

**L'INCONTRO****Mangiare  
in modo  
consapevole:  
si parla di  
prosciutto**

uniud

Dopo il radicchio, sarà il prosciutto crudo il protagonista del terzo della serie di incontri organizzati dal LabGraco dell'Università di Udine insieme all'Aiab, dedicati



alla promozione di un'alimentazione consapevole: a "100 domande sul prosciutto crudo" cercheranno di rispondere **giovedì 1 marzo** alle ore 17.30 presso l'Azienda agraria universitaria "A. Servadei" di Udine, **Micaela Morgante** del Dipartimento di Scienze animali; **Glanni Zarabara**, zootecnico; **Dante Bagatto**, produttore artigianale, vice presidente del Consorzio del

prosciutto di San Daniele e **Andrej Ferfoglia**, prosciuttaio e membro del Comitato promotore della Dop del prosciutto crudo del Carso.

Durante l'incontro, verrà percorsa la storia del prodotto, analizzate le metodologie di allevamento dei suini e le tipologie delle diverse razze cosmopolite o ibridi commerciali allevati attualmente. A partire dalle caratteristiche dietetico-nutrizionali della carne suina e del prosciutto crudo, i relatori illustreranno il processo tecnologico di lavorazione con una panoramica dei prosciutti crudi italiani e mediterranei. A conclusione dell'incontro, degustazione del prosciutto crudo regionale.

Il calendario completo degli incontri su <http://aziendagraria.uniud.it/labgraco>.