



## SALUMI, TERRITORI E BIODIVERSITA'

Per prenotazioni: [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it) o presso Salumi, Territori & Biodiversità area.

### **DOMENICA 9**

- 10:30 Re Norcino La Norcineria marchigiana per la rinascita dell'entroterra
- 12:30 Cassiodoro Cassiodoro e la prima Università di agricoltura della storia
- 14:30 Unipr SaluMed - Specificità e origini del salume mediterraneo
- 16:30 Kazzen Il Cappero innovativo

### **LUNEDI' 10**

- 10:00 Calabria Le terre degli agrumi "creativi"
- 12:00 Parma città creativa della gastronomia UNESCO, programma eventi 2017
- 13:30 Matrimonio gastronomico tra eccellenze UNESCO Parmigiano Reggiano, Spalla cotta di San Secondo, uva Zibibbo di Pantelleria
- 15:30 Cipolla rossa Tropea e Pecorino Monte Poro La Cipolla che non fa piangere.
- 16:30 Premiazione del Campionato Italiano del Salame 2016 organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF - Degustazione dei salami premiati.

### **MARTEDI' 11**

- 10:30 Il Suino Nero di Parma, il riconoscimento della razza

- 12:30 La filiera della selvaggina sull'Appennino bolognese: una soluzione per l'agricoltura e la salute degli ungulati
- 14:30 Il Ciauscolo, un caso esemplare che dimostra come la normativa europea sulla tutela dell'origine vada rivista
- 16:30 PRESSO L'AGORA / Pecore e maiali più felici per la nostra salute

**MERCOLEDI' 12**

- 10:30 Ca' de' Lauv Aceto di ciliegie balsamico: un tocco di classe dalle Alpi a Pantelleria
- 12:30 Suini neri a confronto: Nero di Parma, Mora romagnola, Nero di Calabria