



“ProSmartBeef”
Produzione sostenibile nella Maremma Toscana di carne bovina
Misura 16.2

CONVEGNO DI STUDIO

Comunicato Stampa

Il 12 settembre 2018 dalle ore 14:30 alle 18:30 in Firenze - Via Orsanmichele n.4 nello storico salone delle adunanze del **Palazzo dell’Arte dei Beccai Fiorentini** (*oggi sede della prestigiosa Accademia delle Arti e del Disegno*), si svolgerà il secondo convegno di studi relativo ai risultati del trasferimento d’innovazione per l’allevamento bovino in Maremma considerato nel più ampio orizzonte del benessere alimentare a tutela del consumatore finale.

Aspetti scientifici dei risultati del progetto a cui farà seguito un tavolo di confronto con idee e prospettive dell’allevamento bovino in Toscana, elementi nutrizionali collegati alla sana alimentazione, il ruolo della macelleria nell’ambito dell’intera filiera carni e aspetti principali dell’economia circolare.

Si alterneranno sul podio per i saluti il Sindaco di Firenze Dario Nardella, la Presidente dell’Accademia delle Arti e del disegno Cristina Acidini, il presidente dell’Accademia della Fiorentina Andrea Giuntini e il Gran Maestro dei Beccai Vasco Tacconi insieme al coordinatore del progetto **ProSmartBeef** Edoardo Passalacqua.

La parte scientifica del convegno prevede interventi di docenti universitari, come Enrico Bonari della Scuola Universitaria Superiore Sant’Anna di Pisa e Marcello Mele Direttore del Centro Interdipartimentale per le Ricerche Agro-ambientali “Enrico Avanzi” di Pisa. Seguirà una tavola rotonda coordinata dal giornalista Stefano Tesi (*fondatore e già presidente di ASET associazione stampa enogastronomia alimentare toscana*) a cui parteciperanno Roberto Nocentini Presidente Associazione Italiana Allevatori, Giovanni Brajon Responsabile dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, Maurizio Arosio, Presidente Nazionale della Federcarni, Lucia Bacciottini nutrizionista e docente, Emilio Signori Chef Locanda La Luna di Tirli (Gr), Marco Tarsi Chef ambasciatore della cucina maremmana, Michele Calenzo rappresentante di Adiconsum e Lorenzo Sciadini esperto di marketing e di economia circolare. A concludere gli interventi sarà l’Assessore all’Agricoltura della Regione Toscana Marco Remaschi.

L’evento del 12 settembre 2018 fa seguito al primo dei convegni di studio previsti nell’ambito del **progetto ProSmartBeef**, voluto da Confagricoltura Grosseto, Università di Pisa, Scuola Superiore Sant’Anna, Co.Agri e Mattatoio di Maremma (Ma.Mar), inserito all’interno del **Progetto PIF**

Accademia Della Fiorentina
Firenze - Via De’ Ginori n. 16 - Email accademiadellafiorentina@gmail.com Tel. 055 213029



Valorizzazione della Carne bovina di Maremma e svoltosi il 30 agosto u.s. a Paganico (Gr) nel cuore della Maremma e nell'armonica cornice dell'Hotel Relais Santa Genoveffa.

Il progetto **Prosmartbeef** ha coinvolto una trentina di aziende agricole e zootecniche grossetane, è volto a promuovere il miglioramento delle redditività della filiera zootecnica bovina per la produzione della carne in Maremma.

“Il PIF della Carne bovina della Maremma, inserito nel Psr 2014/2020 – come afferma il Co.Agricoltura di Grosseto – ha riguardato il miglioramento delle redditività non ritrovabile sul mercato, derivante dal processo produttivo nato dall'unione di più competenze e conoscenze scientifiche universitarie e trasversali.” Il progetto, che si è articolato in diverse azioni agronomiche e zootecniche, ha interessato 60 bovini di diversa origine genetica e ogni gruppo è stato allevato con due sistemi di allevamento a confronto in feedlot e al pascolo.

I due convegni sono il seguito e la conclusione delle iniziative previste nel contesto dell'animazione culturale progettata per ProSmartBeef, che ha visto anche un corso di foraggiatura di 36 ore e un viaggio studio in Veneto, oltre al monitoraggio del benessere degli animali e ad un consumer test delle carni sottoposte alla prova, con il coordinamento dell'Università di Pisa e dell'Ordine degli Agronomi e Forestali della Provincia di Grosseto, dell'Accademia della Fiorentina, dell'Accademia della Cucina e dell'Istituto Alberghiero Leopoldo II di Lorena di Grosseto.

Firenze, 4 settembre 2018

Accademia della Fiorentina