



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