



**Antiche tradizioni e moderne metodologie della lavorazione della carne, dalla frollatura alla stagionatura.**

Giovedì 28.02.2019 | ore 15.30 | presso la sala Consiliare del Comune di Altamura



**Interverranno:**

Saluti **Avv. Rosa MELODIA** | Sindaca del comune di Altamura  
**Tommaso ROMANO** | Consigliere nazionale Feder Carni e Presidente Feder Carni prov. Bari - BAT

**CORRETTA FROLLATURA DELLE CARNI FRESCHE E LA CORRETTA LAVORAZIONE DELLE CARNI STAGIONATE "INSACCATI E QUANT'ALTRO"**

**Acidificazione lattica delle carni**  
dott. **Michele POLIGNIERI** | Dirigente medico veterinario area igiene di origine animale ASL BA NORD

**Nuove metodologie e nuovi processi di trasformazione delle carni**  
**Aldo MIRAGLIA** | Esperto in processi e tecnologie di trasformazione delle carni

**Controlli dei NAS carabinieri sulla filiera delle carni**  
Comando NAS Carabinieri di Bari

**Rischi e benefici per la salute**  
Prof. **Tino GESUALDO** | Presidente della scuola di medicina Università di Bari - Prof. Ordinario di Nefrologia

Modera **Tonia MASSARO** | Presidente Confcommercio Altamura

