

# **L'Università di Bologna organizza il Workshop conclusivo del progetto EXCELMEAT dell'Unione Europea**

Carissimi,

Il giorno 23 Gennaio 2015 a Bologna si terrà il workshop conclusivo del progetto EXCELMEAT. Il titolo del workshop è "Genomica, benessere e tecnologie innovative per il miglioramento della qualità della carne suina" (Genomics, welfare and new technologies for pork quality).

Il workshop è finalizzato a far conoscere i principali risultati del progetto EXCELMEAT che sta per concludersi e che si è svolto entro il Programma di ricerca europeo FP7-PEOPLE-2009-IRSES Marie Curie International Research Staff Exchange Scheme (IRSES) (<http://www.bdporc.irta.es/excelmeat/Index.html>).

Il progetto è coordinato dalla Dott.ssa Noelia Ibanez dell'IRTA (Institute of Agro-Food Research and Technology) con sede a Lleida (Spagna).

Il progetto EXCELMEAT coinvolge 8 gruppi internazionali di ricerca impegnati nello studio, analisi e ricerca di innovazioni sui molteplici aspetti che determinano, regolano e influenzano la qualità della carne suina. La genetica e il miglioramento genetico dei parametri qualitativi della carne e della carcassa suina sono state le tematiche principali considerate entro il progetto. Oltre a ciò anche lo sviluppo di nuove tecnologie e nuovi parametri per la valutazione della qualità della carne suina e dei prodotti derivati (salumi e prosciutti DOP) sono stati oggetto di studio e ricerca.

Il workshop finale del progetto vuole essere una sintesi dei più interessanti risultati ottenuti per una più innovativa ed efficiente valutazione dei parametri qualitativi della carne suina. Verranno anche discussi i possibili riflessi ed effetti anche in campo applicativo per il miglioramento genetico della qualità della materia prima e per una più efficiente filiera di produzione della carne suine e dei prodotti trasformati valorizzando nel contempo le loro caratteristiche di peculiarità e tipicità.

Il workshop è organizzato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna e dall'IRTA con la partecipazione di partner internazionali che hanno partecipato al progetto EXCELMEAT e di relatori ad invito come da programma.

- **Sede del Convegno : Aula Magna – Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria - Università di Bologna**
- **Indirizzo: Viale G. Fanin, 46, 40127 Bologna**
- **Website: <http://www.bdporc.irta.es/excelmeat/FinalWorkshop.html>**
- **Data workshop : 23 Gennaio 2015, ore 9:15.**

La partecipazione al workshop è libera ed è aperta oltre che al mondo accademico anche a operatori della filiera suina interessati alle tematiche che verranno discusse. Si prega di confermare la propria adesione inviando una mail a alla Prof.ssa Roberta Davoli - e-mail [roberta.davoli@unibo.it](mailto:roberta.davoli@unibo.it), tel +39-3285716782

## **Programma**

## **Comunicazioni**

**09:15-09:30** Welcoming & Introduction: Noelia Ibáñez Escriche (IRTA - Lleida) and Roberta Davoli (University of Bologna)

**9:30-9:50** Noelia Ibáñez-Escriche (IRTA - Lleida) "Crossbreeding effects and genetic parameters of meat quality of Iberian pigs"

**9:50-10:10** Olena Doran (University of West England - Bristol) "Genetic control of fat deposition and fatty acid composition in pigs"

**10:10-10:30** Paolo Zambonelli, Roberta Davoli (University of Bologna) "Transcription profiling of backfat tissue in Italian Large White pigs divergent for fat deposition"

**10:30-10:50** Romi Pena (University of Lleida) "Gene networks related to fat deposition and pork tenderisation"

**10:50-11:10** Joan Estany et al. (University of Lleida) "Selection for intramuscular fat and oleic acid content in pigs"

**11:10-11:45 Coffee Break**

## **Relatori ad invito**

**11:45-12:15** Maurizio Gallo (ANAS - Roma) "Selection for PDO dry cured ham production chain: the experience of Italian herd book"

**12:15-12:45** Marcello Mele (University of Pisa) "Fatty acid composition of intramuscular and subcutaneous fat in swine: genetic and nutritional aspects"

**12:45-13:00** Discussion

**13:00-15:00** Lunch

## **Comunicazioni**

**15:00-15:20** Luca Fontanesi (University of Bologna) "A retrospective genome wide analysis of the effects of twenty years of artificial directional selection in the Italian Large White pig breed"

**15:20-15:40** Roberta Davoli (University of Bologna), et al. "Fat deposition in pigs: preliminary data on genetic parameters of backfat fatty acid composition in Italian Large White breed"

**15:40-16:00** Leonardo Nanni Costa (University of Bologna) "Effect of pre-slaughter on some defects of fresh hams destined for PDO Production"

**16:00-16:30** Short oral presentations (young researchers will present the results of their research)

**16:30-17:00 Coffee Break**

**17:00-17:30** Short oral presentations (young researchers will present the results of their research)

**17:30-18:00** Discussion and General Conclusion on the EXCELMEAT project

**18:00-18:30** Business Meeting (ExcelMeat participants)