

# Workshop Progetto Treasure

Parma, 15 maggio 2017

SSICA &ndash; Workshop &ldquo;Knowledge & Technology Transfer on Processing Techniques of Traditional Meat Products&rdquo;

[www.treasure.kis.si](http://www.treasure.kis.si)

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) ha organizzato dal 2 al 5 maggio 2017 un Workshop sulle tecniche di preparazione dei prodotti tradizionali di salumeria.

Il Workshop, rivolto a un numero limitato di trasformatori di carni ottenute da suini autoctoni, ha visto la partecipazione di allevatori e trasformatori, Partners del Progetto TREASURE (HORIZON 2020) G.A. n. 634476, provenienti dalla Serbia, Slovenia, Croazia e Toscana.

Nel corso del Workshop sono stati affrontati i seguenti argomenti:

- Materia prima e ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti tradizionali macinati e interi - Tecniche di salagione, disidratazione e buone pratiche nella preparazione e stagionatura dei salumi
- Tecniche di preparazione dei prodotti tradizionali cotti

Le lezioni teoriche sono state affiancate da lezioni pratiche con il supporto di esperti trasformatori locali che hanno illustrato le tecniche per la preparazione e stagionatura dei prodotti tradizionali di salumeria preparati nell'area Parmense.

Referente del Progetto: Diaferia dr Carlo

In allegato il Programma del Workshop