



1° RASSEGNA DEI PRODOTTI DELLA NORCINERIA MARCHIGIANA

25 MAGGIO 2024 - ABBADIA DI FIASTRA (MC)

ore 9:40

Giardino dei Principi

INAUGURAZIONE DELLA RASSEGNA

ore 10:00

Aula Verde - CONVEGNO

LA FILIERA SUINICOLA MARCHIGIANA-TRA TRADIZIONE E OPPORTUNITA'

10:00

Avvio e coordinamento lavori - **ANDREA BORDONI**
Saluti Autorità - **ANDREA MARIA ANTONINI** - Assessore Agricoltura Regione Marche

10:30

VINCENZO MAIDANI - Presidente Slow Food Marche
Suini e Salumi: ridiamo valore alle produzioni marchigiane

10:50

VALERIA BELELLI - Responsabile Valorizzazione Filiere AMAP
AMAP e la Valorizzazione della Filiera Suinicola: la risposta del territorio marchigiano

11:10

FERRUCCIO LUCIANI - Regione Marche - PO Qualità, certificazione, sicurezza degli alimenti e attuazione dei distretti del cibo
Strumenti per la caratterizzazione e la certificazione delle produzioni tipiche regionali

11:30

FLAVIO VAI - Delegato ONAS Regione Marche
La valorizzazione della norcineria marchigiana: tipicità e tradizione dei PAT

11:50

SABRINA DONATI ZEPPA - Dipartimento di Scienze Biomolecolari (DISB) - Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo"
I salumi all'interno di una corretta e sana alimentazione

12:20

SALVATORE CLAPS - Direttore CREA-ZA, centro di ricerca zootecnia e acquacoltura
Sostenibilità della filiera suinicola: opportunità e criticità

12:50

DIBATTITO

13:30

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TRADIZIONALI

Aula Verde

DEGUSTAZIONI GUIDATE DI SALUMI E ABBINAMENTO VINI

I sessione

15:00-16:00

a cura di AMAP, ONAS E AIS

STORIA E TRADIZIONI DELLA SALUMERIA MARCHIGIANA

a cura di PIERGIORGIO ANGELINI - ONAS

si consiglia la prenotazione

per info e iscrizioni:

ac@amap.marche.it

II sessione

16:30-17:30

ore 10-18

Giardino dei Principi - intera giornata

ESPOSIZIONE DI SALUMI TIPICI DELLA NORCINERIA MARCHIGIANA