PRO-PONTE ETRUSCA
ONLUS

IL SUINO NELLA CIVILTA' ETRUSCA

PROGRAMMA SABATO 21 GENNAIO 2023
Aula Magna Facoltà di Agraria - Borgo XX Giugno n. 74 - Perugia

Ore 17:45: **REGISTRAZIONE**

Ore 18:00: **SALUTI INIZIALI**
Antonio Brunori e Fabio Formenti - moderatori;
Antonello Palmerini - Presidente Pro Ponte Etrusca Onlus;
Mauro Cozzari, Direttore Amministrativo Fondazione per l'Istruzione Agraria;
Leonardo Varasano, Assessore alla Cultura del Comune di Perugia

Ore 18:20
SULLE TRACCE DEL SUINO PERDUTO.
LA STORIA, L'ICONOGRAFIA E LE FONTI DEL SUINO NERO CINGHIATO
A cura di Dott.ssa Glenda Giampaoli e del Prof. Luciano Giacchè

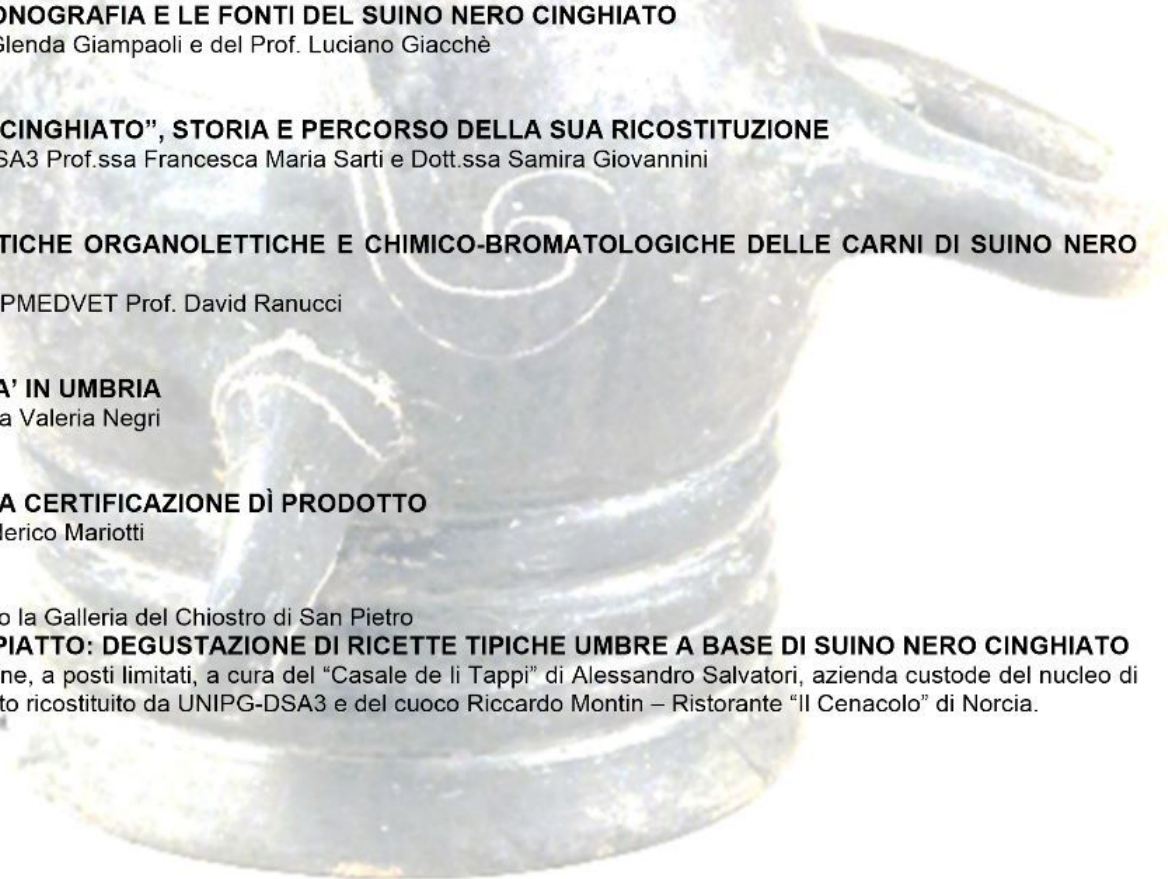
Ore 18:30
IL "SUINO NERO CINGHIATO", STORIA E PERCORSO DELLA SUA RICOSTITUZIONE
A cura di UNIPG-DSA3 Prof.ssa Francesca Maria Sarti e Dott.ssa Samira Giovannini

Ore 18:40
LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICO-BROMATOLOGICHE DELLE CARNI DI SUINO NERO CINGHIATO
A cura di UNIPG-DIPMEDVET Prof. David Ranucci

Ore 18:50
LA BIODIVERSITA' IN UMBRIA
A cura della Prof.ssa Valeria Negri

Ore 19:00
IL VALORE DELLA CERTIFICAZIONE DÌ PRODOTTO
A cura del Dott. Federico Mariotti

Ore 19:10:
Spostamento presso la Galleria del Chiostro di San Pietro
LA STORIA NEL PIATTO: DEGUSTAZIONE DI RICETTE TIPICHE UMBRE A BASE DI SUINO NERO CINGHIATO
Cena su prenotazione, a posti limitati, a cura del "Casale de li Tappi" di Alessandro Salvatori, azienda custode del nucleo di Suino Nero Cinghiato ricostituito da UNIPG-DSA3 e del cuoco Riccardo Montin – Ristorante "Il Cenacolo" di Norcia.



"Coppa a forma di testa di Suino"-Reperto Etrusco – THE MET Museum

Partner organizzativi:
Goodmen.it srl - Perugia
Il Casale dei Li tappi – Norcia (PG)
UNIPG - Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali (DSA3);
Fondazione Per L'Istruzione Agraria – Perugia

PER I PARTECIPANTI AL CONVEGNO E/O ALLA CENA È A DISPOSIZIONE L'USO GRATUITO DEL PARCHEGGIO DELLA FACOLTA'
Prenotazioni **obbligatoria** entro giovedì 19 gennaio alla Pro Ponte: cell. 327.9840071 – email: info@proponte.it
Convegno gratuito – cena € 30,00 a persona