

Proloco di Premia  
Associazione Turistica  
Comune di Premia



Associazione  
"Uno sguardo sulla Valle"

Tu sai  
cosa mangi?



## AgriCultura: La Scienza nelle Mani

SECONDA EDIZIONE  
TRADIZIONE E INNOVAZIONE  
IN ALTA OSSOLA:

CARNE, SALUMI E BIRRA

**SABATO 27 APRILE 2013**

DALLE 14,30

Presso SALA CONVEGNI PREMIATERME

FR. CADARESE - PREMIA - VB

INGRESSO LIBERO

### Programma:

**14.30-14.45 BENVENUTO**

*Rinaldo Lampugnani, Vittoria Riboni*

**14.50 - 15.20 LA FILIERA DELLA CARNE NEL VCO E ASPETTI LEGATI ALLA SUA VALORIZZAZIONE**

*Giuseppe Paltani - Provincia del V.C.O.*

Breve rassegna sulle ricerche condotte dal progetto Interreg I-CH Proalpi, concluso nel 2012, sui principali Prodotti Agroalimentari Tradizionali derivati dalla carne nella Provincia, sottolineando aspetti legati al processo produttivo e alla composizione nutrizionale ed illustrando la proposta di valorizzazione tramite una futura etichetta nutrizionale.

**15.30 - 15.50 ALLEVARE E VALORIZZARE I BOVINI DA CARNE IN MONTAGNA**

*Massimo Bernardini - Azienda Agricola Bernardini Massimo - VICENO*

Come garantire il consumatore su qualità e provenienza di ciò che si mangia? La filiera corta può essere una soluzione? Vedremo come si gestisce un allevamento di bovini da carne in montagna e come essere competitivi sul mercato con la vendita diretta.

**16.00 - 16.20 VALORIZZARE I SALUMI TIPICI TRAMITE LA RISTORAZIONE**

*Massimo Sartoretti - Ristorante Tipico del Divin Porcello - MASERA*

Le produzioni di nicchia possono avere una adeguata valorizzazione attraverso la filiera corta produzione-ristorazione. Vedremo come essere competitivi con la ristorazione di qualità promuovendo la produzione in proprio al passo con le richieste del mercato turistico.

**16.30 - 16.50 LA RICERCA DI NUOVE TRADIZIONI: LA BIRRA**

*Stefano Costa - Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Crodo - CRODO*

I birrifici artigianali sono un mondo in fermento che coltiva l'attenzione alla qualità e alle materie prime, i legami con il territorio, la sostenibilità delle produzioni e il lavoro sociale. Si racconterà l'esperienza a carattere didattico intrapresa nel 2008 dall'Istituto Agrario "Fobelli" di Crodo ed il neonato "Birificio Ossolano" di Malesco, due progetti ambiziosi che hanno un'anima in comune ed un obiettivo primario: la crescita di nuove professionalità impegnate nella produzione artigianale di birra di montagna.

**17.00 - 17.20 GAS SERRA ED ALIMENTAZIONE: L'EQUILIBRIO STA IN MONTAGNA**

*Vittoria Riboni - Ingegnere per l'Ambiente ed il Territorio - PREMIA*

Che cos'è l'effetto serra? perché se ne parla così tanto anche in agricoltura e alimentazione? Il ruolo della montagna.

**17.30 - 17.50 IMPARIAMO A DEGUSTARE I SALUMI**

*Enzo Scodes - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi.*

Ascoltare mangiando: si potrà degustare una selezione di salumi tipici e impareremo come.

**18.00 HAPPY HOUR PER TUTTI I PARTECIPANTI**

Carni e Salumi e Ossolani nascono da antiche tradizioni tramandate da generazioni e si ripropongono oggi, a un mercato che chiede in modo pressante garanzia di qualità, come risposta alla crisi alimentare e a quella economica. Le produzioni di montagna infatti sono spesso a conduzione familiare, piccole imprese che costituiscono una microeconomia locale autonoma dove la qualità è garantita dalla necessità di produrre anche per autoconsumo. Ma la montagna ha ancora grandissime risorse che possono essere sfruttate in campo alimentare e che possono diventare nuove tradizioni da affiancare a quelle più antiche. Un esempio è la recente nascita della produzione di birra con elementi caratteristici di tipicità locale.

Infine la montagna può offrire risorse e risposte anche riguardo all'impatto ambientale della produzione di alimenti, oggi oggetto di particolare attenzione.

Moderatori: *Prof. Rinaldo Lampugnani* - Presidente della Proloco di Premia e dell'Associazione "Uno sguardo sulla valle"; *Ing. Vittoria Riboni* - Vicepresidente della Proloco di Premia

Relatori: *Massimo Bernardini*, titolare Azienda agricola "Bernardini Massimo", *Prof. Stefano Costa*, Docente Presso l'IPAA "Fobelli" di Crodo, *Dott. Giuseppe Paltani*, Tecnologo Alimentare Nutrizionista del Settore III Politiche Agricole Montane Tutela Faunistica Polizia Provinciale della Provincia del VCO, *Vittoria Riboni*, Ingegnere per l'ambiente ed il territorio; *Massimo Sartoretti* titolare dell'Azienda "Ristorante Tipico del Divin Porcello"; *Prof. Enzo Scodes*, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi.

### INVITATI ALLA DISCUSSIONE:

*Fausto Brait* Sindaco del Comune di Premia, *Stefano Scrimaglia* Assessore Agricoltura del Comune di Premia, *Germano Bendotti* Assessore per la Montagna, Agricoltura, Protezione Civile, Parchi, Acque Minerali e Termali della Provincia del VCO, *Alessio Lorenzi* Presidente An.Di.For, *Dott.ssa Maria Lorenzone* Presidente GAL Laghi e Monti, *Dott. Francesco Del Boca* Presidente Confartigianato Piemonte Orientale, *Prof. Gian Mauro Mottini* Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Crodo.

### CON IL PATROCINIO DI:

- Comune di Premia
- Provincia del Verbano Cusio Ossola
- GAL Laghi e Monti
- Unione dei Comuni An.Di.For
- Distretto Turistico dei Laghi
- ConfCommercio del Verbano Cusio Ossola
- ConArtigianato Piemonte Orientale

### SPONSORIZZATO DA:

**premiaterme**

