

Agriest 2019

Udine Fiere 24/27 gennaio



Filiera
Suino Pesante Italiano

Divulgazione e Trasferimento
dei Risultati del progetto
Ager-Hepiget

Enti Finanziatori del Progetto:



Partner:



**Nuove conoscenze, innovazioni tecnologiche e applicazioni genomiche alla filiera suinicola:
Il progetto AGER ProSuIT**

25 Gennaio 2018 - Ore 14:30 – 16:30

Sala Secondo Piano – Centro Congressi Ingresso Sud

Le prospettive della suinicoltura italiana

Dott. A. Lugo, Direttore Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia

La continua richiesta di livelli crescenti di benessere dei suini allevati, il contenimento nell'uso dei farmaci in generale e degli antibiotici in particolare, oltre alla riduzione dell'impatto ambientale, ha fatto sì che molteplici sono le sfide che il settore suinicolo italiano ed europeo hanno dovuto affrontare. Altri aspetti da non sottovalutare sono sicuramente la saturazione dei consumi interni e la diversa sensibilità dei cittadini in relazione al rispetto nell'allevamento degli animali e al consumo di carne. Da più fonti emerge che nei prossimi dieci anni la crescita della produzione suinicola sarà contenuta proprio per un rallentamento dei consumi interni, mentre le prospettive per le esportazioni sono favorevoli grazie a una domanda mondiale in espansione. In questo scenario la suinicoltura italiana comunque regge in riferimento alla produzione del suino pesante destinato al circuito dei prosciutti DOP, mentre ne esce indebolita relativamente ai segmenti più esposti alla concorrenza delle commodity estere.

ITALICO: Il Maiale nato e allevato in Italia nella filiera del San Daniele

Dott. A. Ciciliot – Consorzio Prosciutto San Daniele

Il Prosciutto di San Daniele - testimone dell'eccellenza agroalimentare del nostro Paese - concorre a promuovere e supportare una nuova forma di allevamento su media-larga scala che sia etico e sostenibile, e che agisca quindi nel rispetto degli animali e dell'ambiente, coerentemente con i contenuti di grande salubrità e di altissima qualità riconosciuti come caratteristiche intrinseche del prosciutto friulano. Presentazione dei dati.

Applicazioni della genomica: dalla selezione assistita alla tracciabilità

Prof. B. Stefanon Università di Udine, Prof.ssa R. Davoli Università di Bologna, Dott.ssa S. Botti Parco Tecnologico Padano Lodi

Le tecnologie genomiche hanno raggiunto un elevato grado di sviluppo e di conoscenza e si prestano a diverse applicazioni nel settore delle produzioni animali. La genomica permette lo studio dei processi cellulari e molecolari che sottendono alle produzioni e alla resistenza alle malattie, l'associazione fra genotipo e fenotipo e l'utilizzo dei marcatori molecolari per la selezione genetica, la rintracciabilità genetica per la tutela dell'origine dei prodotti.

Tecnologie innovative a supporto della qualità dei prosciutti DOP

Dott.ssa R. Virgili SSICA Parma, Dott.ssa N. Simoncini SSICA Parma, Prof. G. Galaverna, Università di Parma

Il progetto ProsuIT si propone di sperimentare in produzione la tecnologia ad induzione magnetica, progettata per misurare in linea la carnosità della coscia e il sale assorbito dal prosciutto. L'adozione di nuove tecnologie può rappresentare un'opportunità di innovazione per migliorare l'omogeneità della produzione ed ottenere prosciutti stagionati più salutistici, riducendo il contenuto di sale salvaguardando la sicurezza del prodotto.

Al termine del convegno il presente invito, valido per una persona, dà diritto al ritiro del relativo titolo di accesso gratuito ad Agriest 2019 presso le biglietterie della Fiera (Ingresso sud)