



**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 <sup>13</sup>C e <sup>15</sup>N 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, ovinicoltura 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