

con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA



COMUNE DI ACQUASPARTA

Corso di Laurea in
Economia e Cultura
dell'Alimentazione

PALAZZO CESI

SABATO 9 GIUGNO ORE 17.00

CONVEGNO

La carne suina e i salumi nell'alimentazione moderna

Saluti

Roberto Romani, Sindaco di Acquasparta

Franco Moriconi, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Perugia

Francesco Tei, Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

Alessandro Dal Bosco, Presidente dell'Ente del Rinascimento

Suinitas. L'umanità del maiale

Paolo Braconi (Dipartimento di lettere - lingue, letterature e civiltà antiche e moderne)

Qualità nutrizionale e ruolo della carne di maiale nella dieta razionale

Angela Maurizi, Roberto Coli (Dipartimento di Scienze Farmaceutiche)

Miglioramento della qualità nutrizionale della carne di maiale

Luciano Morbidini (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali)

Gli effetti della trasformazione sulla composizione chimica dei salumi

Lina Cossignani (Dipartimento di Scienze Farmaceutiche)

Consumo di carne suina e salumi e salute umana

Gaetano Vaudo (Dipartimento di Medicina)

Cibo sostenibile tra "Miti e Demoni"

Sergio Marini (Fondazione Italia Sostenibile)



PSR per l'Umbria 2014-2020

Misura 16 'Cooperazione' - Intervento 16.2.2 - Focus area 3A "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie realizzati da altri partenariati diversi dai Gruppi Operativi e dalle Reti o Poli di nuova costituzione"



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Umbria
Giunta Regionale

con il contributo di:

Center PIG

Italia
Authentica

l'Umbria nel Cuore
CASSETTA

dei Colli Amerini dell'Umbria
SUINO UMBRIA
SANO E BUONO
Prodotto 100% Italiano