

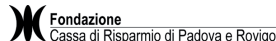
Alla ricerca hanno collaborato:



Alma Mater Studiorum Università di Bologna  
Coordinatore del progetto



Enti finanziatori Progetto Ager:



Hepiget (Grant N. 2011- 0279)

Per informazioni:

gianni.galaverna@unipr.it  
Tel. 0521 906270



# CONVEGNO CONCLUSIVO PROGETTO AGER - HEPIGET

Ricerca avanzata in genomica  
e innovazioni tecnologiche per la filiera  
produttiva del suino pesante italiano

**29 APRILE 2015**  
ore 9:30

Auditorium Centro S. Elisabetta  
Campus Universitario di Via Langhirano,  
Università degli Studi di Parma

## CONVEGNO CONCLUSIVO PROGETTO AGER - HEPIGET

I risultati delle ricerche che saranno presentati nel convegno sono di particolare interesse per la filiera suinicola italiana, dall'allevamento alla trasformazione, in quanto apportano innovazioni e conoscenze per il superamento di alcune criticità del sistema produttivo nazionale. La ricerca ha riguardato l'utilizzo della genomica per il miglioramento genetico e la salute degli animali in allevamento, la macellazione e la trasformazione al fine di migliorare l'efficienza della filiera e la qualità nutrizionale.

Il convegno presenta i risultati del progetto **HEPIGET** realizzato grazie al finanziamento di **AGER** (Agroalimentare e Ricerca, [www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)), un'Associazione Temporanea di Scopo a cui hanno aderito tredici Fondazioni Bancarie. Obiettivo di **AGER** è il sostegno della ricerca scientifica in campo agroalimentare per rafforzare la leadership delle produzioni italiane di qualità, a tutela della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

## PROGRAMMA

**9:30** Apertura dei lavori e Saluti di benvenuto  
**Arnaldo Dossena**, Università degli studi di Parma  
**Ugo Dozzio Cagnoni**, Presidente Comitato di Gestione Progetto AGER

**9:45** **Roberta Davoli**, Università degli studi di Bologna.  
*"Presentazione del progetto AGER - HEPIGET"*

**I parte - I risultati del Progetto AGER - HEPIGET:**  
**"Ricerca genomica e le ricadute per il miglioramento genetico dei prodotti della filiera suinicola"**  
Moderatore: **Vincenzo Russo**  
Professore emerito Università degli studi di Bologna

**10:00** **Denis Guiatti**, Università degli studi di Udine  
*"Sequenziamento dell'esoma suino per l'individuazione di varianti del DNA in ibridi commerciali associate con caratteri produttivi"*

**10:20** **Bruno Stefanon**, Università degli studi di Udine  
*"Impiego di genotipizzazione ad alta densità del DNA suino negli studi di associazione con fenotipi di interesse economico"*

**10:40** **Paolo Zambonelli**, Università degli studi di Bologna  
*"Nuovi fenotipi per la selezione del contenuto di grasso nella carcassa suina mediante analisi dei trascritti del tessuto adiposo"*

**11:00** **PAUSA COFFEE-BREAK**

**11:20** **Sara Botti**, Parco Tecnologico Padano.  
*"Studio del genoma del suino per identificazione di markers e geni per la risposta immunitaria alla malattia PRRS nel suino"*

**11:40** **Roberta Davoli**, Università degli studi di Bologna.  
*"Nuove opportunità di miglioramento genetico delle caratteristiche qualitative del grasso della carcassa e della carne suina"*

**12:00** **Luca Fontanesi**, Università degli studi di Bologna.  
*"L'analisi del genoma suino per l'identificazione di marcatori associati a caratteri produttivi: nuove strategie e nuove possibilità per la selezione"*

**12:20** Relatore ad invito: **Maurizio Gallo**, Direttore Associazione Nazionale Allevatori Suini. *"La selezione per la filiera dei prosciutti tipici, l'esperienza del libro genealogico italiano"*

**12:45** Discussione

**13:00** **PAUSA PRANZO A BUFFET**

**II parte - I risultati del Progetto AGER - HEPIGET:**  
**"Interventi nei processi di macellazione e produttivi per la valorizzazione nutrizionale e qualitativa del prosciutto"**  
Intervento introduttivo ai lavori di **Paolo Tanara**, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma

**14:35** **Leonardo Nanni Costa**, Università degli studi di Bologna.  
*"La depilazione chimica della carcassa suina"*

**14:55** **Gianpiero Barbieri**, Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari. *"Produzione di Prosciutto Cotto "Alta Qualità" a tasso ridotto di sale"*

**15:15** **Roberta Virgili**, Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari. *"La riduzione del sale nel prosciutto stagionato: ricadute sul processo e sul prodotto"*

**15:35** **Maria Silvia Grisenti**, Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari. *"Difetto di vena nel prosciutto crudo: passi importanti verso la soluzione"*

**15:55** **Gianni Galaverna**, Università degli studi di Parma.  
*"Dalla nutrizione alla funzionalità: i peptidi bioattivi nel prosciutto crudo"*

**16:15** **Davide Menozzi**, Università degli studi di Parma.  
*"Aspetti di mercato e sostenibilità della filiera del prosciutto crudo"*

**16:35** Discussione e chiusura lavori