



Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP

e

Accademia dei Georgofili



Invitano al Convegno

La Ricerca e l'innovazione nel Pecorino Toscano DOP: i risultati ottenuti e le sfide per il futuro.

Firenze 18 maggio 2015

Accademia dei Georgofili

Logge Uffizi Corti - Firenze

Programma

- Ore 10:00** – introduzione di **Carlo Santarelli**, presidente del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP;
- Ore 10:30** – **Prof. Marcello Mele** (*Università di Pisa*) – Caratteristiche nutrizionali del formaggio Pecorino Toscano DOP in relazione al sistema di allevamento;
- Ore 10:55** – **Prof. Erasmo Neviani** (*Università di Parma*) – I microrganismi nella tecnologia di produzione del Pecorino Toscano DOP: starter autoctoni e relazioni con la qualità del formaggio;
- Ore 11:20** – **Dott. Alessandro La Mantia** (*ICQRF, Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali*) – Caratterizzazione mediante analisi isotopica degli isotopi stabili ¹³C e ¹⁵N del formaggio Pecorino Toscano DOP;
- Ore 11:45** – **Prof. Giovanni Belletti, Prof. Andrea Marescotti** (*Università di Firenze*) – Pecorino Toscano e mercato: ruolo e prospettive della denominazione di origine protetta;
- Ore 12:10** – **Prof. Enrico Bonari** (*Scuola Superiore S. Anna, Pisa*) – Sistemi foraggeri, ovicoltura razionale e conservazione del territorio nelle aree interne della collina toscana;
- Ore 12:35** – discussione generale e conclusioni dell'**Assessore all'agricoltura della Regione Toscana**.

Moderatore **Dott. Carlo Chiostrì** (*Dirigente Regione Toscana*)

Per informazioni:

Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Viale Goffredo Mameli, 17 – 58100 Grosseto – Tel. 0564.20038 fax 0564.429504

www.pecorinotoscanodop.it – info@pecorinotoscanodop.it – pecorinotoscano@pec.it