



INVITO AL CONVEGNO

Venerdì
28 giugno 2013, ore 15

Auditorium alla Fratta
Via I. Nievo, 8
San Daniele del Friuli

Il prosciutto di San Daniele: il tipo genetico del maiale

ORGANIZZATO DA



Accademia dei Georgofili

IN COLLABORAZIONE CON



Accademia
Italiana della Cucina



Consorzio del Prosciutto
di San Daniele



Università di Udine

Saluti

Dott. Paolo Menis

Sindaco del Comune di San Daniele del Friuli

Dott. Vladimir Dukcevic

Presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Prof. Paolo Alghisi

Presidente della Sezione nord est dell'Accademia dei Georgofili

Il Consorzio del prosciutto di San Daniele

Dott. Mario E. Cichetti

Direttore del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Evoluzione della tipologia genetica del maiale nella produzione del prosciutto di San Daniele

Prof. Piero A. Susmel

Dipartimento di Scienze agrarie ed ambientali dell'Università di Udine

Fattori genetici e alimentari per la qualità del prosciutto crudo e della carne suina

Prof. Bruno Stefanon

Dipartimento di Scienze agrarie ed ambientali dell'Università di Udine

Evoluzione delle caratteristiche della carcassa e della coscia del maiale utilizzato nella produzione del prosciutto di San Daniele

Dott. Francesco Ciani

Direttore dell'Istituto Nord Est Qualità

La qualità alimentare del prosciutto di San Daniele

Prof. Giovanni Ballarini

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

Per confermare
la propria presenza:
info@prosciuttosandaniele.it