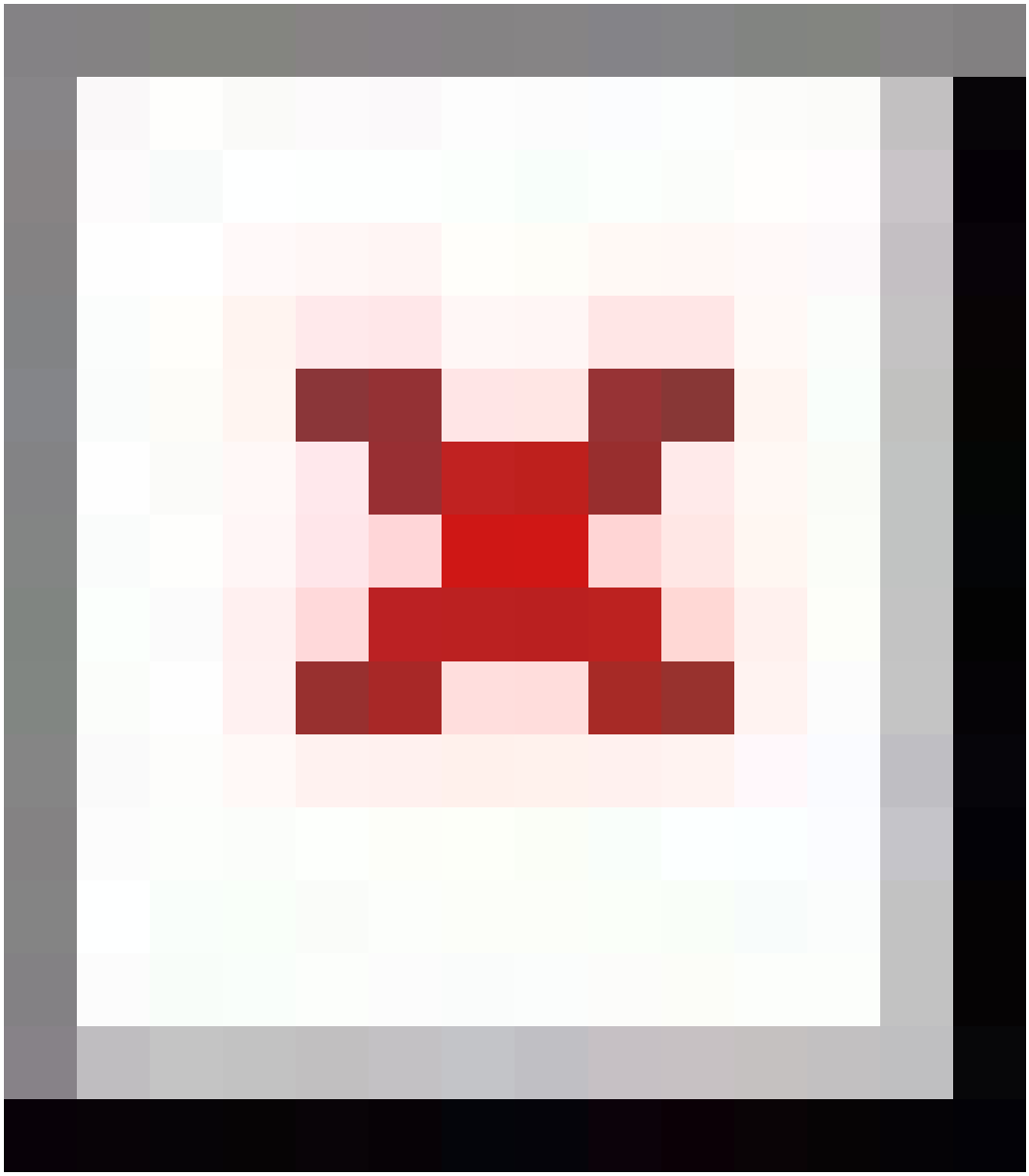
L’agnello protagonista al ‘Da Vinci Colecchi’

Febbraio 23, 2024



L’AQUILA – Si è chiusa con un buffet a tema presso la Sala Tre della sede del Da Vinci, la due giorni dedicata a ‘L’agnello dell’Italia centrale IGP. Ambiente, biodiversità e qualità del prodotto’.

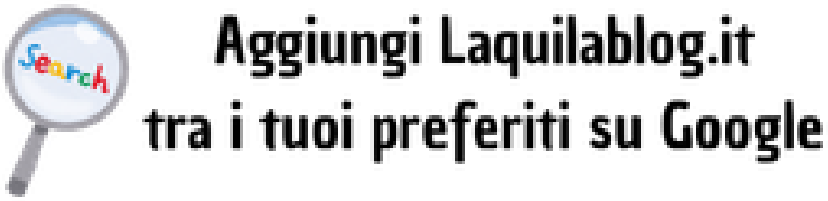


Hanno partecipato come relatori alla prima giornata di lavori: Nunzio Marcelli, Presidente del Consorzio Agnello del Centro Italia; Giampaolo Tardella, Direttore Consorzio Agnello del Centro Italia; Aurelio Manzi botanico e naturalista; Roberto Casaccia, biologo nutrizionista. Sono state trattate tematiche riguardanti il Consorzio, la tutela e l'IGP, la carne di agnello e i suoi aspetti nutrizionali nella dieta moderna, gli allevatori e le problematiche gestionali. Ai lavori della seconda giornata, dal titolo 'La buona carne s'impara. Agnello del centro Italia IGP' hanno partecipato: Nunzio Marcelli, presidente del Consorzio di tutela Agnello del Centro Italia IGP, Luigi D'Eramo, sottosegretario di Stato, Emanuele

Imprudente, Assessore regionale all'Agricoltura, Giampiero Negrini, docente dell'indirizzo agrario dell'I.I.S. Da Vinci Colecchi, Giampaolo Tardella, direttore del Consorzio di tutela dell'agnello del centro Italia IGP. Ha coordinato i lavori la Dirigente Scolastica prof.ssa Elisabetta Di Stefano.

Le due giornate sono state l'occasione per parlare della collocazione commerciale dell'agnello IGP del centro Italia, per condividere iniziative motivazionali per coloro che vorranno affrontare il mestiere di imprenditore/allevatore e per trattare il tema del coinvolgimento e delle tutele dei piccoli allevatori.

Oltre ai relatori, hanno portato le loro esperienze anche i docenti e le docenti di indirizzo dell'istituto, nelle articolazioni enogastronomia e agrario.







Il buffet finale è stato realizzato dalle classi 4A (indirizzo Enogastronomia) e 4C (Indirizzo Sala e Vendita) sotto la guida del prof. Valentino Ciccarelli e del prof. Massimiliano Guarnieri.

Protagonisti, i prodotti forniti dal Consorzio e i formaggi prodotti nel laboratorio caseario della sede Colecchi da studentesse e studenti dell'indirizzo agrario sotto la guida del prof. Gianpiero Negrini.