

9 novembre

La chiocciola protagonista
di un'economia circolare:
prospettive
e opportunità.



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA
"G. PEGREFFI"



III Convegno Regionale
La chiocciola va oltre

10 novembre

Progetto HelixREcovery: risultati,
modelli sperimentali e strumenti di ricerca
per promuovere e valorizzare la chiocciola e i suoi derivati.

9 - 10
novembre 2022
T Hotel - Cagliari

III Convegno Regionale

La chiocciola va oltre



Il convegno, destinato a tutti coloro che hanno interesse per il settore elicicolo, si propone di divulgare informazioni di carattere zootecnico, sanitario ed economico con approfondimenti di carattere scientifico.

L'obiettivo della prima giornata è quello di presentare un concetto di economia circolare in un'ottica sostenibile descrivendo una panoramica nell'ambito del settore elicicolo in Sardegna. Nella seconda giornata saranno divulgati i risultati ottenuti dallo sviluppo del progetto di ricerca "HelixREcovery: recupero della sostanza mucosa di scarto da allevamenti di chioccioline", attraverso i quali sono stati definiti gli standard quali-quantitativi del secreto mucoso derivante da chioccioline di allevamenti sardi. Il progetto, con capofila l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna e l'Università di Ferrara, la Fondazione Democenter e l'azienda agricola Is Olionis come partner, è stato cofinanziato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca).

Responsabile Scientifico

M. Paola Cogoni - IZS Cagliari

Faculty

Monica Bulla - IZS Cagliari

Antonella Canu - IZS Sassari

Stefano Cappai - OEVR - Cagliari

Carlo Carta - Proloco - Gesico

Stefania Collu - Iglesias

Graziella Deiana - IZS - Sassari

Valentina Gentili - Università degli Studi - Ferrara

Federica Loi - OEVR - Cagliari

Giulia Murgia - IZS Cagliari

Paola Nicolussi - IZS Sassari

Antonello Onni - IZS Cagliari

Tiziana Petrachi - Fondazione Democenter - TPM Mirandola (MO)

Margherita Pisanu - IZS Sassari

Corrado Secci - Cagliari

Rita Sias - Az. Agricola - Assemini

Antonio Solinas - Abinsula - Sassari

Michele Soro - Az. Is Olionis - Iglesias

Sebastiana Tola - IZS Sassari

Claudio Trapella - Università degli Studi - Ferrara

Paola Ugas - LAORE - Cagliari

Elena Veronesi - Fondazione Democenter - TPM Mirandola (MO)

Sebastiano Virgilio - IZS Sassari

Bruna Vodret - IZS Sassari

Cosimo Zidda - IZS Nuoro

9 novembre



La chiocciola protagonista di un'economia circolare: prospettive ed opportunità

- 08.30** Registrazione
- 09.00** Saluti Istituzionali e apertura lavori
- 10.00** Aspetti generali del comparto elicicolo in Sardegna
Cogoni M. Paola
- 10.30** Elicicoltura, paradigma della sostenibilità?
Zidda Cosimo
- 10.45** Le caratteristiche naturali del secreto mucoso di chiocciola
Trapella Claudio
- 11.00** Pausa caffè
- 11.30** Il secreto mucoso di *Helix aspersa* per il trattamento
delle lesioni cutanee
Petrachi Tiziana
- 11.50** La tutela dell'agrobiodiversità in Sardegna
Ugas Paola
- 12.05** La chiocciola di Gesico: da Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna (PAT) ai nuovi orizzonti del turismo esperienziale
Carta Carlo
- 12.20** Tecnologie IoT per l'elicicoltura 2.0
Solinas Antonio
- 12.40** L'esperienza aziendale in un progetto di ricerca
Soro Michele, Sias Rita
- 13.15** Discussione
- 13.30** Pausa
- 15.00** I valori nutrizionali della carne di chiocciola
Collu Stefania
- 15.20** La chiocciola e i nuovi scenari gastronomici
Secci Corrado
- 15.40** Premiazione aziende elicicole
Cogoni M. Paola
- 16.40** Discussione e chiusura lavori

10 novembre
mattina



Progetto HelixRECover: risultati, modelli sperimentali e strumenti di ricerca per promuovere e valorizzare la chiocciola e i suoi derivati

