

# Incontri a Varano de' Melegari

## INCONTRI TECNICO-FORMATIVI SUL SUINO NERO DI PARMA

Varano de' Melegari (PR)

19 e 26 gennaio 2011

SSICA, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Parma, organizza nell'ambito delle attività del Progetto QUBIC, in collaborazione con il Consorzio del Suino Nero di Parma e la Provincia di Parma due giornate tecnico-formative che si terranno presso la sala Civica del Comune di Varano de Melegari.

SSICA Partecipa con il progetto "Animal Breedings: Quality Biodiversity Innovation Competitiveness" (QUBIC), al Programma MED 2007-2013 Asse 1 obiettivo 2: "Rafforzamento della cooperazione tra attori dello sviluppo economico e enti pubblici".

Il Progetto vuole essere una leva reale per la competitività del tessuto produttivo e nasce dall'esigenza di conciliare il mantenimento degli habitat con una produzione agricola sostenibile dal punto di vista ambientale e in grado di rappresentare una valida fonte di reddito per gli abitanti delle aree rurali.

QUBIC ha come obiettivo quello di dare maggiore competitività alle produzioni tipiche locali attraverso una trasmissione delle innovazioni incentrata sul partenariato tra pubblico e privato lungo il percorso di produzione, trasformazione e distribuzione.

Il progetto intende raccogliere e sistematizzare norme ed esperienze per costruire un meccanismo di trasferimento di conoscenze e competenze rivolto ad allevatori e trasformatori.

Obiettivi del Progetto:

- razionalizzazione delle tecniche di allevamento e difesa della biodiversità nella filiera zootecnica;
- miglioramento del sistema di produzione, lavorazione e trasformazione delle carni per un approccio sostenibile e di valore;
- formazione e qualificazione del personale e attivazione di sinergie tra allevatori, operatori ed enti istituzionali;
- miglioramento della competitività del settore attraverso una gestione congiunta e complementare della filiera.

La prima parte del Progetto analizza la filiera di produzione, dall'allevamento alle tecniche di trasformazione e commercializzazione; La seconda parte sviluppa attività di trasferimento delle tecniche relative alle buone pratiche di allevamento e trasformazione finalizzate alla valorizzazione dei prodotti tipici di carne dell'area MED. Oltre a SSICA partecipano al progetto:

Regione Sicilia (Coordinatore), ARSIA (Regione Toscana), Agenzia nazionale per la ricerca e l'innovazione in agricoltura, INA Certh (Grecia), Istituto di Agrobiotecnologia, AINIA (Spagna), Associazione per la Ricerca nell'Industria Agroalimentare, INRA Istituto nazionale della Ricerca in Agricoltura (Corsica-Francia), Camera dell'Agricoltura di Drome (Francia).