



## FITOCHE: IL FORMAGGIO CHE NASCE DAI PASCOLI VENETI! *Presentazione dei risultati*

Agripolis - Sala Convegni Veneto Agricoltura  
Viale dell'Università, 16 - Legnaro

Venerdì 14 ottobre 2022 ore 10.30

- 10.30** **Saluto e introduzione dei lavori**  
Floriano De Franceschi - Presidente ARAV  
Giorgio Trentin - Direttore Qualità, conoscenze e innovazioni agroalimentari della Direzione Agroalimentare Regione Veneto
- 10.45** **Il Progetto FITOCHE, un percorso costruito per tempo**  
Prof. Mauro Penasa - Dipartimento Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova
- 11.00** **Monitoraggio e caratterizzazione dei processi di degrado delle aree pascolive della montagna veneta**  
Dr. Eugenio Straffelini - Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali, Università di Padova
- 11.15** **Il foraggio di montagna tutela il paesaggio, la biodiversità e il prodotto caseario**  
Dr.ssa Cristina Pornaro - Dipartimento Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova
- 11.30** **Pascolo e prodotti lattiero-caseari: quali legami?**  
Dr. Giovanni Niero - Dipartimento Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, Università di Padova
- 11.45** **Un disciplinare per certificare la filiera naturale veneta dal pascolo al formaggio**  
Dr. Michele Blasi - Direttore Dipartimento Qualità Agroalimentare, DQA
- 12.00** **Il gusto dei formaggi FITOCHE**  
Dr. Maurizio Mazzarella - Consigliere Nazionale ONAF
- 12.30** **Conclusioni e Saluti finali**  
Giancarlo Rigoni - Presidente Caseificio Pennar di Asiago, soggetto Capofila del Progetto  
Fiorenzo Rigoni - Direttore Caseificio Pennar di Asiago, soggetto Capofila del Progetto

Coordina i lavori: Dr. Walter Luchetta - Direttore ARAV

