



La Capitale dei Greci d'Occidente Il Cuore del Mediterraneo Cosa è Expo Milano 2015 Expo e Territori - Il Gusto della Luce Contattaci

Sicilia Madre Terra - Siracusa Sudest Wine Fest

Progetto Italo-Tunisino Hi.l.f.Trad

Una delegazione del Gal Eloro in Tunisia per la festa della tosatura

Inviato da amministratore il 30 Aprile, 2015 - 15:41



La tradizionale e folkloristica "Festa della tosatura" e un confronto sulle strategie per il miglioramento della razza sicilio-sarda delle pecore.

Dal 18 al 20 aprile una delegazione italiana del progetto di cooperazione transfrontaliera, "Italia-Tunisia" 2007-2013, Hi.L.F.Trad. (Hilâl sicilo - tunisino della

Filiera lattiero - casearia tradizionale attraverso le nuove tecnologie) formata dal direttore del GalEloro, Sergio Campanella, da Rosario Petriglieri e Rim Ben Younes del CoRFiLaC, Marco Gulino e Giuseppe Giordanella agronomi e consulenti del Gal Eloro, ha partecipato al "Festival de la tonte", che si è svolto a Beja in Tunisia.

«Una vera e propria festa per la tosatura delle pecore – hanno raccontato gli agronomi Giordanella e Gulino -, a cui hanno partecipato molti allevatori, di cui la maggior parte soci del GDA (cooperativa dei produttori) partner del progetto Hilfrad». Oltre al folklore legato al comparto lattiero – caseario, si sono svolti significativi momenti di riflessione sulle strategie da intraprendere per il miglioramento genetico degli ovini di razza sicilio-sarda e sulle tecniche di mungitura, per migliorare la qualità del latte «che sarà – hanno aggiunto gli agronomi – uno degli aspetti da guidare attraverso il progetto Hilfrad».

Durante la missione in Tunisia, la delegazione italiana ha visitato, assieme ai rappresentanti del ministero tunisino e dell'università Inat, l'azienda del presidente del Gda, Zied Ben Youssef, a Beja, nel luogo in cui si svolge la festa, e l'allevamento di stato, in cui si è svolto un confronto sulla tecnica di insilamento mirato a definire il corretto stadio vegetativo ideale per lo sfalci, la sostanza secca idonea all'insilamento, il sistema di taglio e la lunghezza del foraggio trinciato. Inoltre il confronto ha avuto epilogo sulla corretta sistemazione e del foraggio in silo e l'adeguata compressione, azioni indispensabili per la corretta riuscita. Infine un confronto finale si è avuto sulle tecniche di copertura e sigillazione dei silos.

Categoria:
Eventi

Tags:
gal eloro tunisi festa tosatura caseario latte Siracusa noto



Cerca

Expo Siracusa

Resta informato con le nostre ultime news!

E-mail *

Registrali

Tweets by @SiracusaExpo

ExpoSiracusa Retweeted



Strada Val di Noto
@StradaValdiNoto

Domani alle ore 11 circa scopriremo la nuova locandina di #calicidistelle2016! #vino @Wine #winelover #Sicilia



11h

ExpoSiracusa Retweeted



Fuori Teatro
@FuoriTeatroSR

Ci saremo! #FuoriTeatro #Siracusa #CanoePoloWorldCup twitter.com/canoepolosr201...

Embed

View on Twitter

Questo sito utilizza cookies

Cliccando su qualsiasi link di questa pagina acconsenti all'uso degli stessi.

OK, accetto

No, non accetto

Categorie

- AL LAVORO VERSO EXPO
- ECCELLENZE SIRACUSANE
- FUORI EXPO
- NOTIZIE DA EXPO
- TRIVIA EXPO



Media Partner:



Questo sito utilizza cookies

Cliccando su qualsiasi link di questa pagina acconsenti all'uso degli stessi.

OK, accetto

No, non accetto