



04/10

Aprile 2010

COMUNICATO STAMPA

PRODOTTI TIPICI CUNEESEI RISPETTO DELLE TRADIZIONI E TUTELA DEL CONSUMATORE

Venerdì 23 aprile 2010

**Centro Congressi
Sala Falco
Palazzo della Provincia**

Corso Dante, 41 - Cuneo

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta organizza **venerdì 23 aprile a Cuneo** nella sala Falco, centro Congressi del Palazzo della Provincia - Corso Dante, 41 il convegno ***“Prodotti tipici cuneesi. Rispetto delle tradizioni e tutela del consumatore”***, con il contributo della Provincia di Cuneo e il patrocinio dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Cuneo.

Durante il convegno saranno presentate le eccellenze agroalimentari cuneesi tra i prodotti lattiero caseari, i prodotti di origine animale e gli ortofruttili, e si affronteranno sia gli aspetti di qualità e di sicurezza alimentare che i punti di vista normativi e nutrizionali.

Si tratta di un'opportunità per dibattere di eccellenze alimentari, che si concretizzano in un settore produttivo di straordinaria importanza per la provincia di Cuneo e per l'intera regione.

Oltre all'attività di controllo ufficiale degli alimenti, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, nella sua sede centrale di Torino e presso le sezioni provinciali diffuse sul territorio regionale, quale quella di Cuneo, si adopera da anni, attraverso l'attività di ricerca per la tutela e la valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali.

In questo ambito, **il Direttore Generale dell'IZS, Fernando Arnolfo**, afferma che *“l'attività dell'Istituto Zooprofilattico, pur nella prioritaria tutela del consumatore, è rivolta sia alle associazioni di categoria, sia ai singoli produttori: le produzioni locali, tipiche e tradizionali devono essere salvaguardate e tutelate affinché le realtà che le producono, spesso piccole o medie imprese, sopravvivano alla spietata concorrenza - per diffusione e prezzo finale - della produzione industriale. Per questo motivo, la verifica delle condizioni igienico-sanitarie e la formazione del personale addetto alla produzione e lavorazione degli alimenti tipici è fondamentale per garantire*

che questi prodotti soddisfino i pre-requisiti di sicurezza alimentare previsti dalle normative comunitarie.”

Nel corso del convegno verranno illustrati i risultati dell'intensa attività analitica, microbiologica e chimica, svolta dall'Istituto, indispensabile per valutare gli standard igienici di tutto il processo produttivo e suggerire ai produttori linee guida per l'applicazione di buone prassi di lavorazione. Inoltre, dice **Maria Caramelli, Direttore Sanitario dell'IZS**, *“recentemente gli sforzi e l'impegno dell'Istituto si sono rivolti alla lotta contro le numerose contraffazioni alimentari che si affacciano sul mercato. Il nostro lavoro nella lotta all'agropirateria ha tanto più significato ora che il consumatore si dimostra sempre più attento al recupero delle tradizioni e delle realtà locali: le nostre eccellenze riconosciute da tutti, vanno tutelate”*

Istituto Zooprofilattico Sperimentale

Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Sede di Torino

Via Bologna, 148

Tel 011 26861

www.izsto.it

Ufficio stampa - Stilema

Cristina Negri

Cristina.negri@stilema-to.it

Tel 011 530066

Cell 345 3741892

PROGRAMMA COMPLETO DEL CONVEGNO

Ore 9.00

Saluto ai partecipanti

Fernando Arnolfo - Direttore generale IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

Claudio Sacchetto – Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte

Moderatori:

Maria Caramelli - Direttore sanitario IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

Gianfranco Corgiat Loia - Direttore Assessorato Agricoltura

Ore 9.15

Il controllo chimico e microbiologico dei prodotti alimentari

Giancarlo Pistone (IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta)

Ore 9.45

Marchi di qualità e azioni di valorizzazione dei prodotti tipici

Pierguido Fiorina (Provincia di Cuneo)

Ore 10.15

L'attività di ricerca come strumento di valorizzazione dei PAT (prodotti agroalimentari tradizionali)

Lucia Decastelli - Manila Bianchi (IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta)

Ore 10.45

La carne di Razza Piemontese tra tradizione e innovazione

Giorgio Marega (Direttore COALVI)

Ore 11.15 Coffee Break

Ore 11.30

Prodotti lattiero caseari: la storia di ieri in aiuto della agricoltura di oggi

Guido Tallone (Istituto Lattiero Caseario Moretta)

Ore 12.00

La tracciabilità molecolare a tutela dei prodotti tipici

Pierluigi Acutis (IZS Piemonte Liguria e Valle d'Aosta)

Ore 12.30

Discussione

Ore 13.00 Lunch

POMERIGGIO

Moderatori

Elisabetta Barberis - Preside Facoltà di Agraria, Università di Torino

Valter Cantino - Rettore Facoltà Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Ore 14.00

Le eccellenze ortofrutticole della Provincia di Cuneo. La ricerca a supporto della valorizzazione: casi studio

Silvio Pellegrino (CRESO Consorzio di ricerca, sperimentazione e divulgazione per l'ortofrutticoltura piemontese)

Ore 14.30

La qualificazione e la valorizzazione dei salumi e delle carni suine piemontesi

Giovanni Battista Testa (APS, Organizzazione Produttori Suni, Cuneo)

Ore 15.00

Denominazioni geografiche e sistemi di controllo e certificazione

Gianni Comba (INOQ, Istituto Nord Ovest Qualità, Moretta)

Ore 15.30

Discussione

Ore 16.00

Test di apprendimento