

Partenariato

Nuovo Molino di Assisi s.r.l.

Università degli Studi di Perugia DSA3

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Società Agricola S. Nicolò di Carboni s.s.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

www.mollydesign.com



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org

Con il patrocinio di



FILAVIRU



Macellazione itinerante: opportunità e limiti per l'avicoltura rurale

CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
VENERDI 27 MARZO 2015 - ore 15.30
AgriUmbria 2015
Sala A
Bastia Umbra (PG)

L'obiettivo del progetto è di definire un modello di filiera corta in grado di valorizzare l'avicoltura rurale dell'Umbria. Sono stati presi in considerazione i tipi genetici a medio e lento accrescimento, l'alimentazione con impiego di differenti fonti proteiche e la mattazione itinerante.

Quest'ultima innovazione consente di evitare lo stress da trasporto e la sosta pre-macellazione, aumentando il benessere degli animali, la qualità delle carni e consentendo la produzione a km 0 stante la mancanza di strutture di macellazione in regione.

Dopo avere terminato il primo ciclo di produzione sono state analizzate e valutate le criticità e i punti di forza del progetto, che verranno espone in sede di Convegno.



Programma

> INTERVENTI

Avicoltura rurale per valorizzare il brand Umbria

Daniele Grigi

Nuovo Molino di Assisi srl - Gruppo Grigi

Qualità e benessere dei polli ottenuti

David Ranucci, Alice Cartoni e Luca Piottoli

Università degli Studi di Perugia e *spin off* FARE

Garanzie sanitarie all'interno di un nuovo modello di allevamento avicolo

Elisa Cordovani

Istituto Zooprofilattico IZSUM

Criticità e opportunità del modello di avicoltura proposto

Cesare Castellini

Università degli Studi di Perugia - DSA3

> CONCLUSIONI

Dott. Giuliano Polenzani

Dirigente Servizio Politiche per l'Innovazione e Fitosanitarie

Seguirà

ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Cooking class con lo chef Filippo Artioli e la degustazione dei prodotti.