



“Coltiviamo sviluppo...”

Sicilia, la terra del tuo futuro

PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 - Azione 2 Informazione

giornate informative

“Nuove tecnologie di trasformazione della carne di suini”

Galati Mamertino (ME) 10 e 11 DICEMBRE 2013

Centro Servizi di Galati Mamertino Via Cavour snc

Programma

Giorno 10 dicembre

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.15 **Natale BRUNO**

Sindaco del Comune di Galati Mamertino

Ore 9.30

Introduzione ai lavori

Vincenzo PRUITI CIARELLO

Tecniche d'allevamento e gestione alimentare del Suino negli allevamenti all'aperto

Dirigente SOAT - Castell'Umberto- Mistretta

Ore 10.30

Carlo DIAFERIA

Tecniche di lavorazione delle carni suine: trasporto di materia e di calore durante la stagionatura dei salumi

SSICA - PARMA

Ore 14.00 Pausa

Ore 15.00

Pier Giacomo SARRA

Il ruolo della flora microbica nella lavorazione e nella stagionatura degli insaccati

La cattolica Piacenza – Cremona

Giorno 11 dicembre

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.30 **Vincenzo PRUITI CIARELLO**

Ricovero dei suini negli allevamenti all'aperto

Dirigente SOAT - Castell'Umberto- Mistretta

Ore 10.30

Pier Giacomo SARRA

Il ruolo della flora microbica nella lavorazione e nella stagionatura dei pezzi interi

La cattolica Piacenza – Cremona

Ore 14.00 Pausa

Ore 15.00

Carlo DIAFERIA

Buone pratiche di lavorazione durante la preparazione e la stagionatura dei salumi

SSICA - PARMA

CONCLUSIONI:

Rosaria Barresi

Dirigente Generale Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura

Calogero Ferrantello

Dirigente Servizio VI

Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari

