



FONDAZIONE CASSAMARCA  
Monti Musoni ponto dominorque Naoni

**C O N V E G N O**  
**Per un rilancio dei salumi  
della Marca Trevigiana**

**30 settembre 2006**  
**ore 9,30**

*La partecipazione al Convegno è gratuita  
previa prenotazione alla Segreteria  
entro il 25 settembre 2006*

Segreteria del Convegno, c/o Fondazione Cassamarca  
Tel. 0422-513155 - Fax 0422-513110  
E.mail: [fondazione@fondazionecassamarca.it](mailto:fondazione@fondazionecassamarca.it)

Treviso  
Casa dei Carraresi  
Vicolo Palestro, 33

Coordinatore del Convegno:  
**Fernando Raris**

Moderatore: **Prof. Bruno Brunello**,  
*Capo Ufficio Studi Rete Nazionale Istituti  
Alberghieri (Re.Na.I.A)*

ore 9,00 Registrazione dei Partecipanti

ore 9.30 Introduzione  
**Avv. On. Dino De Poli**  
Presidente Fondazione Cassamarca

**Prof. Danilo Gasparini**  
Docente Università di Padova  
*“Produzione e consumo della carne  
suina nelle città e nelle campagne  
venete nel periodo della Serenissima  
Repubblica Veneta”*

**Prof. Emanuele Bellò**  
Etnografo  
*“Origine della Sopressa”*

**Prof. Giancarlo Follador**  
Cultore della storia e delle tradizioni  
locali  
*“La cultura del maiale nell’Alta Marca  
Trevigiana”*

**Beppo Zoppelli**  
Delegato di Treviso  
dell’Accademia Italiana della Cucina  
*“La ‘dosa’ per le luganeghe trevisane  
da riso”*

**Dott. Alessandro Caliman**  
Agronomo, Consulente Zootecnico  
Associazione Provinciale Allevatori,  
Sezione Suinicola  
*“Allevamento dei suini per il  
miglioramento della qualità della carne”*

**Giuseppe Vergerio**  
Norcino  
*“Il norcino e i salumi ‘de casada’  
secondo l’usanza delle campagne  
trevigiane”*

**Giuseppe Tonetto**  
Macellaio  
*“La tradizione dei salumi “de beccheria”*

**Cesare De Stefani**  
Presidente Consorzio Tutela  
e Valorizzazione Salumi Trevigiani  
*“L’industria trevigiana dei salumi”*

**Dott.sa Martina Iseppon**  
Docente Università Ca’ Foscari  
di Venezia  
*“Il mercato dei salumi: oggi”*

**Premiazione del**  
**“Concorso della più autentica  
‘luganega bianca da riso’  
secondo la tradizione trevigiana”**

ore 12.30 Interventi

ore 13.00 Buffet