



CN.FOOD

ASSOCIAZIONE LAUREATI IN TECNOLOGIE ALIMENTARI DI CUNEO.

INVITO PERSONALE

OGGETTO: Invito al seminario di formazione sulla produzione dei salumi.

Come previsto dagli intenti statutari, scopo di CN.FOOD (Associazione dei Laureati in Tecnologie Alimentari di Cuneo) è fornire occasioni periodiche di aggiornamento e scambio di informazioni tecniche utili allo svolgimento della professione in ambito agroalimentare.

Per questo, comunichiamo l'invito al seminario tecnico - scientifico che avrà come tema **“La tecnologia di produzione dei salami crudi e cotti”**, previsto per **sabato 2 aprile p.v., ore 9:00, presso l’Aula Magna della Sede di Cuneo della Facoltà di Agraria (Cuneo, Piazza Torino 3).**

Il convegno è organizzato in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell’Università di Torino e con ONAS (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi)

Interverranno:

- ore 9,00: saluto di benvenuto del Presidente CN.FOOD dott. Massimo Prandi;
- ore 9,15: saluto delle Autorità;
- ore 9,30: Tecnologia di produzione dei salami crudi - dott. Bianca Piovano;
- ore 10,15: break;
- ore 10,30: Tecnologia di produzione dei salami cotti - dott. Bianca Piovano;
- ore 11,00: Controllo delle materie prime - dott. Valentina Vottero;
- ore 11,30: Stagionatura dei salami crudi - sig. Meo Dotta;
- ore 11,45: Le fermentazioni naturali ed il monitoraggio delle popolazioni microbiche con tecniche molecolari nei salami - prof. Luca Cocolin Facoltà di Agraria dell’Università di Torino;
- ore 12,30: Degustazione guidata di salami crudi e cotti prodotti in Provincia di Cuneo, a cura dell’ONAS.

Modera: dott. Marco Dogliani – Segretario CN.FOOD

Seguirà tavola rotonda.

La partecipazione al seminario è gratuita. Per rispondere meglio alle esigenze organizzative è gradita la conferma di partecipazione.

Per informazioni: Massimo Prandi 329 7866732 prandimassimo@libero.it
Marco Dogliani 329 5351118 marco.agrotecnico@libero.it

A nome del Consiglio Direttivo dell'Associazione Laureati in Tecnologie Alimentari di Cuneo,

il Presidente Massimo Prandi.

