

LA CARNE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA UMANA

Domenica 20 ottobre 2013 - ore 9 ÷ 13

Sala convegni del Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano

Il seminario avrà finalità di divulgazione scientifica. In particolare ci si propone di illustrare pregi e limiti della carne nell'alimentazione umana focalizzando in particolare i temi dell'alimentazione equilibrata nelle diverse età e della sicurezza alimentare. Al termine dell'incontro è previsto un buffet con degustazione di piatti a base di carne abbinati con verdure e vini, seguito da una visita al museo di storia dell'agricoltura.

09.00-09.30	Tommaso Maggiore e Luigi Mariani	Museo lombardo di Storia dell'Agricoltura e Università degli Studi di Milano - DISAA	Sintesi risultati seminario precedente e introduzione ai lavori
09.30-10.00	Mariangela Rondanelli	Università degli Studi di Pavia - DSSAP	Aspetti nutrizionali delle carni
10.00-10.30	Giovanni Ballarini	Accademia Italiana della Cucina	Gastronomia delle carni conservate
10.30-11.00	Simona Bertoli	Università degli Studi di Milano - DEFENS	Aspetti sanitari dell'alimentazione carnea
11.00-11.30	Mario Luini	Istituto Zooprofilattico Sperimentale - Sezione di Lodi	Carne e sicurezza alimentare
11.30-12.00	Gianpaolo Angelotti	Associazione Italiana Macellai	La carne nella macelleria artigiana
12.00-12.30	Dario Buzzi	Esselunga	La carne nella macelleria della grande distribuzione
12.30-12.45	DISCUSSIONE FINALE E CONCLUSIONI		
12.45-13.00	CELEBRAZIONE DEL TRENTENNALE DEL MUSEO DEL PANE		
13.00-14.30	PAUSA PRANZO E VISITA MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA		