



SILK

INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE:
RILANCIO DELLA BACHICOLTURA
ATTRAVERSO NUOVI SISTEMI
DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE

SEMINARIO INTERNAZIONALE E CONFERENZA FINALE DI PROGETTO

ALL'INTERNO DELL'EVENTO: TURISMO E RISORSE TRA MARE E TERRA

GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE 2022 - ore 12:00
Auditorium Biagio Marin - GRADO

CONTENUTI, SINTESI e SCALETTA DELL'INTERVENTO:

La produzione bachisericola in Italia è ripresa, non solo per la produzione tessile, ma per molti settori come quelli della cosmetica, biomedicina, farmaceutica, alimentare e industria del lusso. Il progetto SILK ha riattivato la filiera della gelsibachicoltura tramite attività volte a stimolare il settore produttivo e il consumo di selezionati prodotti finali.

La conferenza finale ed il seminario internazionale si propongono di disseminare in un vasto pubblico le attività e i risultati del progetto, stimolare il confronto e lo scambio di buone prassi a livello internazionale (Italia, Slovenia e Svizzera).

Il recupero di una coltura e di una filiera tradizionale come la gelsi-bachicoltura è l'obiettivo del Progetto SILK: finanziato dalla regione FVG nell'ambito del PSR ha fondato un GO che mette insieme soggetti pubblici e del privato sociale per ottenere, nell'ottica di un'economia di filiera corta, una ripresa dell'antica produzione del baco di seta per la realizzazione di prodotti ad elevato valore aggiunto grazie all'apporto di approfondita ricerca nel campo e innovazione tecnologica.



PSR
2014-2020

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE 2022 - ore 12:00

Auditorium Biagio Marin - GRADO

ore 12:00 - 13:30

SEMINARIO INTERNAZIONALE PER LA PROMOZIONE DELLA BACHICOLTURA

Partecipanti: Andreja Urbanek Krajnc (SLO), Ueli Ramseier (CH);

Moderatrice: Silvia Cappelozza (CREA, Padova)

Durata: 1:30 ora

Gli ospiti internazionali Andreja Urbanek Krajnc e Ueli Ramseier, introdotti e accompagnati durante l'intervento da Silvia Cappelozza, racconteranno le loro esperienze nel settore della gelsibachicoltura nei rispettivi paesi nel XXI° secolo. I punti di continuità nell'approccio e le eventuali differenze verranno messi in relazione all'esperienza italiana del CREA di Padova generando un interessante dibattito volto ad aumentare la consapevolezza sul tema e creare spazio per un reciproco avanzamento nel settore. Ad arricchire ulteriormente l'intervento sarà inoltre uno spazio per le domande del pubblico.

Ore 13:30 – 15:00

BUFFET A BASE DI PRODOTTI A KM 0

Degustazione sostenibile di pietanze a base di prodotti locali a km0 preparate e servite grazie alla collaborazione con i professori e gli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Pertini ad indirizzo professionale enogastronomia e ospitalità alberghiera della succursale di Grado.

Ore 15:00 - 17:30

CONVEGNO FINALE DEL PROGETTO SILK

Presentati e discussi i risultati ottenuti e definite le strategie per il proseguimento dell'attività della gelsibachicoltura in regione.

Scaletta:

- **Luca Fontana**, Presidente Cooperativa Thiel, (capofila): saluti (5 minuti);
- **Aulo Oliviero Re** – Coordinatore di progetto, Cooperativa Thiel: Presentazione del progetto e dei risultati ottenuti (15 minuti);
- **Marco Vecchi** – Consulente esterno: Breve storia della gelsibachicoltura in FVG (15 minuti);
- **Silvia Cappelozza** – CREA di Padova: strategie per l'attecchimento dell'attività della gelsibachicoltura in FVG (15 minuti);
- **Giannina Vizzotto** – Università di Udine: Indagine sulle potenzialità di sviluppo della gelsicoltura in Regione (15 minuti);
- **Rino Gubiani** – Università di Udine: presentazione prototipo volto alla produzione di bozzoli (15 minuti);
- **Fulvia Raimo** – IAL FVG: presenta l'attività dello IALFVG a Gorizia con particolare attenzione al settore estetico e i corsi proposti (15 minuti);
- **Alessio Sverzut** – Piccola Fattoria Cumugnai: testimonianze da un allevatore friulano (15 minuti);
- **Question time.**

Durata: 2:30 ore