



Accademia delle 5T



VERONAFIERE

EURO CARNE
SOLUZIONI PER LA FILIERA CORTA

FIERAGRICOLA
VERONA, MER 31 GENNAIO - SAB 3 FEBBRAIO 2018

I CONVEGNI DI EUROCARNE

31 gennaio, 1 e 2 febbraio 2018 • Area Forum



CONVEGNO DEL 31 GENNAIO ore 14,00

I SUINI NERI ITALIANI, QUESTI SCONOSCIUTI

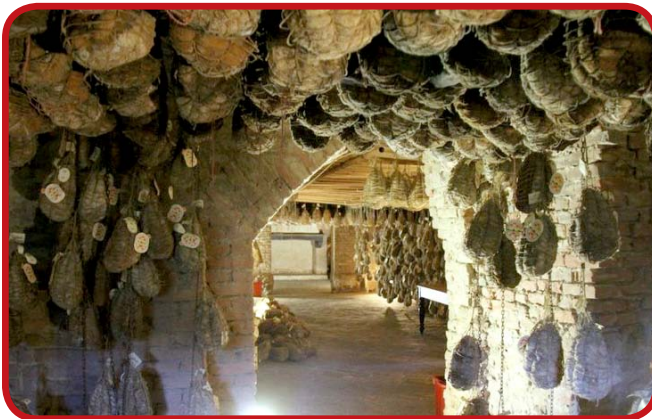
Incontro tra operatori e ricercatori per fare il punto sulle razze italiane e sulla presenza dei salumi di suino nero italiano nel mercato internazionale.



CONVEGNO DEL 1 FEBBRAIO ore 14,00

COME FARE SALUMI MIGLIORI

La tecnologia al servizio della tradizione con l'obiettivo di salumi buoni e in sintonia con un corretto stile alimentare.



CONVEGNO DEL 2 FEBBRAIO ore 9,30

CANTINE ANTICHE E NATURALI PIÙ SICURE

Una ricerca mirata perché le antiche cantine, patrimonio da tutelare, siano liberate dai microrganismi dannosi ma restino l'habitat ideale per i microbi gourmet.



I CONVEGNI DI EUROCARNE

31 gennaio, 1 e 2 febbraio 2018 • Area Forum

CONVEGNO DEL 31 GENNAIO ore 14,00

I SUINI NERI ITALIANI, QUESTI SCONOSCIUTI



Incontro tra operatori e ricercatori per fare il punto sulle razze italiane e sulla presenza dei salumi di suino nero italiano nel mercato internazionale.

Moderatore:

Guido Stecchi

Presidente dell'Accademia delle 5T

Il saluto di Veronafiere

Il suino nero: le razze autoctone italiane

Prof. **Vincenzo Peretti** - *Docente di Zootecnica Generale e Miglioramento Genetico del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi Napoli Federico II*

Dal rischio estinzione a eccellenza del territorio

Daniele Baruffaldi - *Presidente Consorzio di Tutela della Cinta Senese Dop*

Analisi genealogica finalizzata alla salvaguardia e alla valorizzazione del suino Apulo-Calabrese

Prof. **Luigi Chies** - *docente di Miglioramento Genetico degli Animali in Produzione Zootecnica del Dipartimento di AGRARIA dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria.*

Il ruolo del Registro anagrafico e i nuovi progetti ANAS per la conservazione e la valorizzazione delle razze autoctone italiane

D.ssa **Silvia Tinarelli** - *esperto del Libro genealogico e del Registro anagrafico ANAS*

Sistema di rintracciabilità Web Based integrato con RFID, QRcode e SixTrue, dall'allevamento alla vendita. Case History Cà Lumaco 10 di anni di applicazione

M.Sc. **Ernesto Beretta** - *Dipartimento Vespa, Università degli Studi di Milano.*

Suino Nero di Parma: una carne d'eccellenza nella Food Valley del terzo millennio come ai tempi dei Celti

Silvano Gerbella - *Presidente Consorzio Suino Nero di Parma e della Biodiversità parmense*

È l'Unione che fa la forza... Insieme per raccontare la storia e scrivere il futuro

Prof. **Giuseppe Frusteri** - *Presidente O.P.A.N. - Organizzazione Prodotto Allevatori Nebrodi*

I CONVEGNI DI EUROCARNE

31 gennaio, 1 e 2 febbraio 2018 • Area Forum

CONVEGNO DEL 1 FEBBRAIO ore 14,00

COME FARE SALUMI MIGLIORI



La tecnologia al servizio della tradizione con l'obiettivo di salumi buoni e in sintonia con un corretto stile alimentare.

