



Vengono assegnati CFP ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali ai sensi del reg. per la Formazione Professionale Continua - Delibera del Consiglio n. 162 del 27/04/2022, pubblicato su Bollettino del Ministero della Giustizia n. 17 del 15/09/2022. Il valore dei CFP è pubblicato sul sistema sidafonline.



Convegno

fiordicacio
Vallo di Nera (PG)



IN ITALY
FESTIVAL DEL CIBO E DEL TURISMO
2026

Pascoli, prodotti e innovazione:
esperienze e modelli di sviluppo a confronto

9.45

Saluti istituzionali

10.00 – 10.40

TAVOLA ROTONDA

Sviluppo territoriale tra tradizione e innovazione

Intervengono

Gioia Bacoccoli

Umbria Top Wines – Distretto del vino umbro di qualità

Claudia Zarabara

Università degli Studi di Padova

Alessandra Cannistrà

Presidente Slow Food Umbria

Modera

Prof. Luigi Mundula

presidente corso di laurea "Made in Italy, Cibo e Ospitalità – MICO" – Università per Stranieri di Perugia

10.40 – 11.30

TAVOLA ROTONDA

I pascoli delle aree interne come elemento imprescindibile per un'economia zootecnica florida

Intervengono

Prof.ssa Daniela Gigante

Università degli studi di Perugia

Pietro Bellini

Presidente AssoGAL Umbria

Tommaso Campedelli

Scuola di pastorizia Slow Food

Andrea Palomba

FIDSPA Umbria

Modera

Dott. Roberto Montagnoli

docente a contratto corso di laurea "Made in Italy, Cibo e Ospitalità – MICO" – Università per Stranieri di Perugia

11.30 – 12.20

TAVOLA ROTONDA

Prospettive di policy per lo sviluppo della filiera casearia in Umbria

Intervengono

Simona Meloni

Assessore regionale all'agricoltura e al turismo

Agnese Benedetti

Sindaco di Vallo di Nera

Dominga Cotarella

Presidente Nazionale Campagna Amica, Presidente Nazionale Terranostra

Matteo Pennacchi

Presidente Confagricoltura Umbria

Matteo Bartolini

Presidente CIA Umbria

Federico Varazi

Vicepresidente Slow Food Italia

Modera

Federico Sisti

Segretario generale di Camera di Commercio dell'Umbria

12.30

Inaugurazione della Mostra mercato

15.00 – 16.30

Laboratorio itinerante

I produttori di formaggio incontrano i relatori del seminario nei propri stand.
Somministrazione di un questionario ai produttori in collaborazione con il corso
"Made in Italy, Cibo e Ospitalità MICO" – Università per Stranieri di Perugia.

