



Seminario

La Filiera del suino da macelleria e da salumeria di Cancellara

**“PENSARE LOCALMENTE,
AGIRE GLOBALMENTE”**

CANCELLARA

CENTRO DI AGGREGAZIONE

(ex Mercato Coperto) - via Frisi

Sabato 17 luglio 2010 ore 18.00



LA FILIERA DEL SUINO DA MACELLERIA E DA SALUMERIA DI CANCELLARA

L'allevamento del maiale a Cancellara ha radici antichissime. Insieme alla coltivazione del frumento ha garantito il sostentamento delle genti locali.

Nei secoli, poi, la macellazione, la lavorazione e la trasformazione delle carni suine hanno acquisito un valore aggiunto tale da consegnare oggi al consumatore un prodotto naturale e tipico. Ma ciò non basta. E' necessario aggregare allevatori e trasformatori in percorsi di filiera, creare accordi e reti di reciproco interesse economico attraverso cui comunicare la qualità del prodotto dalla stalla alla mensa, per trasferire sulla tavola del consumatore il valore della propria produzione.

Michele Catalano
Responsabile ALSIA
Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa
"Pantano" Pignola

PROGRAMMA

Saluti

Antonio Lo Re, *Sindaco di Cancellara*

Apertura lavori

Vincenzo Folino, *Presidente Consiglio Regione Basilicata*

Interventi

Aldo Michele Radice, *Commissario ALSIA*

Maria Assunta Lombardi, *ALSIA*

Ettore Bove, *Università degli Studi della Basilicata*

Antonio Pessolani, *Presidente GAL Basento-Camastra*

Giuseppe Peluso e Domenico Tamburrino,
Associazione temporanea d'impresa "Salumi Cancellaresi"

Modera

Angela Laguardia

Discussione

Chiusura dei lavori

Vilma Mazzocco, *Assessore all'Agricoltura Regione Basilicata*

Partecipano

Organizzazioni Professionali di Categoria – CIA -

Coldiretti – Cofagricoltura - Copagri

Associazione dei Consumatori - Federconsumatori