Moderatore:

D.ssa Maria Cristina Beretta
Giornalista e responsabile Commissione di Verifica dell'Accademia delle 5T

Tecnologie tradizionali e attuali sistemi di controllo

Dr. Piero Baldini - già ricercatore presso S.S.I.C.A.

Salumi e salami, una questione di pelle

Prof. emerito **Giovanni Ballarini** - Università degli Studi di Parma

Il miglioramento genetico delle razze per la caratterizzazione tecnologica e sensoriale delle carni per la trasformazione in salumi e prosciutti

Dr. Maurizio Gallo - direttore ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini)

Linee guida per la sanificazione con la tecnologia dell'ozono negli ambienti confinati del processo produttivo dei salumi

D.ssa Claudia Cardoso - Ricercatrice Area Ambiente S.S.I.C.A. (Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari)

Dr. Gabriele Fortini - Responsabile Area Ambiente S.S.I.C.A.

Strategie per la produzione di carni e di salumi in funzione della salute del consumatore - Progetto GREEN CHARCUTERIE

D.ssa Monica Bergamaschi - ricercatrice SSICA, Dipartimento Conserve di Carne

Starter batterici e microflora naturale: influenza sulle caratteristiche dei salumi fermentati

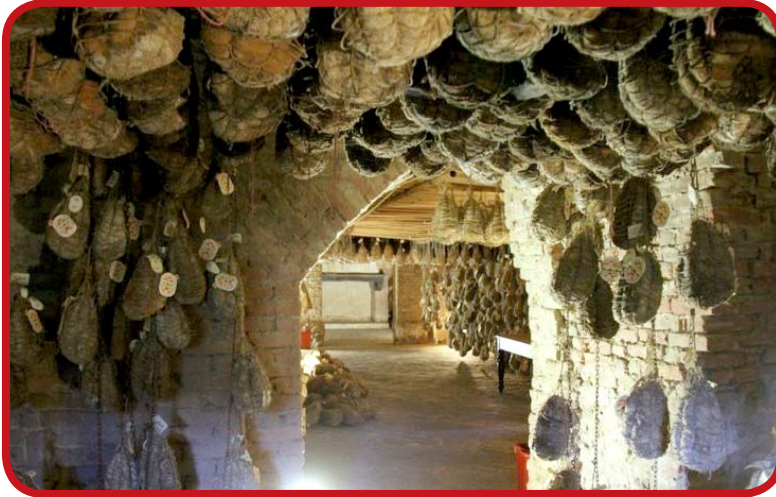
Dr. Simone Stella - ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (VESPA) dell'Università degli Studi di Milano

I CONVEGNI DI EUROCARNE

31 gennaio, 1 e 2 febbraio 2018 • Area Forum

CONVEGNO DEL 2 FEBBRAIO ore 9,30

CANTINE ANTICHE E NATURALI PIÙ SICURE



Una ricerca mirata perché le antiche cantine, patrimonio da tutelare, siano liberate dai microrganismi dannosi ma restino l'habitat ideale per i microbi gourmet.

Moderatore:

Prof. Andrea Fabbri - Presidente del c.d.l. in Scienze Gastronomiche e del Master COMET (Cultura, Organizzazione, Marketing dell'Enogastronomia Territoriale).

La cantina naturale, un plus valore etico, di marketing e di eccellenza organolettica ma...: esperienze dal Campionato Italiano del Salame

Prof. Guido Stecchi - Presidente Accademia delle 5T, docente Master COMET dell'Università di Parma

Le muffe, queste conosciute

Dr.ssa Lisa Vallone - ricercatrice presso Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare (VESPA) dell'Università degli Studi di Milano

Come avere la continuità della produzione dei salumi nelle antiche cantine

Gianni Sandroni - produttore di Ciauscolo

La fisica al posto della chimica: tradizioni e tecnologie edilizie per la biodiversità agroalimentare

Arch. Valia Galdi - bioarchitetta, progettista e docente di Anidra Università Popolare

Materia prima, ambiente, tecnologia: la gestione dell'imponderabile nella produzione dei salumi di qualità

Prof. Carlo D'Ascenzi - Professore Associato, Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa