



CORSO ECM

“Elicicoltura 2.0: aspetti sanitari, qualità gastronomica, gestione della filiera e sostenibilità ambientale”

28 settembre 2018

**Accademia Chiocciola Metodo Cherasco
Cherasco – Via S. Iffredo,8**

9.00 - 9.30 – Registrazione dei partecipanti e presentazione del corso.

9.30 - 10.45 - dott. Giovanni Ercole (ASL CN2 Alba-Bra): “Chiocciola: anatomia, biologia, legislazione di riferimento”

10.45 - 11.30 - Simone Sampò (Presidente A.N.E. e Direttore Istituto Internazionale di Elicicoltura): “Tecniche di allevamento al naturale di chioccioline *Helix*, estrazione e utilizzo della bava, disciplinare di produzione Chiocciola Metodo Cherasco”

11.30 - 11.15 - Coffee-break

11.15 - 12.00 - Prof. Valerio Giaccone (Università di Padova): “Le carni di lumaca: aspetti sanitari”

12.00 - 12.45 - Silvio Barbero (Vice Presidente Università di Scienze Gastronomiche): “Una chiocciola buona, pulita e giusta. Cherasco vista da Pollenzo”

12.45 - 14.30 - Pausa pranzo

14.30 - 15.30 - Tavola rotonda: Monica Fissore (Il giardino della lumaca - Cherasco), Guido Farina, Donato Mangino (Vice Presidente A.N.E. e Responsabile Comunicazione Istituto Internazionale di Elicicoltura), chef Francesco Oberto (ristorante “Da Francesco” - Cherasco, 1 stella Michelin).

15.30 - 17.30 - Visita all'allevamento sperimentale dell'Istituto e alla rassegna elicicola, con particolare attenzione all'estrazione della bava.

Responsabile Scientifico: prof. Enrico Bollo. Richiesto accreditamento ECM. Corso riservato a 99 Medici Veterinari.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE: l'iscrizione all'evento è obbligatoria, compilando e inviando il “Modulo di Iscrizione ai Corsi ECM” sulla pagina web:

http://www.veterinaria.unito.it/documenti/allegati/ecm/Mod02bis_IscrizioneECM.pdf

Iscrizione: Euro 50. Per i soci Agripiemontevet in regola con la quota d'iscrizione 2018 l'evento è gratuito. Modalità di pagamento: tramite bonifico bancario intestato a:

Università degli Studi Torino - Banca Intesa San Paolo - IBAN: T07N0306909217100000046985 causale: Dipartimento di Scienze Veterinarie - Iscrizione al corso: “Elicicoltura 2.0: aspetti sanitari, qualità gastronomica, gestione della filiera e sostenibilità ambientale”

Informazioni: Sig.ra Barbara Laudari - tel. 011-6708843 - fax: 011-6709240 - email: ecm.veterinaria@unito.it