



Come raggiungere Matelica:

Da Nord

Autostrada A14 – uscita Ancona Nord
Superstrada Ancona Roma
uscita Matelica Cerreto D'Esse

Da Sud

Autostrada A14- uscita Civitanova Marche
Superstrada Civitanova - Foligno
uscita Camerino- Matelica

Da Ovest

Superstrada Roma - Ancona
uscita Fabriano Matelica

In Aereo

Aeroporto R.Sanzio - Ancona
Superstrada Ancona Roma
uscita Matelica Cerreto D'Esse

In treno

Stazione di Fabriano o Matelica

*Per informazioni rivolgersi a :
Pierantoni Pierluigi: 339 235788
Scarafoni Rosauero: 380 7238807*



Città di Matelica



Cooperativa Apicoltori Montani



*(Associazione per la produzione e valorizzazione della
pappa reale fresca italiana)*

Convegno-assemblea

“Pappa Reale italiana”

Matelica

15-16-17 febbraio 2008

***Sala convegni Enoteca
Comunale via Cuoio, 17***

Venerdì, 15 febbraio 2008

Ore 09.00: arrivo e sistemazione in albergo

Ore 13.00: pranzo

Ore 15.30: Inizio lavori:

- Patrizio Gagliardi –Sindaco città di Matelica
- Paolo Petrini Assessore agricoltura Regione Marche
- Paola Cardinali Assessore Agricoltura Provincia di Macerata
- Pierluigi Pierantoni Presidente cooperativa apicoltori montani
- Maria Teresa Falda Presidente CO.PA.IT.

Ore 16,30 la produzione della pappa reale esperienze a confronto:

ore 16.30 produzione al nord

ore 17.00 produzione al centro

ore 17.30 produzione al sud ed isole

ore 18,00 dibattito discussioni:

coordina i lavori Maria Teresa Falda: presidente COPAIT

Ore 19.30: termine lavori

Ore 20.30: cena

Sabato, 16 febbraio 2008

Ore 08.30: visita Museo Archeologico di Matelica (reperti della Civiltà Picena)

Ore 10.30: visita delle Grotte di Frasassi

Ore 13.00: pranzo

Ore 15.00:inizio lavori

Maria Teresa Falda - Presidente CO.PA.IT.

“Co. Pa. It. Obiettivi raggiunti, valutazione dei risultati e sviluppi futuri”

Ore 15.30 Cinzia Nasuti - Dipartimento di medicina sperimentale e sanità pubblica Università di Camerino

“Proprietà antiossidanti e gastroprotettive del miele e di altri prodotti apisitici “

Ore 16.00 Maria Fiorenza Caboni - Università di Bologna

“Parametri di qualità della pappa reale”

Ore 16,50 Enzo Langella - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise – Teramo

“Residui e contaminanti nei prodotti dell'alveare”

Ore 17.30: Esperienze di produttori a confronto: **“ discussione sulle tecniche ad oggi adottate per produrre pappa reale”**.

Interverranno: R. Scarafoni, G.Martini, S.Zarri, S.Petruzzelli, R. Stagnitta.

Ore 18.30 : Dibattito e discussioni

Coordina i lavori Lanari Pietro - Direttore laboratorio agrochimico regionale ASSAM (agenzia servizi settore agroalimentare delle Marche)

Ore 19.30: termine dei lavori

Ore 20.30: cena

Domenica, 17 febbraio 2008

Ore 09.00 assemblea CO.PA.IT.

Ore 13.00 chiusura lavori

Ore 13.30 pranzo

Ore 16.00 visita Museo della Carta e Filigrana di Fabriano (facoltativo)