



Seminario-tavola rotonda SAIMarche

Suino della Marca e Macellazione Itinerante per Suini e Ovini

24 nov 2022, ore 9.00 – 13.00, sala conferenza rettorato, UNICAM, Camerino

PROGRAMMA

Moderatori Carlo Renieri e Annette Habluetzel

9.00 Saluti delle autorità

Andrea Spaterna, Prorettore dell'Università di Camerino, Presidente del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Sindaci: Visso (Gian Luca Spiganti Maurizi), Muccia (Mario Baroni),

Camerino (assessore Erika Cervelli, deleghe: ...ambiente, agricoltura, attività produttive),

9.15 Il progetto SAIMarche, un anno di attività

Barbara Aureli capofila di SAIMarche

Video realizzato da coldiretti sul progetto SAIMarche 8 min

9.30 1. Tavola rotonda: il Suino della Marca

Partecipanti: Sergio Fondi, Maccario Aureli, Raffaele Formato, Emiliano Baldi

Raffaele Formato (consulente veterinario - progetto): il Suino della Marca, dal genotipo alla razza **10 min**

Maccario Aureli e Sergio Fondi (allevatori, trasformatori – progetto): prime esperienze con l'allevamento brado del Suino della Marca, alimentazione, comportamenti, crescita, salute **15 min**

Emiliano Baldi (Impronta Verde) Valorizzazione della carne e dei prodotti trasformati per lo sviluppo del territorio **10min**

Discussione con i partecipanti circa **30 min**

Pausa, circa 30 min con assaggi di trasformati del Suino della Marca e pecore

11.15 2. Tavola rotonda: Macellazione itinerante per suini e ovini

Partecipanti: Tarcisio Senzacqua, Raffaella Franceschini, Carlo Belardinelli, Luca Colombo,

Tarcisio Senzacqua (Self Globe partner progetto) Il mattatoio mobile; la nuova formula per la macellazione itinerante di ovini e suini nelle aree interne delle Marche **10 min**

Raffaella Franceschini (consulente veterinaria - progetto) Il servizio di Macellazione Itinerante: punti di forza e spunti di riflessione **10 min**

Luca Colombo (FIRAB, partner progetto) macellazione itinerante, sistema del futuro? le esperienze di altri paesi **10 min**

Carlo Belardinelli (ASUR 3) macellazione tradizionale e itinerante – garantire la sicurezza alimentare **10 min**

Discussione con i partecipanti circa **30 min**

Conclusione circa 13.00