

**Nuove tecniche e nuovi processi
di allevamento, lavorazione
e commercializzazione
per la valorizzazione
della Carne Chianina IGP**



LA FILIERA DELLA CHIANTINA DALLA STALLA ALLA TAVOLA

**L'innovazione al servizio di agricoltori e consumatori:
primi risultati del progetto "Meat & Value"
SEMINARIO TECNICO**

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE 2017 - ORE 10

Bettolle (SI) – Hotel Apogeo – S.S. 327, Casello A1 "Valdichiana"

PROGRAMMA DEI LAVORI

- ORE 10:00** Apertura dei lavori / Moderatore: **MARCO FAILONI**, Cia Toscana
Saluti delle autorità
- ORE 10:15** Il progetto di filiera "Meat & Eat" e l'innovazione proposta dal progetto "Meat & Value"
STEFANO MENGOLI, Bovinitaly
- ORE 10:45** L'innovazione per una filiera di qualità dalla stalla alla tavola – Relazioni tecniche
L'ottimizzazione delle tecniche di allevamento, primi risultati dei rilievi nelle aziende
ANDREA FIORONI, Bovinitaly
Le caratteristiche chimico-fisiche della carne cruda proveniente dai capi IGP macellati
FABIO GRASSI, Chianino s.r.l.
*Correlazioni tra i dati rilevati negli allevamenti di Chianina visitati e i dati rilevati
al mattatoio sulle mezzene dei capi macellati*
FRANCESCO FILIPPINI, Artemis
- ORE 12:15** Interventi, domande, risposte dei relatori
- ORE 13:00** Chiusura dei lavori

BOVINITALY



IL CHIANTINO s.r.l.



Intervento realizzato con il cofinanziamento
FEASR del Piano di Sviluppo Rurale
2014-2020 della Regione Toscana
Sottomisura 16.2 - Bando PIF



Regione Toscana

