



WWF Oasi e Associazione Occhio in Oasi  
in collaborazione con WWF Italia



PROVINCIA  
di GROSSETO

WWF Oasi e Associazione Occhio in Oasi in collaborazione con WWF Italia  
12 ottobre 2014 - Orbetello Casale Giannella

# PRODUZIONI ALIMENTARI ETICHE E SOSTENIBILI

Per un consumo consapevole, per una nutrizione di qualità,  
per una collaborazione rispettosa tra produttori e consumatori.  
Allevare nel rispetto degli esseri viventi e dell'ambiente.

## PROGRAMMA

**MATTINA Modera: Roberto Dell'Orso** (WWF Pisa)

9,30 - Saluto del sindaco di Orbetello, Monica Paffetti

9,50 - F. Ferroni (WWF Italia): Quale zootecnia? Modelli di allevamento ed impatti sulla biodiversità e gli ecosistemi

10,10 - F. Caporali (Professore Ecologia Agraria, Università della Tuscia, Viterbo):  
Ecologia e allevamento

10,30 - F. Pisseri (CIMI, Ass.ne Medicina Centrata sulla Persona):

L'allevamento al pascolo: impatto ambientale e qualità degli alimenti.

10,40 - A. Caponi (WWF Toscana per la "sostenibilità dell'alimentazione"):

Percorsi educativi sull'alimentazione consapevole

10,50 - Allevamento bovino Az. Boccea (Roma) - proiezione

11,00 - **DISCUSSIONE**

11,40 - P. Ricotta (Medico omeopata, esperto in bionutrizione):

Qualità degli alimenti derivati da animali allevati in regime industriale.

12,00 - G. Marotta (Direttore Centro Italiano Medicina Integrata - CIMI) : La medicina integrata come mantenimento della salute dell'uomo e dell'ecosistema. Omeopatia, salute e benessere.

12,20 - A. Rettagliati (medico veterinario omeopata): Alimentazione vegana, aspetti etici e nutrizionali di una scelta consapevole.

12,40 - C. De Benedictis (Società Italiana Omeopatia Veterinaria):

Le esigenze degli animali, come rispettarli ed evitare la loro sofferenza, per un allevamento etico.

13,00 - **DISCUSSIONE**

13,30 - PRANZO

**POMERIGGIO Modera: Alessandra Caponi** (referente WWF Toscana per la "sostenibilità dell'alimentazione")

14,30 - L'allevamento della pecora nelle valli di Zeri: una opportunità per salvaguardare animali e territorio - proiezione.

14,50 - G. Terracciano (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana): Agricoltura sociale e allevamento familiare di avicoli e conigli.

15,10 - A. Barsanti (SIVtro - Veterinari Senza Frontiere Italia): Allevamento e reti sociali, sovranità alimentare.

15,30 - L'esperienza della Tenuta di Paganico - proiezione.

15,50 - C. De Benedictis (Società Italiana Omeopatia Veterinaria): Impatto ambientale dei farmaci convenzionali. Cenni di Omeopatia.

16,10 - F. Pisseri (CIMI, Ass.ne Medicina Centrata sulla Persona): Gestione agro-ecologica delle parassitosi.

Eliminazione dell'utilizzo delle Avermectine, responsabili di gravi danni ambientali.

16,20 - M. Innocenti (medico veterinario esperto in fauna selvatica): Interazioni tra animali d'allevamento e fauna selvatica.

16,40 - **DISCUSSIONE**

17,10 - F. Cianchi (direttore Oasi WWF di Maremma): L'esperienza del progetto Terre dell'Oasi.

17,30 - R. Dell'Orso (WWF Pisa): Riflessioni sui temi della giornata e conclusioni.

Per la partecipazione è richiesto un contributo di 10€,  
COMPRESIVI DI PRANZO a base di prodotti Terre dell'Oasi



INFO: Alessandra Caponi

tel. 3403395260

campiwwfoasi-casale@segniditerra.net

Con il contributo di:



## PARTECIPANO:

Andrea Fadini Az. Bosco Felice, allevamento suini cinto senese e bovini maremmani (Magliano, GR)

Sara Esposito, pecore di razza comisana, produzione formaggio, Isola d'Elba

Az. Le Tofane, produzione biologica di formaggio di pecora (Alberese- Grosseto)

Tenuta Spannocchia - allevamento brado suini razza cinto senese, salumi tipici, Rosia (Siena)

Claudio Cavazzoni, pecore sarde e produzione di formaggio, Sovicille (Siena)

Tenuta di Paganico, allevamento semi brado bovini maremmani e limousine e suini cinto senese (Grosseto)

Az. Boccea, allevamento semibrado bovini marchigiani e limousine (Roma)

Uovo di Colombo, Progetto agricoltura sociale, Viareggio (LU)

Allevamento Etico, rispetto e benessere animale in allevamento - [www.allevamento-etico.eu](http://www.allevamento-etico.eu)

Quale Formaggio, cultura del mondo caseario - [www.qualeformaggio.it](http://www.qualeformaggio.it)



Perdita di biodiversità, scarsità d'acqua,  
riscaldamento globale e sofferenza animale  
possono essere contrastati anche a  
tavola con scelte consapevoli  
e meno sprechi.