


EventPress

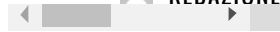
MIA Fair Fotografa EXPO. The Mall, Dall'11 al 13 aprile 2015

 REDAZIONE, 24 FEBBRAIO 2015



La copia della Madonnina trova spazio ad Expo 2015

 REDAZIONE, 26 FEBBRAIO 2015




Tallin 2015

 RED

主 殞 7

FOOD

PROGETTO HILFRAD: FORMAZIONE PER I PRODUTTORI TUNISINI

 REDAZIONE - 24 FEBBRAIO 2015

SHARE ON: 主 殞 □ □



Qualità del latte e dei foraggi, la gestione del sistema di allevamento ed il razionamento. Si è basata su queste quattro assi l'attività formativa avviata destinata a tecnici ed allevatori del settore lattiero – caseario della Tunisia, nell'ambito del **progetto di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013, denominato HI.L.F.TRAD. (Hilâl sicilo-tunisino della Filiera lattiero – casearia tradizionale attraverso le nuove tecnologie).**

Una delegazione italiana, composta dagli agronomi Marco Gulino e Giuseppe Giurdanella, consulenti del GalEloro (Gruppo di azione locale Eloro) e dai ricercatori del Corfilac (Consorzio sulla Ricerca della Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa) Rosario Petriglieri e Rim Ben Younes ha svolto una missione in Tunisia, dall'8 al 14 febbraio, per toccare con mano la situazione dei pascoli nordafricani. Durante la settimana si sono svolti degli incontri all'Inat, l'Istitut National agronomique de Tunisie, con i rappresentanti dell'università, i tecnici del ministero (Direction générale de la production agricole) e gli allevatori della cooperativa Groupment de développement agricole. E poi le visite nelle aziende della regione di Béja, in cui viene prodotto il formaggio "Siciliano di Béja", dove è stata avviata una fase di censimento degli allevatori, sono stati raccolti dati sui metodi di allevamento e sono state effettuate le valutazioni del pascolo, dei foraggi e delle strutture di ricovero degli animali.

«E' stata avviata – hanno raccontato gli agronomi Gulino e Giurdanella -, una prima fase di accompagnamento di tecnici ed allevatori sulla qualità del latte e dei foraggi, sulla gestione del sistema di allevamento e sul razionamento. Ma il maggiore interesse da parte degli allevatori, è stato puntato sulle tecniche di conservazione mediante insilamento». Inoltre, tra gli obiettivi che sono stati fissati per la prossima missione, emersi attraverso le richieste degli allevatori tunisini, ci sono la possibilità di **realizzazione e utilizzo per le aziende di Béja di nuovi impianti di mungitura e la costituzione di protocolli per ottenere la certificazione dei prodotti lattiero caseari, obiettivo principale del progetto.**



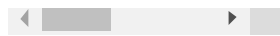
L'agricoltura al centro del progetto Expo Lodi 2015
In "Expo2015"

Dal 18 al 20 marzo torna Grandi Langhe Docg
In "Food"

Ai Tavoli Expo, 27 progetti al femminile
In "Expo2015"

TAGS:

#NOTO #TUNISIA



主 殯 7

PREVIOUS POST

Dal 18 al 20 marzo torna Grandi Langhe Docg

NEXT POST

Milán: Calligraphy Exhibition FeiMoSchool



About the Author
Redazione

Profilo

Accedi con Twitter Accedi con Facebook

o

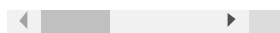
Nome

Email Non verrà pubblicato

Sito web

Commento

INVIA



- Sì, aggiungimi alla lista di invio.
- Avvertimi via e-mail in caso di risposte al mio commento.
- Avvertimi via e-mail alla pubblicazione di un nuovo articolo

主 殯 7

SAVE THE DATE



#PARLIAMODI

#BERCELLONA #BOCCONI #EXPO2015 #FESTIVAL #FOOD #FOTOGRAFIA #ISTRIA #LASVEGAS
#LODIEXPO2015 #MILANO #MODA #MOSTRE #NOTO #OLIO #PARIGI #PARMA #RAMSAY #ROBERCAPA
#SAGRANTINO #SALONEDELMOBILE2015 #SIARCUSA #SIRACUSA #TEATROGRECO #TUNISIA #TURCHIA
#USA #VIAGGI #WASHINGTON #WINE

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email *



⌂ 殞 ↻

ISCRIVITI

殞

50,408
FOLLOWERS

⌂

0
FANS

Copyright © 2014. All rights reserved.

↑ [Back to top](#)