



CONVEGNO

“L’ambiente influenza la qualità del formaggio?”

venerdì 16 giugno – ore 10.00

Vastogirardi – Chiesa della Congrega

E' opinione corrente che le aziende della filiera casearia inquinino l'ambiente. In effetti, liquami, fertilizzanti, pesticidi, siero, fumi, ecc. presentano problemi di smaltimento e la spinta alla industrializzazione dei processi non fa che accentuare questi timori. Ma i sistemi di produzione non sono tutti uguali così come non lo sono gli ambienti. Nel mondo rifiutano di scomparire sistemi pastorali che hanno con il territorio un rapporto di sana competizione e grazie ai quali i paesaggi possono essere oggetto di foto da cartolina. E questi sistemi significano anche scarso appoderamento, modesta antropizzazione, basso impatto ambientale. Vi sono ambienti invece in cui lo sviluppo economico incomincia a presentare il conto. Ci chiediamo: c'è una relazione fra qualità dell'ambiente e qualità dei prodotti? Se sì, che strumenti ha il consumatore per orientare le proprie scelte? Per avere e dare alcune risposte, abbiamo chiamato gli studiosi che hanno affrontato queste problematiche con ricerche specifiche i cui risultati potranno aprire nuovi scenari sul fronte della qualità.

Presiede l'incontro

Dott. Roberto Rubino, Ricercatore CRA – Isz e Presidente ANFoSC

Interverranno:

Dott. Antonio Nicoletti, Legambiente

Prof. Aldo Roda, Università degli Studi di Bologna

Dott. Vincenzo Fedele, Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Bella, Pz

Dott. Ettore Guerriero, CNR Roma

Al termine dei lavori gli ospiti saranno invitati a degustare i prodotti tipici del territorio molisano presso la Riserva Naturale Orientata MAB Montedimezzo, nel cuore degli Appennini molisani.