



Comune di Villafranca d'Asti - O.N.A.S.

Rassegna **"il miglior salame cotto e crudo del Monferrato astigiano"**: 17 maggio 2015 Villafranca d'Asti

I migliori prodotti selezionati dai panel O.N.A.S., saranno premiati al termine del Convegno tecnico scientifico che avrà luogo presso la sala Virano del Comune di Villafranca d'Asti.

Al Convegno che è gratuito sono invitati tutti i soci ONAS con i loro familiari. Occorre dare conferma di partecipazione **entro il 10 maggio telefonando all'Assessore Sandra Ronco**

Convegno tecnico scientifico:

Moderatore: dott. Bianca Piovano

ore 9.00: Saluto delle Autorità

ore 9.30: L'importanza della valorizzazione del territorio per la promozione turistica - prof. Marco De Vecchi

ore 10.00: L'allevamento del suino tradizionale e biologico - prof. Ivo Zoccarato

ore 10.30: Il salame cotto Monferrato verso nuovi traguardi - sig. Massimo Morando

ore 11.00: I formaggi del territorio - sig. Raffaele Denk

ore 11.30: I vini locali ed il loro abbinamento con i prodotti del territorio - prof. Vincenzo Gerbi

ore 12.00: Consegna Attestati corso ONAS 1° modulo di Villafranca d'Asti

ore 12.30: premiazione "Il miglior salame cotto e crudo del Monferrato Astigiano"

ore 13.00: Buffet con salumi, formaggi e vini offerto a tutti i partecipanti

Al pomeriggio:

- visita ad laboratorio artigianale di prodotti da forno: AGRIVAL - Castellero
- visita ad un allevamento di vacche e capre con annesso caseificio aziendale: Cascina Aris di Denk Raffaele - Monale.