

Carne Suina e Salumi nell'Alimentazione Moderna

Parma, 29 marzo 2013

Il 18 aprile 2013, in occasione della 52° Rassegna Suinicola Internazionale, si terrà presso le fiere di Reggio Emilia il Convegno ECM “Carne Suina e Salumi nell’Alimentazione Moderna: Aggiornamento Dati Nutrizionali e Sicurezza” indirizzato a tutte le figure professionali che si occupano di alimenti e salute.

Il Convegno è promosso dalla Regione Emilia Romagna e da ASSICA ed è inserito negli appuntamenti di formazione sul sito della Regione.

La partecipazione è gratuita previa registrazione online mediante la compilazione della scheda di iscrizione scaricabile dal sito all’indirizzo: <http://www.alimenti-salute.it/corsi.php?id=264>.

Durante il Convegno verranno presentati, in anteprima, i dati nutrizionali della carne suina, dati che completano il lavoro di analisi svolto dall’Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione (CRA ex-INRAN) e dalla Stazione Sperimentale per l’Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma, già raccolti nel booklet scientifico “Salumi italiani: nuovo valore, nuovi valori”.

Fra i temi principali trattati nel convegno anche gli aspetti della sicurezza alimentare della carne suina e dei salumi italiani.

A presentare i risultati delle analisi saranno i ricercatori Ginevra Lombardi Boccia e Massimo Lucarini per il CRA ex-INRAN, Giovanna Sacconi e Maria Angela Frustoli per SSICA. Oltre alle relazioni scientifiche è in programma anche l’intervento “Il maiale nell’inconscio collettivo” di Egeria Di Nallo, sociologa e Presidente dell’associazione Home Food, e la presentazione dei programmi regionali per promuovere scelte alimentari salutari da parte di Marina Fridel della Regione Emilia Romagna.

Ad aprire i lavori Carlo Lusenti, Assessore Politiche per la Salute Regione Emilia Romagna e Lisa Ferrarini, Presidente ASSICA; moderatore dell’incontro il giornalista Matteo Bernardelli.

Programma