

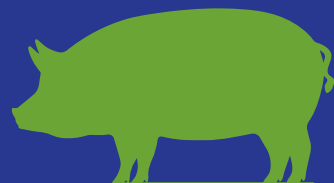


# 4 NOVEMBRE 2022 - ORE 9:30-13:00

Tenuta di Paganico - Via della Stazione, 10 - Paganico (GR)

## Presentazione finale del progetto “IN CIMA IL BENESSERE”

Incroci di Cinta senese allevati sui pascoli della Maremma toscana:  
qualità della carne e benessere animale



### **Maria Novella Uzielli - Tenuta di Paganico**

Perché un progetto sulla macellazione aziendale?

### **Alessio Del Tongo - Tenuta di Paganico**

Il progetto: obiettivi e strutturazione

### **Andrea Brogioni - FAR Maremma**

I progetti di innovazione nella programmazione LEADER

### **Gennaro Giliberti - Regione Toscana**

Le filiere zootecniche in Toscana. Le sfide della qualità tra benessere animale, sostenibilità e innovazione.

### **Giampaolo Giunta - Azienda USL Toscana sud est**

Il ruolo del Servizio Veterinario della ASL nell'attuazione di progetti innovativi

### **Raffaella Ponzio - Slow Food**

Gli animali d'allevamento meritano rispetto

### **RISULTATI DEL PROGETTO**

#### **Roxana Elena Amarie - Università di Pisa**

Macellazione etica e benessere animale

#### **Andrea Serra - Università di Pisa**

Incroci di Cinta Senese:  
performance di allevamento e qualità della carne

#### **Serena Sabatini - EPTA**

Informatizzazione della tracciabilità nelle filiere di allevamento, macellazione e lavorazione delle carni

### **FACCIAMO RETE CON ALTRE ESPERIENZE ITALIANE**

#### **Elisabeth Paul - Cooperativa Valli Unite, Lombardia**

#### **Alexander Holzner - Macelleria Holzner, Alto Adige**

#### **Coordina Jacopo Goracci - Tenuta di Paganico**



Durante la giornata verrà esposto il prototipo di trailer per la macellazione aziendale realizzato all'interno del progetto.

Al termine degli incontri sarà possibile pranzare presso il ristorante aziendale, previa prenotazione al 334.8286004



Per informazioni e prenotazioni:

azienda@tenutadipaganico.it - cel. 334.6296799