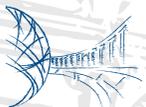


Il progetto di ricerca  
è realizzato con il sostegno della  
Camera di Commercio  
Macerata



Il volume con i risultati della ricerca  
è realizzato con il contributo di



Confederazione Nazionale dell'Artigianato  
e della Piccola e Media Impresa  
Associazione Provinciale di Macerata



L'evento di presentazione del volume  
è realizzato in collaborazione con



ISTITUTO AGRARIO MACERATA

L'evento di presentazione del volume  
è realizzato con il patrocinio di



Città di Treia



COLDIRETTI  
MACERATA



Evento organizzato in collaborazione con  
Istituto Istruzione Superiore  
"Giuseppe Garibaldi"

Istituto Tecnico Settore Tecnologico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria | Istituto Professionale Settore Servizi Agricoltura e Sviluppo Rurale

Contrada Lornano, 6 - 62100 Macerata

Tel. 0733.262036

[www.itagaribaldi.it](http://www.itagaribaldi.it)  
[info@itagaribaldi.it](mailto:info@itagaribaldi.it)

Segreteria Organizzativa  
Accademia Georgica  
Piazza della Repubblica, 13  
62010 Treia (MC)  
Tel. e fax 0733.215056  
[www.accademiageorgica.it](http://www.accademiageorgica.it)  
[info@accademiageorgica.it](mailto:info@accademiageorgica.it)



Catalogo della Biblioteca  
[opac.unimc.it](http://opac.unimc.it)

Publicazioni Digitali  
[issuu.com/AccademiaGeorgica](http://issuu.com/AccademiaGeorgica)



Video  
[youtube.com/AccademiaGeorgica](http://youtube.com/AccademiaGeorgica)

Social Network  
[facebook.com/AccademiaGeorgica](http://facebook.com/AccademiaGeorgica)



Progetto di Ricerca realizzato con il sostegno della  
Camera di Commercio  
Macerata



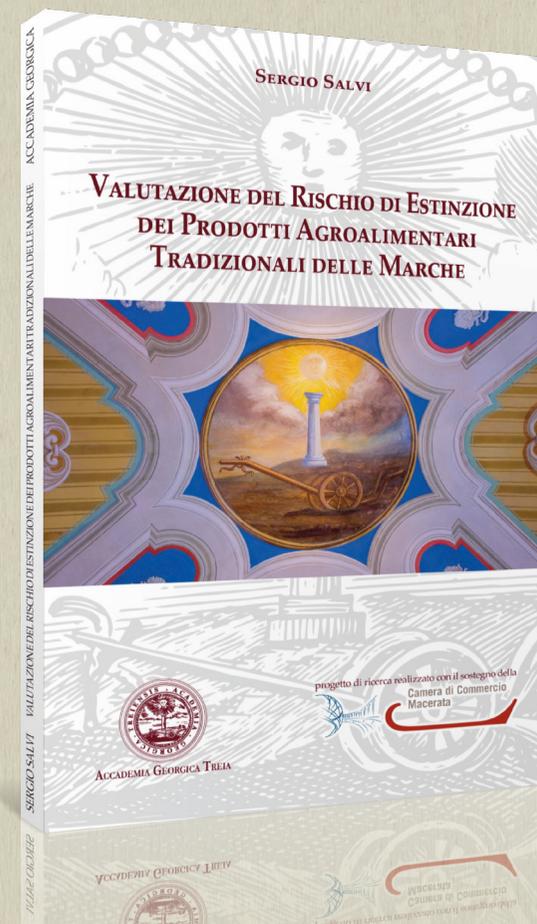
ACCADEMIA GEORGICA TREIA

Evento realizzato in collaborazione con

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIUSEPPE GARIBALDI"



ISTITUTO AGRARIO MACERATA



Presentazione del Progetto di Ricerca

VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI ESTINZIONE  
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TRADIZIONALI DELLE MARCHE

Venerdì 2 dicembre 2016, ore 9:30  
Macerata, Istituto Agrario "Giuseppe Garibaldi"

Oggi che l'economia agricola è inserita in un mondo industrializzato dove il confronto non è più il mercato locale o nazionale ma europeo e mondiale, il prodotto tipico, frutto di particolari tradizioni, legato a luoghi di produzione con caratteristiche del tutto peculiari a maggior ragione deve sopravvivere.

E' nata così l'esigenza di varare un progetto di ricerca orientato alla **valutazione del rischio di estinzione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali delle Marche**: promosso dall'**Accademia Georgica di Treia**, con il sostegno della **Camera di Commercio di Macerata**, lo studio è stato affidato al **dott. Sergio Salvi** – biologo, ricercatore e cultore di storia dell'agroalimentare – al fine di tutelare quel patrimonio tradizionale locale che questo particolare momento di globalizzazione alimentare mina anche nelle conoscenze delle giovani generazioni.

