

CONSORZIO IL PEPERONCINO



Convegno
La cultura gastronomica
in salsa piccante.
La 'nduja

Belvedere Marittimo
16 Maggio 2011

Agriturismo l'Arca
C/da Oracchio Belvedere Marittimo (Cs)

Finanziato da FEASR nell'ambito della Misura 111
del PSR 2007/2013 (Reg. (CE) 1698/2005)

La cultura gastronomica in salsa piccante. La 'nduja

Programma di Sviluppo Rurale Calabria 2007/2013

ASSE 1 "Miglioramento della competitività
del settore agricolo e forestale"

Misura 111 "Azioni nel campo della formazione professionale
e dell'informazione"

Programma

Lunedì 16 Maggio

- | | | | |
|------------------|---|---------------|--|
| Ore 10 | Apertura convegno
Saluti istituzionali | Ore 16 | "La 'nduja, tecniche di lavorazione
e sicurezza alimentare"
Prof. Graziella Picchi
Università di Urbino |
| Ore 10,30 | "La 'nduja: antropologia
e storia di un prodotto artigianale"
Prof. Graziella Picchi,
Università di Urbino | Ore 17 | "La nduja,
protagonista di piatti piccanti"
Chef Enzo Grisolia |
| Ore 11,30 | "Laboratorio: L'artigiano della nduja
di Spilinga"
di Luigi Caccamo | Ore 18 | Dibattito |
| Ore 12 | "La 'nduja di maiale nero"
Prof. Bruno Amantea
Università Magna Graecia Catanzaro | Ore 19 | Conclusioni
Enzo Monaco
Presidente Accademia del Peperoncino |