresa la continuità della produzione anche attraverso processi più moderni) e commerciali, al fine di proporre strategie di sviluppo innovative possibilmente replicabili. FIMONT è finanziato dai Ministeri dell'Economia e delle Finanze, dell'Università e Ricerca, dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e delle Politiche Agricole e Forestali. I partner coinvolti sono: l'Ente Italiano della Montagna, l'Istituto di Biologia Agro-ambientale e Forestale del Consiglio Nazionale delle Ricerche, il Dipartimento di Ingegneria Agraria dell'Università degli Studi di Milano, il Polo per la Qualificazione del Sistema Agroindustriale e la Fondazione IARD.

Responsabile scientifico del progetto è il Prof. Ing. Giacomo Elias Coordinamento a cura della dott.ssa Rosanna Farina I risultati della ricerca sono all'interno del portale www.fimont.org

#### Gli altri casi studio del progetto FIMONT

Piante officinali della Valle Camonica



Toma della Valsesia



Pane della Garfagnana



Noce di montagna



#### **ORGANIZZAZIONE**

**Elena Pagliarino** e **Francesco Cannata** CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

tel. 0763 374903

e-mail: elena.pagliarino@ibaf.cnr.it

Andrea Martellucci

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI RIETI

tel. 0746 200652

e-mail: direzione@aparieti.it

Serena Borelli

ENTE ITALIANO DELLA MONTAGNA tel. 06 68192366 (int. 324)

e-mail: serena.borelli@eim.gov.it

#### **PARTNER**











#### **SPONSOR**











# La pecora Sopravissana fra tradizione e innovazione

Giovedì 3 dicembre 2009 Ore 9,00 -14,00 Rieti

Camera di Commercio via P. Borsellino, 16