

Salumi Parade *Oenotria* 2015

Final Agenda

Università della Calabria, Rende, University Club

19 giugno 2015

ore 9,00, Presiede, Giovanni Mirabelli

9,10

- **Guido Stecchi**, Accademia delle 5T, MI

L'eccellenza dei salumi mediterranei

9,30

- **Ottavio Cavalcante**, Ordinario di tradizioni popolari fr

Storia dei salumi mediterranei

9,50 break°ustazione

10,10

- **Matteo Bognanno**, UniRc

Zootecnia in Calabria, la suinicoltura e le sue DOP

10,30

- **Martino Convertini**, ARSAC

Recupero, diffusione e valorizzazione del nero di Calabria, il ruolo dell'ARSAC.

10,50

- **Domenico Britti**, UniCz

Benessere e qualità delle produzioni animali

11,10

- **Francesca Romana Lupi**, UniCal

Salumi e suoi derivati

11,30

- **Luigi Gentile**, UniCal

Eccellenza di qualità dei salumi mediterranei & risonanza magnetica

12,50

- **Bruno De Cindio**, UniCal

Tecnologie e metodi di conservazione

13,10 break°ustazione

16,00 presiede Maria Cristina Beretta

16,10

- **Enzo Monaco**, Accademia del Pepe

Le spezie nei salumi mediterranei

16,30

- **Giovanni Mirabelli**, UniCal

La filiera delle carni in Italia e in Calabria

16,50

- **Emilio Cribari**, Cosul Chimica, S. Vincenzo L.C. CS

La sicurezza alimentare nelle filiera dei salumi mediterranei

17,10 break°ustazione

17,30

- **Tommaso Angelone**, UniCal

Aspetti nutrizionali e salutistici dei salumi

17,50

- **Piero Migliarese**, UniCal

Offerta e marketing dei Salumi mediterranei, accordi e cluster di PMI local.

18,10

- **Antonella Reitano**, UniCal,

Tracciabilità nella filiera dei salumi mediterranei

18,30

- **Gianfranco d'Atri**, UniCal

Block Chain, tracciabilità alternativa dei salumi mediterranei nella GDO e nell'e-commerce

18,50

- **Walter Rose**, IRESMO Foundation, Peschiera B. MI

Piattaforma web per i salumi mediterranei

Torre Federici, Moccone Silano

20 giugno 2015

Ore 9,00 presiede Guido Stecchi

9,10

- **Pietro de Leo**, IRESMO Foundation, Peschiera B. MI

Cultura Alimentare Mediterranea nei Salumi della Corte Federiciana

9,30

- **Pinuccio Alia**, La Locanda di Alia, Castrovillari

Idee per servire i salumi mediterranei al ristorante, esaltandoli

9,50 break°ustazione

10,10

- **Maria Cristina Bertetta**, Accademia delle 5T, MI

Quali vini per i salumi mediterranei

10,30

- **Antonino Volpentesta**, UniCal

Food Learning nei Salumi Mediterranei

10,50

- **Antonino de Lorenzo** (UniRoma Torvergata, Medicina)

I salumi nella Dieta Mediterranea

11,10

- **Nicola Uccella**, IRESMO Foundation, Peschiera Bor, MI,

SAMED-Salumi Mediterranei glocal, Innovazione biomolecolare da tradizione local.

11, 30

- **Barone Adolfo Collice**

Torre Federici, il Mito di Federico II, stupor mundi

13,00 break°ustazione

Ore 15,30 presiede Nicola Uccella

- Interventi programmati di **imprenditori e operatori di settore**
- Premiati quarti di finale **X Concorso Salumi d'Italia.**

Comitato Scientifico: Antonino de Lorenzo, Girolamo Giordano, Giovanni Mirabelli, Raffaele Sacchi, Guido Stecchi, Nicola Uccella.

Comitato Organizzatore: Adolfo Collice, Armando Forgione, Giovanni Mirabelli.

Informazioni DIMEG tel....., email.....