Indicazioni per giungere alla Corte Benedettina di Legnaro

Ampio **parcheggio interno** con ingresso lungo via Orsaretto

IN AUTOBUS - Dal piazzale della stazione di Padova partono ogni mezz'ora corse della autolinee SITA, linea 5 destinazione Sottomarina (attenzione non prendere la linea con destinazione Agripolis, che porta ad altra sede di Veneto Agricoltura). *Info* SITA 049.8206811 www.sitabus.it

Servizi di ristorazione e alloggio offerti dalla Corte Benedettina s.r.l.
Ristorazione e Alloggio in camera singola con bagno.
Per info/prenotazioni: Corte Benedettina s.r.l.
www.cortebenedettina.it - tel. 049.8830779 (ore 10.00 – 16.00 escluso sabato e domenica) - fax 049.8837105

PREADESIONE

La produzione aziendale di salami
(cod. 42-09-11)

Per partecipare è **prevista** la **preadesione** da effettuarsi **entro martedì 19 aprile 2011**.
Per effettuare la **preadesione** è **necessario essere registrati** al **CIP - Centro di Informazione Permanente di Veneto Agricoltura**

PER GLI UTENTI NON ANCORA REGISTRATI
Collegati alla pagina
www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx
dove sono disponibili tutte le istruzioni e informazioni di dettaglio per effettuare la registrazione al Centro di Informazione Permanente di Veneto Agricoltura.
Una volta effettuata la registrazione, che resta valida per la partecipazione a qualsiasi altra iniziativa di Veneto Agricoltura, potrai effettuare la preadesione allo specifico Seminario prescelto.
La registrazione al CIP dà la possibilità di essere costantemente aggiornati sulle iniziative informative, formative ed editoriali di Veneto Agricoltura.

PER GLI UTENTI GIÀ REGISTRATI
È sufficiente accedere con la propria password alla pagina
www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx
e indicare l'iniziativa a cui si intende partecipare.

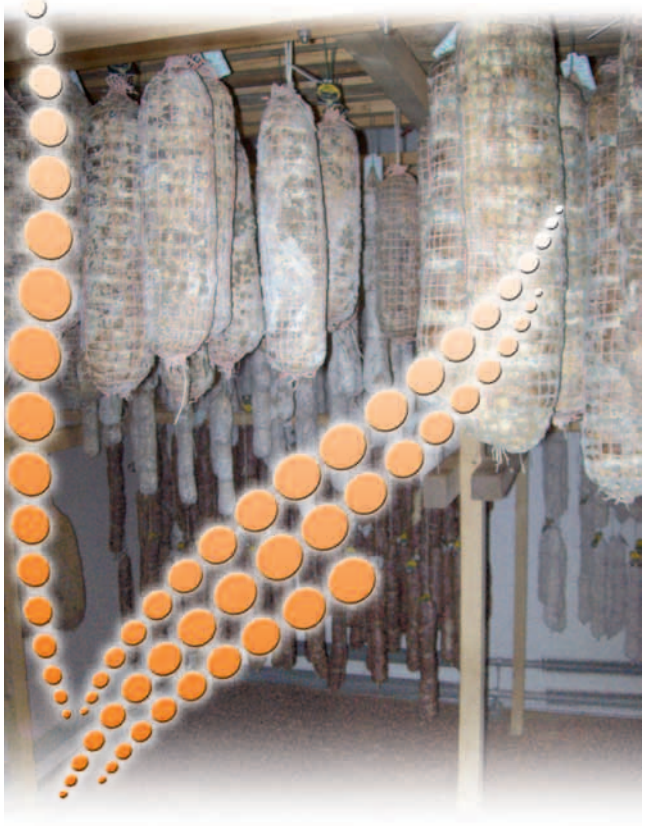
Info: **www.venetoagricoltura.org**
(banda laterale destra, "Convegni-Seminari")

Segreteria organizzativa
Veneto Agricoltura
Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica
Via Roma 34 - 35020 Legnaro (Pd)
tel. 049.8293920 - fax 049.8293909
www.venetoagricoltura.org
e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

REGIONE DEL VENETO

VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

La produzione aziendale di salami



Mercoledì 27 aprile 2011
Corte Benedettina, Legnaro (PD)

Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.to

PRESENTAZIONE

Il territorio veneto è ricco di tradizioni nella produzione aziendale di conserve alimentari e in modo particolare di salumi. Dopo un periodo di eccessiva industrializzazione dei processi produttivi con l'abbandono delle produzioni locali e artigianali, negli ultimi anni l'interesse dei consumatori per questi prodotti è in forte crescita. Una recente normativa della Regione Veneto in materia di conserve alimentari per le piccole produzioni locali, offre nuove opportunità per le aziende agricole, convenzionali e biologiche, in modo particolare per la trasformazione delle carni suine.
Le aziende biologiche che allevano suini possono quindi più facilmente differenziare le proprie produzioni e integrare il reddito attraverso la produzione e vendita di salumi.

Destinatari

Il seminario è destinato agli allevatori di suini, ai veterinari e tecnici che si occupano principalmente di conserve alimentari, ai funzionari degli Organismi di Controllo del biologico ed eventuali altri interessati alla produzione aziendale dei salumi.

Iscrizione / Modalità di partecipazione

La partecipazione **è gratuita**. La preadesione **è obbligatoria**. Seguire attentamente le indicazioni riportate sul retro, nella sezione PREADESIONI.
Scadenza preadesioni: martedì 19 aprile.

Programma

Ore 9.00
Registrazione dei partecipanti

Ore 9.15
Saluti

Pier Luigi Perissinotto
Regione del Veneto - Direzione Produzioni Agroalimentari

Ore 9.30
Qualità della carne di suino per produzione di salami

Valerio Bondesan
Veneto Agricoltura, Settore Ricerca Agraria

Ore 10.00
La produzione aziendale di salumi

Aspetti normativi per le piccole produzioni locali

Piero Vio
Regione Veneto, Direzione Prevenzione,
Servizio Sanità Animale e Igiene Alimentare

L'esperienza veneta
nelle piccole produzioni locali di salumi

Stefano De Rui
ALSS 8 Asolo, Dipartimento di Prevenzione,
Servizio Sanità Animale

Ore 11.15 – 11.30
Coffee Break

Ore 11.30
Fermentazioni e asciugatura dei salami

Angiolella Lombardi
Veneto Agricoltura, Istituto per la Qualità
e le Tecnologie Agroalimentari

Ore 12.30 – 13.00
Discussione

Ore 13.00
Conclusioni

Buffet

Moderatore: ***Valerio Bondesan***
Veneto Agricoltura, Settore Ricerca Agraria

Iniziativa finanziata dal

"Piano regionale di intervento per il rafforzamento e lo sviluppo dell'agricoltura biologica"
Delibera Giunta Regionale del Veneto n° 4184 del 28.12.06

REGIONE DEL VENETO

"Fondo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica di qualità"

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI