

Le caratteristiche qualitative rappresentano un fattore importante nella scelta degli alimenti.

A questo riguardo, è controversa la questione se le produzioni animali ottenute con i sistemi alternativi siano “diverse” rispetto a quelle convenzionali.

Tali differenze devono essere pertanto precisamente individuate e le procedure seguite per ottenerle codificate in apposite Linee Guida.

Il rischio è che comunque le diversità ottenute siano di difficile valutazione da parte del consumatore standard.

Per valorizzare tali prodotti è quindi necessario definirne con precisione le peculiarità, ma anche arrivare al consumatore attraverso le giuste vie di comunicazione e con le informazioni più significative.

Con il patrocinio di  
Università degli Studi di Perugia  
e la collaborazione di

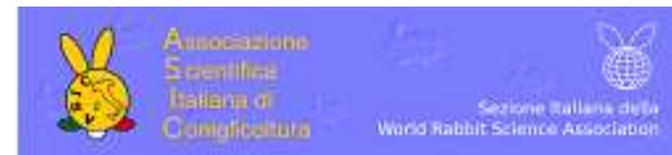
Umbriafiere  
ANCI-AIA



Come arrivare: <http://www.umbriafiere.it>

Segreteria

Dott. Alessandro Dal Bosco  
Dipartimento di Biologia Applicata  
Tel (+39) 075 5857110  
Fax (+39) 075 5857122  
E-mail: [dalbosco@unipg.it](mailto:dalbosco@unipg.it)



**Convegno Nazionale ASIC 2010**

**Allevamento estensivo del  
coniglio e valorizzazione  
della qualità della carne:  
esperienze a confronto**

Bastia Umbra (PG)  
UMBRIA FIERE  
Sala A  
Padiglione Congressi  
Venerdì 26 marzo 2010  
Ore 10.30



Università degli Studi di Perugia

**10,30-10,45 SALUTI**

**ANTONIO CAMARDA**

(PRESIDENTE ASIC)

**CESARE CASTELLINI**

(COMITATO ORGANIZZATORE)

**10,45-11,00 PASCOLO E QUALITÀ DELLA CARNE  
DI CONIGLIO**

ALESSANDRO DAL BOSCO

(Università degli Studi di Perugia)

**11,00-11,15 VALORIZZAZIONE DI UNA  
POPOLAZIONE LOCALE PER L'ALLEVAMENTO  
ESTENSIVO DEL CONIGLIO**

GISELLA PACI

(Università degli Studi di Pisa)

**11,15-11,30 UN CASO STUDIO: IL CONIGLIO  
VERDE DI VITERBO**

ALESSANDRO FINZI, PAOLO NEGRETTI

(Università degli Studi di Viterbo)

**11,30-11,45 PRESIDI SLOW FOOD: ESPERIENZE  
DI RECUPERO DI RAZZE E TECNICHE DI  
ALLEVAMENTO**

MAURO MASCI

(Slow Food Condotta Trasimeno)

**11,45-12,00 L'ANALISI SENSORIALE COME  
STRUMENTO DI VALORIZZAZIONE**

FABIO NAPOLITANO

(Università degli Studi della Basilicata)

**12,00-12,15 STRATEGIE DI VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI ALTERNATIVI**

GAETANO MARTINO

(Università degli Studi di Perugia)

**12,15-12,30 PREPARAZIONI GASTRONOMICHE  
PER LA VALORIZZAZIONE DEL CONIGLIO**

VITTORIO SERRITELLI

(Istituto Alberghiero Panzini, Senigallia)

**12,30-13,00 DIBATTITO E CONCLUSIONI**

**13,00 DEGUSTAZIONE DI PREPARATI A BASE DI  
CONIGLIO E CONSUMER TEST**

GENTILMENTE OFFERTI DA



**AZ. AGRICOLA BELLOCO LUCIANO  
FOLIGNO (PG)**



**14,30 ASSEMBLEA SOCI ASIC  
SALA MASCHIELLA, PALAZZINA 1**

La quota di iscrizione al Convegno è di € 10,00 ed è comprensiva dell'ingresso in fiera, della partecipazione ai lavori e del pranzo.

Le iscrizioni dovranno pervenire tramite e-mail o telefono entro il 19 marzo 2010 alla Segreteria del Convegno per facilitare la gestione degli aspetti organizzativi (ingresso, pranzo, etc.).

CON IL CONTRIBUTO DI



Per prenotazioni alberghiere:

**Grifo Viaggi 0755730081**

**Fausto Gonnellini**

**e-mail: info@grifoviaggi.it**