



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