Secondo la XV revisione (anno 2015) dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, redatto ed aggiornato periodicamente dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, nelle Marche risultano censiti 151 prodotti agroalimentari tradizionali (non-DOP, non-IGP) che includono varietà vegetali, razze animali e prodotti trasformati.

Si tratta di prodotti sui quali, a nostro avviso, regna complessivamente un alone d'incertezza riguardo il loro stato di "salute esistenziale", che non può essere dedotto in automatico dal semplice aggiornamento periodico di un elenco nominativo. In altre parole, è necessario che accanto all'aggiornamento dell'elenco debbano essere periodicamente monitorate anche le condizioni agrobiologiche, produttive, economiche e culturali in cui versano i prodotti in questione, al fine di porre in evidenza eventuali criticità che possano compromettere la sopravvivenza, soprattutto nel breve termine, dei singoli prodotti nei rispettivi territori di appartenenza e diffusione.

La valutazione della stabilità esistenziale dei prodotti agroalimentari tradizionali effettuata nello studio può essere riassunta mediante l'assegnazione di un punteggio per ciascun prodotto dipendente dal grado di soddisfazione del requisito-base di tipicità. L'assegnazione dei punteggi permette, quindi, di elaborare una sorta di "graduatoria" della stabilità esistenziale dei prodotti esaminati, con ai primi posti i prodotti più stabili in termini di possesso dei requisiti di tipicità e di affermazione commerciale e, agli ultimi posti, i prodotti meno stabili e, di conseguenza, a maggiore rischio di estinzione.

Tale classificazione dovrebbe permettere di approfondire aspetti quali la perdita di biodiversità e l'impoverimento economico e culturale del territorio di appartenenza per i prodotti che si rivelino a rischio di estinzione: l'elaborazione e l'attuazione di progetti di recupero e valorizzazione dei prodotti che risultano maggiormente esposti a rischio di estinzione costituisce l'obiettivo a medio/lungo termine che lo studio intende perseguire.

A conclusione del progetto di ricerca l'Accademia ha edito un volume con i risultati dello studio che sarà distribuito gratuitamente, grazie anche al contributo di aziende e operatori vicini al settore quali la **Banca di Filottrano**, la **CNA – Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa** – di Macerata, la **Copagri – Confederazione Produttori Agricoli** – delle Marche e l'**Azienda Agricola Si.Gi.** di Macerata.

I risultati saranno ufficialmente presentati in un evento realizzato presso e in collaborazione dell'**Istituto di Istruzione Superiore "Giuseppe Garibaldi"** di Macerata con il patrocinio della **Coldiretti di Macerata**, della **Città di Treia** e della **Regione Marche**.

## Invito

Evento di Presentazione  
del Progetto di Ricerca

### VALUTAZIONE DEL RISCHIO DI ESTINZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLE MARCHE

Venerdì 2 dicembre 2016, ore 9:30  
Macerata, Istituto Agrario "Giuseppe Garibaldi"  
Contrada Lornano

## Programma

### Saluti

- ♦ **Maria Antonella Angerilli**  
Dirigente Scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore "Giuseppe Garibaldi" di Macerata
- ♦ **Giuliano Bianchi**  
Presidente della Camera di Commercio di Macerata
- ♦ **Carlo Pongetti**  
Presidente dell'Accademia Georgica di Treia
- ♦ **Severini Mariano**  
Responsabile Area delle Filiali della Provincia di Macerata della BCC - Banca di Filottrano
- ♦ **Luciano Ramadori**  
Direttore della CNA di Macerata
- ♦ **Andrea Passacantando**  
Presidente della COPAGRI di Macerata
- ♦ **Francesco Fucili**  
Presidente della Federazione Provinciale Coldiretti di Macerata
- ♦ **Martina Buccolini**  
Azienda Agricola SI.GI. di Macerata

### Interventi

#### Presentazione del Progetto di Ricerca

- ♦ **Sergio Salvi**  
Biologo, ricercatore e cultore di storia dell'agroalimentare

#### La caratterizzazione sensoriale dei prodotti tradizionali

- ♦ **Giuseppe Potentini**  
Docente dell'Istituto di Istruzione Superiore "Giuseppe Garibaldi" di Macerata

#### Strumenti per la valorizzazione e la tutela dei prodotti agroalimentari tradizionali

- ♦ **Ferruccio Luciani**  
Responsabile P.O. Qualità, Certificazione e Sicurezza degli Alimenti della Regione Marche