

## PRESENTAZIONE

Il fatto di trovarci al vertice della catena alimentare con la possibilità, a differenza di tutte le altre specie, di poter mangiare pressoché tutto, se da una parte ci fornisce notevoli vantaggi, dall'altra ci espone a possibilità di manipolazione quasi infinite.

L'industria alimentare oggi non investe solo nell'apparato produttivo, ma è costretta a sviluppare quotidianamente nuove strategie di marketing per ritagliare e conquistare centimetri sui banchi espositori dei supermercati. Per questo il consumatore si trova ad essere letteralmente preso d'assedio nel tentativo di influenzarne le scelte verso questo o quell'alimento, sia direttamente che indirettamente, dall'industria alimentare, ma anche da mode, diete, proclami più o meno scientifici, religioni o filosofie di vita ... e chi più ne ha più ne metta.

Ecco quindi la necessità di fare il punto, con questo incontro, sull'attuale sistema di produzione delle carni, partendo dai sistemi di allevamento, riferiti in particolar modo alla produzione della Regione Veneto che è tra le maggiori nel nostro paese, e proseguendo lungo tutta la filiera parlando di come viene garantita la tracciabilità, di come sono programmati ed eseguiti i controlli, cercando di evidenziare a che livello di sicurezza alimentare siamo in questo momento e di approfondire le proprietà nutrizionali della carne e il suo ruolo nella dieta.

È necessario essere in grado di trasmettere al consumatore tutte queste informazioni in maniera il più possibile chiara ed oggettiva, cercando di sgombrare il campo, per quanto possibile, da tutta quella pseudo comunicazione che non permette di operare una scelta ponderata e consapevole nel momento in cui ci troviamo davanti alla domanda "che cosa mangio oggi?"

L'evento è stato accreditato per: Medici Veterinari – Medici SIAN - Biologi - per n.100 partecipanti.

La partecipazione è gratuita.

Per iscriversi

<http://www.veterinariapreventiva.it/eventi-ecm.html>

**A chi si iscrive prima dell'8 maggio verrà assicurato il biglietto di entrata omaggio ad Eurocarne**



*Workshop*

## **La carne: un alimento prezioso da utilizzare con saggezza**



*12 Maggio 2015*

*8.45 – 13.00*

*Area Forum By Costa Group*

*Padiglione 11*

*Fiera di Verona*

*crediti ECM richiesti*



Programma scientifico

12 Maggio 2015

Ore 8.45 – 9.00

Registrazione dei partecipanti

Ore 9.00 – 9.15

Saluti di benvenuto

**Dr. Ettore Riello**

Presidente Verona Fiere

**D.ssa Maria Giuseppina Bonavina**

Direttore Generale ASL 20 –Verona

**Flavio Tosi**

Sindaco di Verona

**Moderatore: Dr. Giorgio Setti**

Capo redattore Edagricole – Coordinatore dell'Informatore Zootecnico

Ore 9.15 – 9.40

La produzione di carne bovina in Veneto: caratteristiche della filiera ed evoluzione, ruolo della sanità pubblica veterinaria nella sua valorizzazione

**Dr. Giorgio Cester**

Ore 9.40 – 10.30

“Correlazione tra genetica e alimentazione dei bovini e caratteristiche nutrizionali della carne”

**Prof. Carlo Sgoifo Rossi**

Ore 10.30 – 11.00

“Innovazione nel sistema del controllo ufficiale attualmente in corso a livello Europeo”.

**Prof. Vittorio Silano**

Ore 11.00– 11.30

“La tracciabilità della carne bovina e le informazioni al consumatore, nella logica di tre Regolamenti europei e la necessità di informazioni trasparenti ai consumatori

**Agr. Giuliano Marchesin**

Ore 11.30– 12.30

“Il valore nutrizionale della carne”

**Prof. Giorgio Calabrese**

Ore 12.30 – 13.00

Discussione degli argomenti trattati

**Relatori precedenti**

Scheda valutazione evento

test apprendimento

Aperitivo “Carne & Bollicine” con assaggio di “Vitellone ai cereali Qualità Verificata” offerto da Unicarve

Relatori:

**Dr. Giorgio Cester**

Direttore Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto

**Prof. Carlo Sgoifo Rossi**

Professore Associato Dipartimento Scienze Veterinarie per la salute, produzione animale e sicurezza alimentare Università di Milano

**Prof. Vittorio Silano**

Presidente del gruppo esperti Cef dell'Efsa

**Agr. Giuliano Marchesin**

Direttore Consorzio Italia Zootecnica e Associazione Produttori Carni Bovine Unicarve

**Prof. Giorgio Calabrese**

Docente di Dietetica e Nutrizione Umana presso le Università degli Studi Federico II di Napoli, Torino-Molinette, Torino –sede di Asti, Membro Ministero della Salute nel Cnsa