



La Vigna

BIBLIOTECA
INTERNAZIONALE
Centro di Cultura
e Civiltà Contadina



La Biblioteca Internazionale “La Vigna”
il Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione
- Corso di studi in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti -
i Medici Veterinari dell'ULSS 6 di Vicenza

invitano la S.V.
a due tornate di incontri

A TAVOLA IN SICUREZZA

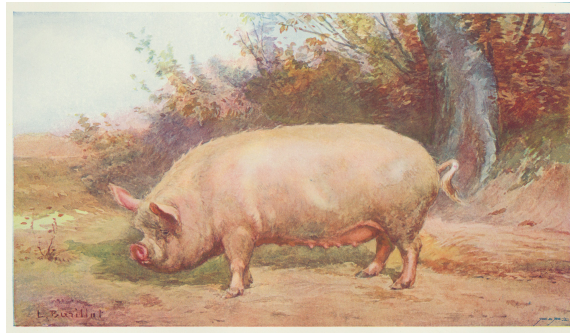
La civiltà del maiale

mercoledì 26 marzo ore 17.30

Il maiale: ieri, oggi e domani di questo straordinario protagonista della realtà rurale

Presentazione del ciclo di incontri

Miti porcini: una carne sublime tra “consumi” e divieti, Paolo Scarpi
(Dip. di Scienze Storiche, Geografiche e dell'Antichità, Università di Padova)



Journal d'agriculture pratique, 1903

mercoledì 9 aprile ore 17.30

C'è salume e salume?

L'arte del Mazin. Come sono cambiati nel tempo carni e salumi, Stefania Balzan (Dip. di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)

La tutela del consumatore. Sicurezza alimentare fuori e dentro casa, Stefano Ferrarini (Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Dip. di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza)

Quando c'erano gli animali di bassa corte

Mercoledì 8 ottobre ore 17.30

Il pollame com'era e com'è

Presentazione del ciclo di incontri

Il “poeastro”. Carni avicole e uova di qualità, Angela Trocino (Dip. di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)



Journal d'agriculture pratique, 1899

Mercoledì 22 ottobre ore 17.30

Alla televisione hanno detto che il pollo ha preso l'influenza

Le garanzie per il consumatore. Perché i nostri prodotti sono sicuri, Stefano Ferrarini (Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Dip. di Prevenzione, ULSS 6 Vicenza)

In casa. Consigli per conservare e consumare in tranquillità carne avicola e uova, Enrico Novelli (Dip. di Biomedicina Comparata e Alimentazione, Università di Padova)