



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

