I PRODOTTI TIPICI: UNA CONTRADDIZIONE O UNA SPERANZA PER L'AGRICOLTURA ED IL *MADE IN ITALY* AGROALIMENTARE?
I prodotti tipici come esempio virtuoso di impiego della biodiversità per un processo di sviluppo sostenibile

Data: 6 maggio 2015 Inizio evento ore 14.00 - Fine ore 17.00

Descrizione

Un importante segmento delle produzioni agroalimentari Italiane è costituito dalle "produzioni tipiche", che sono rinomate nel mondo per la qualità delle relative materie prime, la loro sapiente manifattura e la loro stretta relazione con i relativi territori di origine. Questi prodotti agroalimentari sono del tutto legati all'arcobaleno di cultivar vegetali, razze animali e popolazioni microbiche che sono state sapientemente selezionate dagli addetti ai lavori nel tempo ed in funzione del territorio. Sebbene a volte le caratteristiche nutrizionali delle materie prime utilizzate non giustifichino la singolarità rispetto a produzioni analoghe da altri Paesi, gli aspetti tecnologici connessi alla loro trasformazione, così strettamente legati alle tradizioni locali maturate nel tempo, ne determinano le eccellenti caratteristiche organolettiche che sono ampiamente riconosciute nel Mondo. La loro produzione ha importanti conseguenze a livello economico, sociale ed ambientale in Italia, e quindi risulta strategica a livello Nazionale. L'evento nasce per illustrare gli scenari applicativi delle recenti scoperte scientifiche e delle innovazioni tecnologiche in un settore a forte vocazione tradizionale. In tale ambito, quindi, verranno presentati i più recenti risultati ottenuti nella caratterizzazione genetico-molecolare delle specie alla base di specifiche produzioni tipiche Italiane, nell'evoluzione tecnologica dei relativi processi produttivi, e nello sviluppo di metodologie di diagnostica avanzata per garantirne qualità, sicurezza e tracciabilità. Al tempo stesso, verrà presentata l'esperienza maturata "sul campo" in tale contesto e la visione futura di importanti produttori del settore, di imprenditori coinvolti nella distribuzione di tali beni, e di gruppi di consumatori attivi nella salvaguardia/presidio di tali produzioni. Verranno così discusse le produzioni tipiche Italiane come esempio virtuoso di utilizzo della biodiversità presente in una Nazione all'interno di un processo di sviluppo sostenibile, il cui modello di governance possa essere eventualmente esportato in Paesi emergenti al fine di garantirne la crescita economica e sociale.

An important segment of the Italian food productions is made of "typical products", which are endowed worldwide for the high quality of their raw materials, their sapient manufacturing and their strict relationship with the provenance territories. They derive from the wide array of plant cultivars, animal breeds and microbial populations that were selected over the time in Italy. Although the nutritional characteristics of the starting materials in some cases do not justify a significant peculiarity with respect to related counterparts from other countries, the technological/manufacturing aspects of their production, so strictly related to the local traditions, determine the excellent organoleptic characteristics that are well recognized all over the World. Their output has significant economical, sociological and environmental impacts and consequences; accordingly, they have been considered as strategic productions for Italy. At this meeting, an overview of the applicative scenarios of some recent scientific studies and technological innovations developed in the context of the "Italian typical products" will be presented. In addition to contributions from scientists on the molecular/genetic characterization of prototype organisms at the basis of these products, the technological innovations related to the manufacturing of these goods, and novel diagnostic approaches to ensure their quality, safety and traceability, real experiences and future visions from important stakeholders directly involved in typical foods production, distribution and consumption will be presented. In this context, the "Italian typical products" will be discussed as a virtuous example of exploitation of the biodiversity present in a National territory in a process of sustainable development, whose model of governance may be exported in the Emerging Countries with the aim to guarantee the economic and social growth.

Programma

· Introduzione all’evento (Alessandro Marzo Magno)

1· Cos’è una DOP ed IGP: Caratteristiche e tipologie (Alessandra D’Arrigo, MIPAAF).

2· Il valore dei prodotti tipici e l’impatto delle indicazioni geografiche Italiane all’estero (Francesco Divella, Federalimentare).

3· La protezione delle DOP ed IGP a livello internazionale (Vincenzo Carrozzino, MIPAAF).

4· Tipicità agroalimentari e performance internazionali nei distretti Italiani (Giampaolo Vitali, IRCrES-Consiglio Nazionale delle Ricerche)

5· L’internazionalizzazione delle aziende produttrici di prodotti tipici e tradizionali: una grande opportunità per il *Made in Italy* agroalimentare (Claudio Truzzi/Valentina Nolli, Metro Cash & Carry)

6· La valorizzazione e difesa delle produzioni tipiche del centro Italia mediante il consumo nelle mense scolastiche di grandi Comuni (Paolo Agostini, Albert SAS)

7· Innovazione nei prodotti tipici agroalimentari *Made in Italy* (Antonio Boselli, Confagricoltura).

8· Nuovi orizzonti analitici per la definizione della qualità, tipicità ed origine degli oli extravergine di oliva italiani (Raffaele Sacchi, Università di Napoli “Federico II”)

9· Profiling molecolare mediante tecniche avanzate di spettrometria di massa per la valutazione delle materie prime utilizzate in produzioni lattiero-casearie tipiche (Simona Arena, ISPAAM-Consiglio Nazionale delle Ricerche)

10· Nuove tecnologie per la protezione delle produzioni olearie e viti-vinicole tipiche da patogeni (Gian Paolo Accotto, IPSP-Consiglio Nazionale delle Ricerche)

11· Evoluzione della diversità nel ciliegio: assemblaggio del genoma ed analisi della variazione genetica (Giovanni Giuseppe Vendramin, IBBR-Consiglio Nazionale delle Ricerche)

12· Rintracciabilità genetica di razza nel settore suinicolo per la valorizzazione dei prodotti tipici (Donata Marletta, Università di Catania)

· Discussione con i relatori e Conclusioni (Alessandro Marzo Magno)