

9

settembre 2015
ore 9.00

Aula Magna
Scuola di Agraria (Fi)



invitano a partecipare al workshop

IL SAPERE CHE DÀ SAPORE E BENESSERE

SALVAGUARDIA DELLE RAZZE SUINE AUTOCTONE EUROPEE E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI DI ALTA QUALITÀ.

9 settembre 2015, ore 09:00÷13:00

Scuola di Agraria: Aula Magna - Piazzale delle Cascine, 18 (Fi)

L'incontro è organizzato nell'ambito del progetto "SS&B - *Il Sapere che dà Sapore e Benessere*", co-finanziato dalla Regione Toscana (PRAF 2015: misura A.2.6 azione d) e coordinato da Tuscan Food Quality Center, l'associazione Centro Internazionale per la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari e la Qualità dell'Alimentazione.

Il progetto mira a valorizzare il ruolo della "conoscenza" dei prodotti alimentari in termini di qualità, origine, tradizione e legame con il territorio, al fine di comprendere la connessione tra i concetti di "buono" e di "sano" con le corrette pratiche di coltivazione, trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari e della preparazione del cibo.

L'incontro odierno, organizzato dalla Prof.ssa Carolina Pugliese, oltre ad approfondire il tema della salvaguardia delle razze suine autoctone, sarà l'occasione per presentare il Progetto Europeo "TREASURE", Call - H2020-SFS-2014-2 (Sustainable Food Security)

PROGRAMMA*

- 9:00 Registrazione dei partecipanti
- 9.30 *Scopo e attività del Consorzio di Tutela della Cinta Senese*
Chiara Santini (Presidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese)
- 10:15 *La realtà del suino Iberico e del Jamon Iberico in Spagna*
Juan M. García Casco – INIA Centro de Investigación en Cerdo Ibérico, Badajoz, (Spagna)
- 11:00 *Stato dell'arte degli studi sulla Cinta Senese: progetto europeo TREASURE*
Carolina Pugliese (DISPAA – UniFi)
- 11:45 Degustazione di salumi di Cinta Senese

* Per motivi organizzativi, confermare la propria presenza inviando una mail a:
carolina.pugliese@unifi.it