



Conservazione e trasformazione delle carni di bovino nato e allevato in Sardegna per i mercati locali tradizionali e multiculturali

Kick off meeting – lunedì 10 maggio 2021

Diretta su pagina facebook [@meatculturesardegna](https://www.facebook.com/meatculturesardegna)

9:30 - Saluti

Walter Mureddu, Presidente della Cooperativa Produttori Arborea – Organizzazione Produttori Carne

Marco Peterle, Direttore Generale della Cooperativa Produttori Arborea – Organizzazione Produttori Carne

Pier Paolo Roggero, Direttore del Dipartimento di Agraria – Università di Sassari

Enrico Pietro Luigi De Santis, Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria – Università di Sassari

10:00 - **Roberto Lai**, Coordinatore Scientifico del progetto MeatCulture

Il progetto MeatCulture: il contesto e gli obiettivi da raggiungere

10:20 - **Maria Grazia Farbo**, *post-doc* Dipartimento di Agraria – Università di Sassari

Analisi di struttura e sensoriali sulle carni fresche e sottoposte a frollatura

10:40 - **Francesca Piras**, Ricercatrice Dipartimento di Medicina Veterinaria – Università di Sassari

Valutazione dell'influenza della tecnica di maturazione sulle caratteristiche qualitative e sul profilo microbico delle carni bovine fresche e studio del profilo microbico e qualitativo del quinto quarto

11:00 - **Luciano Gutierrez**, Ordinario di Economia ed Estimo Rurale – Università di Sassari

Percezione dei consumatori, caratteristiche qualitative e domanda di carne.

11:30 - Discussione

Modera l'incontro **Sante Maurizi**, Cinearena soc.coop. a r.l.