

**CONVEGNO****Il prosciutto, un alimento moderno di origine antica**

**Q**uando si dice l'ateneo al servizio del territorio, della sua economia, della sua crescita produttiva. L'università di Udine in prima fila per storicizzare (la cultura in tavola ci sta sempre bene con un pizzico di antropologia sulla cucina del lardo contrapposta a quella mediterranea), migliorare e promuove il prosciutto.

In un angolo d'Italia dove si producono il prosciutto dop di San Daniele, i prosciutti artigianali carnicci dolci e affumicati, quello di Cormons, il prosciutto d'oca, il prosciutto di Praga; dove si celebrano con un rito collettivo "Aria di festa" e "Friuli doc", non poteva mancare un convegno di specialisti con conclusioni finali affidate ai gourmet.

Il 13 settembre a palazzo Antonini in via Petracco, "Il prosciutto: un alimento moderno di origine antica". Avvio dei lavori ore 16, poi nessun aspetto della produzione sarà lasciato nell'ombra.

Parleranno Pierluigi Manachini (università di Milano) e Bianca Isolani (Centro interuniversitario di Biologia marina di Livorno) su "Il maiale è un maiale?"; Piero Susmel (Dipartimento di Scienze animali dell'università di Udine) su "La storia del maiale nero in Friuli"; Edi Piasentier (Scienze animali dell'ateneo di Udine) "Quale maiale per un prosciutto

di qualità"; Monica Anese, Nadia Innocente, Maria Cristina Nicoli (Dipartimento di Scienze degli alimenti di Udine) "Tradizione e innovazione nella produzione del prosciutto crudo"; Lanfranco Conto (Scienze degli alimenti di Udine) "Le molecole del gusto: l'aroma del prosciutto"; Giuseppe Comi (Scienze degli alimenti di Udine) "I microbi e il prosciutto crudo".

E ancora Piero Adami e Giuseppe Pucciarelli (accademici di Udine) affronteranno le relazioni su "Il persut carnico di un tempo" e "Le strade del prosciutto in Friuli Venezia Giulia".

Le conclusioni spettano al delegato di Reggio Emilia, Cesare Corradini.

L'ascoltatore che accetterà di sentir analizzare così la fetta di prosciutto in ogni sua molecola (segreti di allevamento e produzione compresi), si meriterà tutte le feste e sagre gastronomiche del Friuli.

**Gli specialisti  
dell'università di Udine  
partono dalla storia  
per analizzare  
la produzione locale**