www.mollydesign.com

Giornata Nazionale
della Biodiversità

AgroBiodiversità

Memoria, tradizione e sviluppo sostenibile dei territori

Sabato 19 maggio
ore 9.00

Assisi
Via Eremo delle Carceri, 19

Presso l'Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera,
Servizi Commerciali

Programma

Evento svolto in collaborazione con la Federazione dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali dell'Umbria

UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:
l'Europa investe nelle zone rurali

Regione Umbria
Giunta Regionale

3A-PTA
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org

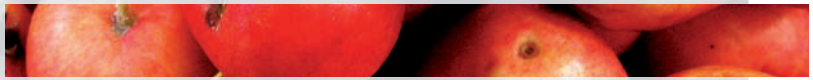
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Servizi Commerciali
ASSISI

F.D.D.A.F. UMBRIA

L'iniziativa realizzata da 3A-PTA in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Assisi intende presentare le esperienze di altre regioni italiane che a partire dal recupero di una risorsa genetica hanno saputo avviare un percorso di sviluppo socio-economico di successo.

La giornata si concluderà con una degustazione di piatti preparati dagli studenti dell'Istituto Alberghiero di Assisi utilizzando le risorse genetiche iscritte al Registro regionale delle varietà e razze a rischio di erosione genetica.

A seguire, nel primo pomeriggio, gli studenti si offriranno come guide per una visita della Città di Assisi.



9.00 **Registrazione dei partecipanti e caffè di benvenuto**

9.30 **Saluti di apertura**
Bianca Maria Tagliaferri, Dirigente scolastica, Istituto Alberghiero di Assisi
Franco Garofalo, Regione Umbria
Massimiliano Brilli, Amministratore Unico, 3A-PTA

10.00 **Presentazione delle esperienze regionali**
Modera Luciano Concezzi, 3A-PTA

10.10 **Varietà erbacee**

Toscana
Aglione di Valdichiana
Biodiversità di un'orticola e... di chi la produce
Carlo Citterio, Colombaiolo & Villamaggiore Società Agricola a r.l.

Abruzzo
Consorzio della Solina d'Abruzzo, un esempio di filiera comunitaria
Donato Silveri, Regione Abruzzo

Marche
La Fava di Fratte Rosa, quando la biodiversità crea l'Associazione
Rodolfo Rosatelli, Presidente Associazione
Ambra Micheletti, ASSAM Marche

11.10 **Varietà arboree**

Lazio
Metodi tradizionali di coltivazione dell'uva Pizzutello di Tivoli: restauro degli orti e dei canali storici tra monumenti e biodiversità
Bruna Grossi e Federico Casini, Associazione Orti Irrigui in Tivoli

11.30 **Razze animali**

Lazio
Il Suino Nero Casertano di Arpino (FR)
Irene Vano e Riccardo Pagnanelli, Azienda Agricola Vano Irene

Umbria
Rete del Suino Nero Cinghiato
Valeria Rossi, Goodmen
Federico Argenti, Società Agricola AgòBio
Alessandro Salvatori, Azienda Agricola Alessandro Salvatori

12.10 **Discussione**

12.30 Presentazione delle Video ricette e *cooking demo* degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Assisi
Patrizia Proietti, Carla Cozzari, Istituto Alberghiero di Assisi

13:00 **Conclusioni**
Fernanda Cecchini Assessore all'Agricoltura, Regione Umbria

13.30 Pranzo preparato dagli studenti del 4° anno della Scuola Alberghiera con varietà e razze a rischio di erosione genetica:

Olio aromatizzato al Merangolo di Ferentillo
Olio monocultivar di Rajo
Farro di Monteleone di Spoleto
Roveja di Civita di Cascia
Fagiolo di Cave di Foligno
Fagiolina del Trasimeno
Pasta fresca di farina di Grano Gentil Rosso
Uova di Livorno bianca
Formaggio di Capra della Valnerina
Formaggio di Sopravissana
Carne di Pecora Appenninica
Vino di Vite Grero di Todi

Animazione con il coro degli studenti "Cantico delle creature"

14.30 Visita guidata con gli studenti della Scuola Alberghiera per le vie di Assisi

Per motivi logistici si consiglia di utilizzare il Parcheggio di Piazza Matteotti