

## OBIETTIVI

I sistemi produttivi agricoli attuali sono spesso intensivi, specializzati o orientati alla monocoltura e sempre meno sostenibili. L'allevamento animale si è in parte allineato a questa imposizione produttiva, andando verso "una globalizzazione dei sistemi produttivi" e delle razze allevate. Da questo contesto di standardizzazione delle attività di allevamento e dalle nuove esigenze del consumatore, si è reso interessante "reintrodurre" l'alimentazione polifita negli allevamenti. L'evento presenta i risultati del progetto "**Filierba**" finanziato dalla Regione Piemonte (PSR 2014-2020, Misura 16.1.1.) che ha voluto valutare e valorizzare la filiera dei prodotti lattiero-caseari e carnei derivanti da alimentazione polifita. La giornata sarà occasione di approfondimento tra operatori del settore, mondo accademico e enti di ricerca coinvolti nel progetto stesso.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita.

Iscrizioni: <https://formazione.izsto.it/>

## SEGRETERIA SCIENTIFICA

Lucia Decastelli, IZSPLV  
Giampiero Lombardi, UNITO  
Manila Bianchi, IZSPLV

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Daniela Passalacqua  
U.O. Formazione  
Tel. 011/2686356  
e-mail: [daniela.passalacqua@izsto.it](mailto:daniela.passalacqua@izsto.it)

6 Crediti



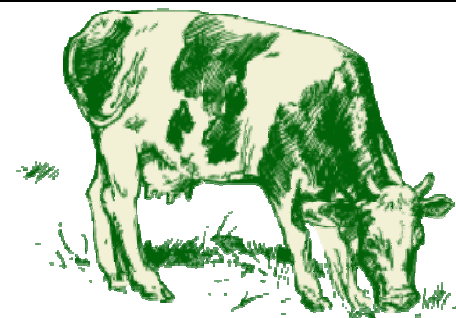
Obiettivo nazionale:  
*Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate*

per medico veterinario, chimico, biologo, tecnico di laboratorio, tecnico della prevenzione, dietista, medico chirurgo



## Sviluppo e valorizzazione di prodotti del comparto carne e latte: aspetti di sicurezza, sostenibilità e qualità di filiere basate su foraggi polifiti

Regione Piemonte nell'ambito del PSR 2014-2020, Misura 16.1.1.  
CUP J66B20006470002



**Torino, 10 novembre 2023**  
**Sala conferenze IZPSLV**  
**Via Bologna 148**

**Ore 9.00**

Registrazione dei partecipanti

**Ore 9.15**

**Saluti delle autorità**

Claudio Ghittino, Direttore Generale IZSPLV  
Direttore Dipartimento Scienze Agrarie Forestali  
Regione Piemonte

**Ore 9.30**

**Il progetto PSR FILIERBA: i sistemi aziendali basati sul prato-pascolo polifita per la valorizzazione dei prodotti dei comparti carne e latte**

Gianpiero Lombardi, UNITO

**Ore 10.15**

**Miglioramento della qualità nutrizionale di latte e formaggi mediante l'utilizzo di foraggi polifiti**

Carla Ferraris, IZSPLV

**Ore 11.00 Pausa caffè**

**Ore 11.30**

**Valutazione delle caratteristiche microbiologiche e rischi correlati al consumo di prodotti lattiero-caseari**

Irene Floris, IZSPLV

**Ore 12.00**

**L'erba, il biota microbico ed i gas serra**

Sergio Capaldo, LaGranda

**Ore 12.30**

**Discussione**

**Ore 13.00**

**Pausa Pranzo**

**Ore 14.00**

**La scienza raccontata al grande pubblico: azioni di divulgazione dei risultati del progetto di ricerca**

Michela Paparella, KULTA

**Ore 14.30**

**La valutazione del benessere animale negli allevamenti da latte e da carne di Filierba: risultanze delle visite**

Francesca Fusi, IZSLER

**Ore 15.00**

**Metagenomica applicata al contenuto ruminale: come cambia il microbiota in relazione all'alimentazione**

Angelo Romano, IZPLV

**Ore 15.30 Pausa**

**Ore 15.45**

**Valutazione del profilo nutrizionale e composizione bromatologica dei prodotti carni derivanti da alimentazione di tipo polifita**

Valentina Gamba, IZSLER

**Ore 16.15**

**Criticità e punti di forza dei prodotti bovini ottenuti con i foraggi polifiti: il punto di vista dei principali attori della filiera**

Giovanni Peira, UNITO

Giorgio Mina, UNITO

**Ore 16.45 Discussione**