



**CN.FOOD**

**ASSOCIAZIONE LAUREATI IN TECNOLOGIE  
ALIMENTARI DI CUNEO.**

in collaborazione con



vi invita al seminario tecnico - scientifico

## **LA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE DEI SALAMI CRUDI E COTTI**

### **Interverranno:**

**ore 9,00: Saluto di benvenuto del Presidente CN.FOOD dott. Massimo Prandi**

**ore 9,15: Saluto delle Autorità**

**ore 9,30: Tecnologia di produzione dei salami crudi - dott. Bianca Piovano**

**ore 10,15: break**

**ore 10,30: Tecnologia di produzione dei salami cotti - dott. Bianca Piovano**

**ore 11,00: Controllo delle materie prime - dott. Valentina Vottero**

**ore 11,30: Stagionatura dei salumi crudi - sig. Meo Dotta**

**ore 11,45: Le fermentazioni naturali ed il monitoraggio delle popolazioni  
microbiche con tecniche molecolari nei salami - prof. Luca Cocolin**

**ore 12,30: Degustazione guidata di salami crudi e cotti prodotti in Provincia di  
Cuneo, a cura dell'ONAS**

**Modera: dott. Marco Dogliani – Segretario CN.FOOD**

**Sabato 2 aprile ore 9:00**  
**Aula Magna della Facoltà di Agraria**  
**Cuneo, Piazza Torino 3**  
**PARTECIPAZIONE GRATUITA**

**Adesioni: info@cnfood.it 329/7866732 329/5351118**