

## OBIETTIVI

L'Elicicoltura occupa un posto sempre più importante nell'economia locale e Nazionale. Da diversi decenni, in provincia di Cuneo, Cherasco è riconosciuta per l'importante referenza acquisita nel settore specifico. L'intuizione di sviluppare un sistema di allevamento di chioccioline da gastronomia deve tenere conto di questioni di sicurezza generale, sanità animale e sicurezza alimentare. Un approccio multidisciplinare one health è necessario e urgente per aumentare la produzione, la qualità del prodotto e garantire la sicurezza del consumatore in un'ottica sostenibile. Il corso si prefigge di affrontare alcune delle relative tematiche emergenti, allo scopo di condividere schemi operativi comuni e di offrire una corretta informazione degli addetti nelle loro diverse espressioni.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

È possibile trovare la scheda di iscrizione sul sito IZSTO:

<http://www.izsto.it/index.php/formazione/corsi-e-convegni>

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico, sino ad esaurimento dei posti disponibili.

I partecipanti ammessi riceveranno conferma dalla segreteria organizzativa tramite posta elettronica.

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua  
Tel. 011/2686356  
[daniela.passalacqua@izsto.it](mailto:daniela.passalacqua@izsto.it)

## SEGRETERIA SCIENTIFICA

Brusa Fulvio  
Biolatti Pier Giuseppe

3 crediti



Per veterinari, biologi, chimici, tecnici di laboratorio biomedico

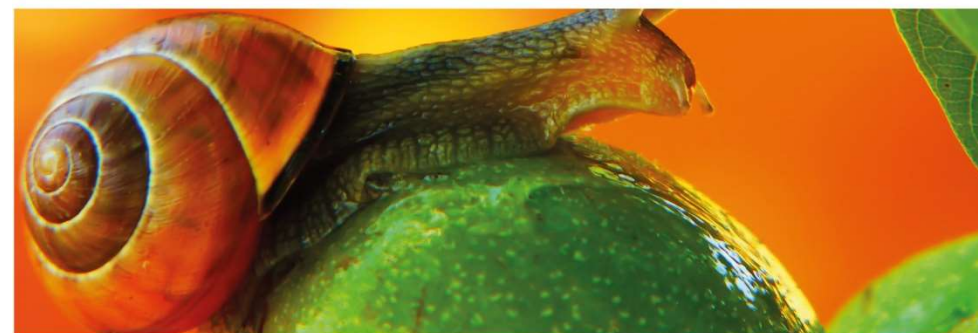


# 22 OTTOBRE 2021

## L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA

Organizza

### ELICOLTURA ECONOMIA ELICOIDALE SOSTENIBILE



Accademia della Chiocciola  
Via Sant'Iffredo 8  
**Cherasco**

# PROGRAMMA

Ore 13.00 **Registrazione dei partecipanti**

Ore 13.30 **Saluto di benvenuto**

*Angelo Ferrari, Direttore Generale IZSPLV*

Ore 14.00 **Apertura del corso**

*Moderatore: Pier Giuseppe Biolatti – IZSPLV*

Ore 14.30 **Elicicoltura oggi, stato dell'arte**

*Simone Sampò, Istituto Internazionale Elicicoltura*

Ore 15.00 **Sostenibilità e opportunità dell'Elicicoltura**

*Silvio Barbero, UNISG*

Ore 15.30 **Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti elicicoli**

*Valerio Giaccone, UNIPD*

Ore 16.00 Pausa caffè

Ore 16.30 **Sistemi di allevamento**

*Domenico Bergero, UNITO*

Ore 17.00 **Controllo qualità della bava – procedimenti di estrazione**

*Nadine Feghali, Istituto Internazionale Elicicoltura*

Ore 17.30 **Ruolo dell'ASL nel comparto elicicolo**

*Giovanni Ercole, ASL CN*

Ore 18.00 **Conclusione dei lavori**