

SONO LIETI DI INVITARVI A

*Convegno su*  
**“VALORIZZAZIONE DEL SUINO DI RAZZA SARDA:  
OPPORTUNITÀ E SAPORI DI UN’ECCELLENZA LOCALE”**



**LUNEDÌ 19 DICEMBRE 2022, ORE 9**

**Sala Convegni del Banco di Sardegna – Viale Bonaria, 33 – Cagliari**

Il suino di razza Sarda al 100%, allevato da secoli in Sardegna, sia per il tipico sistema di allevamento, sia per il ruolo che riveste il maiale in ambito socioeconomico e culturale nelle comunità locali, è rappresentativo della tradizione suinicola isolana. Incrementare l'allevamento di questa biodiversità, oltre a preservare dall'estinzione una razza autoctona, può fornire un potenziale e valido reddito per produttori e territori, specie della collina e montagna.

Esempi di buone pratiche, strumenti attivati, programmi futuri e soluzioni per la valorizzazione di queste eccellenze locali animano le presentazioni e gli approfondimenti, con l'attenzione alla sostenibilità ambientale ed alla creazione di valore per allevatori, tecnici, trasformatori, distributori, operatori della ristorazione e del commercio, consumatori.

## PROGRAMMA

Ore 9<sup>00</sup> – Registrazione dei partecipanti

Ore 9<sup>30</sup> – **Saluti istituzionali** – Dr. Cristiano Erriu – Segretario della Camera di Commercio di Cagliari e Oristano

Ore 9<sup>40</sup> – **Saluti e ruolo dell'Istituto di credito** – Dr. Giuseppe Cuccurese – Direttore Generale – Banco di Sardegna

Ore 9<sup>50</sup> – **Apertura dei lavori** - Luciano Useli Bacchitta – Presidente Associazione Allevatori della Regione Sardegna

*Modera i lavori – Stefano Birocchi, giornalista, Videolina e Unione Sarda*

Ore 10<sup>00</sup> – **Influenza dell'alimentazione sui prodotti dei suini di razza sarda**– Dr. Sebastiano Porcu – Agenzia FORESTAS

Ore 10<sup>20</sup> – **La botanica endemica sarda, alleata della qualità della razza** – Dr. Antonino Soddu Pirellas- AGRIS

Ore 10<sup>40</sup> – **La tutela delle biodiversità** – Dr.ssa Antonella Rocchi – Servizio territorio rurale, agro-ambiente e infrastrutture, Assessorato all'Agricoltura, Regione Autonoma della Sardegna

Ore 11<sup>00</sup> – **Il marchio collettivo suino sardo 100% e attività per la tutela delle razze autoctone** – Dr. Aldo Manunta – Direttore AARS

Ore 11<sup>10</sup> – **Aspetti tecnici di tracciabilità dei suini di razza sarda**– Dr. Antonio Siotto e Dr. Stefano Giua – AARS

Ore 11<sup>20</sup> – **Il riconoscimento del Presidio Slow Food per le razze suine** – Dr. Raimondo Mandis- Fiduciario Slow Food Cagliari

Ore 11<sup>40</sup> – **Aspetti culturali dell'allevamento e del consumo di carni suine in Sardegna** - Prof. Franciscu Sedda, Docente di Semiotica - Dipartimento di Lettere, Lingue e Beni Culturali – Università di Cagliari

Ore 12<sup>00</sup> – **Evoluzioni normative e regolamentari** – Dr. Antonio Montisci – Direttore del Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, Assessorato ad Igiene e Sanità, Regione Autonoma della Sardegna

Ore 12<sup>20</sup> – **Dibattito** e interventi programmati di allevatori, trasformatori e ristoratori

Al termine dei lavori e degustazione dei prodotti di Suino di Razza Sarda al 100%