- 08.30** Registrazione
- 09.00** Saluti Istituzionali
Direttore Generale, Direttore Sanitario e Presidente IZS
- 09.10** Apertura lavori
Dott. Liciardi Manuel - RSC Cagliari
- 09.15** Processo di realizzazione, misure di intervento, comunicazione e rendicontazione del progetto
Cogoni M. Paola, Serra Cristiana
- 10.00** Indagine conoscitiva e monitoraggio delle aziende elicicole sarde. Analisi microbiologiche in esemplari di *Helix aspersa* e acque ad uso zootecnico
Bulla Monica, Virgilio Sebastiano
- 10.30** Ricerca di virus HAV/NoV, *Escherichia coli* STEC e dati sequenziamento su ceppi batterici isolati nei campioni di chiocciola
Pisanu Margherita, Canu Antonella
- 10.45** Analisi chimico-fisiche dell'acqua ad uso zootecnico e della carne di chiocciola
Vodret Bruna
- 11.00** Pausa caffè
- 11.30** Analisi ICP-Massa di metalli pesanti su carni di chiocciola da allevamento
Trapella Claudio
- 11.50** Modelli biologici avanzati per valutare il ruolo di *Helix aspersa* nella rigenerazione della cute
Veronesi Elena
- 12.10** Le indagini e la verifica dei parametri radiochimici in campioni di carne di chiocciola
Deiana Graziella
- 12.20** Valutazione agro-ambientale della sostenibilità in elicicoltura: consumo delle risorse, contaminazione ambiente, recupero, riutilizzo e riciclo
Zidda Cosimo
- 12.40** Entomofauna negli allevamenti elicicoli in Sardegna: *modus operandi* e accorgimenti per arginare i predatori
Murgia Giulia
- 13.00** Pausa

10 novembre

pomeriggio



- 15.00** La valutazione del benessere animale nell'allevamento di chiocciole
Nicolussi Paola
- 15.20** Individuazione delle proteine presenti nella carne e nel secreto mucoso della specie *Helix aspersa* mediante elettroforesi monodimensionale
Tola Sebastiana
- 15.40** Tecnologie per l'estrazione e la concentrazione del secreto mucoso di chiocciole
Onni Antonello
- 16.00** Analisi chimiche su secreto da estrazione meccanica in rapporto all'estrazione manuale
Trapella Claudio
- 16.20** Valutazione delle caratteristiche biologiche del secreto di chiocciola
Gentili Valentina
- 16.40** Raccolta, gestione e analisi dei dati
Loi Federica, Cappai Stefano
- 17.00** Discussione
- 17.30** Compilazione test ECM
- 18.00** Chiusura lavori





UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



INFORMAZIONI GENERALI

SEDE

T Hotel, Via dei Giudicati, 66, 09131 Cagliari

ECM

È accreditata ai fini ECM la sola giornata del **10 novembre** con id. **n.366514**, per un numero massimo di 150 partecipanti e per le seguenti professioni: Farmacista; Veterinario; Chimico; Biologo; Tecnico Sanitario di Laboratorio Biomedico; Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro; Medico Chirurgo (solo per le discipline: microbiologia e virologia, Patologia clinica; Igiene, epidemiologia e sanità pubblica; Igiene degli alimenti e della nutrizione).

I crediti ECM attribuiti sono **5,6**.

Provider n. 305 Kassiopea Group

Obiettivo formativo: Valutazione, analisi, studio, caratterizzazione identificazione di: agenti, sostanze, preparati, materiali ed articoli e loro interazione con la salute e la sicurezza.

Test di apprendimento

La verifica dell'apprendimento verrà svolta in modalità di questionario online. Il partecipante potrà accedere alla compilazione del test al termine dell'evento, attraverso il link che riceverà via mail nei giorni immediatamente precedenti.

Verrà rilevata la presenza nelle sale sia in entrata sia in uscita e i crediti verranno certificati solo se il tempo di presenza risulterà essere effettivamente quello previsto dalla vigente normativa ECM, se verrà superata la prova per la verifica dell'apprendimento e se verrà compilata la scheda di valutazione evento. La certificazione attestante l'acquisizione dei crediti ECM verrà inviata via email dopo il completamento delle procedure previste.

ISCRIZIONI

L'evento è aperto per entrambe le giornate anche a categorie non rientranti nel sistema ECM.

Sarà possibile effettuare l'iscrizione attraverso il seguente link: <https://forms.gle/bYNJLtr3jULs1WRJ6> entro il 04/11/2022

Le iscrizioni saranno accettate in ordine di arrivo. La Segreteria si riserva di chiudere in anticipo le iscrizioni qualora il numero di partecipanti venga raggiunto prima.

ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE

Gli attestati verranno inviati via email entro 10 giorni dalla fine del Convegno.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E PROVIDER ECM N. 305

Kassiopea
group

Via San Tommaso D'Aquino, 20 - 09134 Cagliari | Tel. 070 651242 | Fax 070 656263
kassiopeagroup@kassiopeagroup.com | www.kassiopeagroup.com

  kassiopeagroup