



“Coltiviamo sviluppo...”

Sicilia, la terra del tuo futuro

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

giornate informative

“Tecniche di trasformazione e prodotti innovativi”

Galati Mamertino (ME) 12 e 13 MARZO 2014
Centro Servizi di Galati Mamertino Via Cavour snc

Programma

Giorno 12 marzo

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.15 **Natale BRUNO**

Sindaco del Comune di Galati Mamertino

Ore 9.30 **Giuseppe AFFRONTI**

Dirigente U.O. 33 – Ass.dell'Agr. dello S. R. e della P. M.

Introduzione ai lavori

Vincenzo PRUITI CIARELLO

Alimentazione e qualità delle carni del suino nero dei Nebrodi

Dirigente SOAT - Castell'Umberto- Mistretta

Ore 10.30 **Carlo DIAFERIA**

I salami tradizionali :Buone pratiche di lavorazione

SSICA - PARMA

Ore 14.00 **Pausa**

Ore 15.00 **Aldo BRIANTI**

Tecniche di preparazione e stagionatura dei salami tradizionali

Esperto sezionatore e trasformatore di carni

Giorno 13 marzo

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.30 **Vincenzo PRUITI CIARELLO**

I salumi nella tradizione Nebroidea

Dirigente SOAT - Castell'Umberto- Mistretta

Ore 10.30 **Aldo BRIANTI**

Tecniche di preparazione e stagionatura dei salumi a pezzo anatomico intero

Esperto sezionatore e trasformatore di carni

Ore 14.00 **Pausa**

Ore 15.00 **Carlo DIAFERIA**

I salumi a pezzo anatomico intero :Buone pratiche di lavorazione

SSICA - PARMA

CONCLUSIONI:

Rosaria Barresi *Dirigente Generale Assessorato dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea*

Calogero Ferrantello *Dirigente Servizio VI Assessorato dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea*

