

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



LA FILIERA DELLA CHIANINA DALLA STALLA ALLA TAVOLA

**Risultati del progetto Meat & Value e
prospettive commerciali per la Chianina**

SABATO 6 OTTOBRE 2018 - ORE 10

Sinalunga (SI) – Fiera dell'Agricoltura – Piazzale Stazione Ferroviaria

PROGRAMMA DEI LAVORI

- ORE 9:30** Apertura dei lavori / Moderatore: **MARCO FAILONI**, Cia Toscana
Saluto del Sindaco di Sinalunga **RICCARDO AGNOLETTI**
- ORE 10:00** **Il progetto Meat & Value – Relazioni tecnico scientifiche**
L'innovazione proposta dal progetto Meat & Value
PAOLO CANESTRARI, Direttore Bovinitaly scarl
Correlazione tra i dati rilevati negli allevamenti di Chianina visitati e i dati rilevati nei mattatoi
FRANCESCO FILIPPINI, Artemis
L'innovazione del processo produttivo ed i nuovi prodotti per la competitività della carne Chianina
FABIO GRASSI, Chianino srl
Il progetto Meat & Value e le prospettive di commercializzazione per la carne Chianina
STEFANO MENGOLI, Bovinitaly scarl
- ORE 11:30** Tavola rotonda. **QUALI STRATEGIE PER VALORIZZARE LA CARNE CHIANINA**
Partecipano:
EUGENIO GIANI, Presidente del Consiglio regionale della Toscana; **STEFANO SCARAMELLI**, Consigliere regionale; **GIORDANO PASCUCCI**, Direttore Cia Toscana; **GIOVANNI CORTI**, Associazione Amici della Chianina; **STEFANO MENGOLI**, Bovinitaly scarl; **ROBERTO SCALACCI**, Direttore Agricoltura e Sviluppo rurale della Regione Toscana
- ORE 13:00** *Buffet tematico: "La carne Chianina a tavola"*

BOVINITALY



IL CHIANINO 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

