



SONO LIETI DI INVITARVI AL

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



LUNEDÌ 19 DICEMBRE 2022, ORE 9:00

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 9⁰⁰ – Registrazione dei partecipanti

Ore 9³⁰ – **Saluti istituzionali** – Dr. Cristiano Erriu – Segretario della Camera di Commercio di Cagliari e Oristano

Ore 9⁴⁰ – **Saluti e ruolo dell'Istituto di credito** – Direzione Generale – Banco di Sardegna

Ore 9⁵⁰ – **Apertura dei lavori** - Luciano Useli Bacchitta – Presidente dell'AARS - Associazione Allevatori della Regione Sardegna

Modera i lavori – Dr. Raimondo Mandis, Fiduciario Slow Food Cagliari

Ore 10⁰⁰ – **Influenza dell'alimentazione sui prodotti dei suini di razza sarda** – Dr. Sebastiano Porcu – Agenzia FORESTAS

Ore 10²⁰ – **La botanica endemica sarda, alleata della qualità della razza** – Dr. Antonino Soddu Pirellas- AGRIS

Ore 10⁴⁰ – **La tutela delle biodiversità** – Dr.ssa Antonella Rocchi – Servizio territorio rurale, agro-ambiente e infrastrutture, Assessorato all'Agricoltura, Regione Autonoma della Sardegna

Ore 11⁰⁰ – **La razza suina Sarda: una potenzialità per il comparto dell'allevamento in Sardegna** – Prof. Gianni Battacone, Docente di Zootecnica Speciale - Dipartimento di Scienze agrarie - Università di Sassari

Ore 11²⁰ – **Il marchio collettivo suino sardo 100% e attività per la tutela delle razze autoctone** – Dr. Aldo Manunta – Direttore AARS

Ore 11³⁰ – **Aspetti tecnici di tracciabilità dei suini di razza sarda** – Dr. Antonio Siotto e Dr. Stefano Giua – AARS

Ore 11⁴⁰ – **Su porceddu: una storia millenaria di convivenza, economia e cultura in Sardegna** - Prof. Franciscu Sedda, Saggista e Docente di Semiotica Culturale - Dipartimento di Lettere, Lingue e Beni Culturali – Università di Cagliari

Ore 12⁰⁰ – **Il riconoscimento dei Presidi Slow Food per le razze suine** – Dr. Raimondo Mandis- Fiduciario Slow Food Cagliari

Ore 12¹⁰ – **Opportunità per la filiera suinicola regionale dopo il termine del blocco** – Battista Cualbu – Presidente Coldiretti Sardegna

Ore 12²⁰ – **Dibattito** e interventi programmati di allevatori, trasformatori e ristoratori

Al termine dei lavori si terrà una piccola degustazione dei prodotti di Suino di Razza Sarda al 100%

