



L'iniziativa è finanziata da PSR 2007-2013 Misura 331 "Formazione e informazione rivolte agli operatori economici nei settori che rientrano nell'asse 3" Sottomisura "B" – Informazione - PSL Gal Alto Oltrepò (Progetto OLTREPO' RURALE: un'ipotesi di accordo per la qualità tra operatori e territorio).

Rivanazzano Terme, 23 aprile 2012
Albergo Selvatico – Via Silvio Pellico, 11
Ore 9.00 – 18.00

TAVOLA ROTONDA LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO TIPICO

- *Daniele Fossati*, azienda agricola Aiette, Frazione Casale Staffora, Santa Margherita Staffora- (Alleva vacche Varzesi, coltiva patate)
- *Francesco Volpini* Azienda Agricola Biancospino, frazione di Casanova Staffora. Santa Margherita Staffora. (Alleva vacche e vitelli che in estate vanno al pascolo, macella direttamente e fornisce pacchi famiglia).
- *Giorgio Tornari*, Cooperativa Cima Colletta, Brallo di Pregola, (alleva mucche da latte con cui produce ricotta, molana, la vera, robiole formaggi con le erbe).
- *Giuseppe Calissano*, loc. Serravalle di Bagnaria, (coltiva ciliegie, mele e pere, produce il succo di mele).
- *Azienda agricola Brignoli*, loc. Serravalle di Bagnaria, (coltiva frutta mantenendo alcuni frutti antichi come le pere ghiacciolo, i martin sec, le pomelle genovesi).
- *Lino Verardo*, fraz. San Ponzo di Ponte Nizza, (alleva razze bovine e ovine in via di estinzione produce formaggi di razza Varzese. Pane Integrale cotto nel forno a legna).
- *Carmela Tambornini*, Frazione Pizzocorno di Ponte Nizza, (produce formaggi - interessante il nisso -, pane focacce e verdure biologiche)
- *Gabriele Agosti*, azienda agricola Valle Nizza, fraz. Moglie, Val di Nizza, (produce mele e pere e confeziona marmellate).
- *Chiara Onida*, Il Boscasso, (produce formaggi caprini , organizza degustazioni e corsi sulla confezione del formaggio).
- *Eugenio Barbieri*, podere "Il Santo", Via Kennedy, contadino. (Produce salumi ottenuti da maiali allevati e fatti nascere in azienda, coltiva viti e produce vini della tradizione).
- *Antonio Le Caldare*, panettiere, Via S. Pellico 11, Rivanazzano. (È stato premiato come miglior produttore del miccone dell'Oltrepo').
- *Azienda agricola Zelaschi* Via De Amicis 8 bis , Rivanazzano (Produce patate, cipolle e zucche).
- *Azienda agricola Sacchetti Lorenzo*, via Malaspina, Rivanazzano. (Produce e vende in una cascina storica peperoni, zucchine, pesche, prugne, albicocche).
- *Luca Bonizzoni*, apicoltore, (produttore di vini biologici, propone salumi ottenuti da maiali allevati allo stato brado in Valle Ardivestra).
- *Davide Rezzoli*, Mulino 4 Ruote, Retorbido, (raccoglie i grani dell'Oltrepo' creando un'importante lavoro di filiera che dovrebbe salvaguardare il territorio da produzioni che impoveriscono il terreno, ma sono allettanti perché vengono finanziate).

Inoltre, parteciperanno ai lavori della tavola rotonda Il prof. Vigo ricercatore dell'Università di Milano, che ha svolto un'importante ricerca sul latte e sul colore della razza Varzese e la dott.ssa Torti Carla dietologa con la quale ho già organizzato incontri di approfondimento sui prodotti tipici della zona e la ginecologa Beccaria che racconterà un'importante scoperta sul vino dal punto di vista ginecologico.

Al termine degustazione guidata dei prodotti.

SCHEDA DI ADESIONE

compilare e restituire a Paviaviluppo
(fax **0382/393270**)

Azienda/Ente.....
Con sede a.....
CAP..... PROV.(.....)
indirizzo.....
Tel.....
fax
P.IVA /Cod.Fisc.....
E-mail.....

Chiede la partecipazione alla

**TAVOLA ROTONDA
LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO TIPICO**

PARTECIPANTE (compilare una scheda per partecipante):

Cognome e nome.....
Ruolo svolto in Azienda/Ente.....

Si informa che i dati personali vengono raccolti per finalità connesse all'organizzazione dei corsi/seminari. Il titolare del trattamento è PAVIASVILUPPO Azienda Speciale Camera di Commercio con sede in via Mentana, 27 – 27100 Pavia. Il responsabile al quale l'interessato può rivolgersi per l'esercizio dei diritti di cui sopra è il Direttore di Paviaviluppo. In ogni momento l'interessato potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del D.LGS 196/2003. Si autorizza il trattamento dei dati personali per l'invio di materiale informativo concernente eventuali future iniziative analoghe alla presente.

Data..... Firma.....