



CIRCOLO VETERINARIO SARDO



Produttori Biologici Nuoresi



Consulenza e Formazione

CORSO TEORICO- PRATICO DI PRODUZIONI CASEARIE

“Introduzione alla caseificazione artigianale”

Il corso prevede un'introduzione pratica alla trasformazione del latte ed è destinato a tutti coloro che sono interessati a sperimentare le tecniche di caseificazione e le diverse produzioni realizzabili in un contesto di piccola azienda. Si rivolge in particolare alle trasformazioni in azienda agricola o artigianale considerata la possibilità, con un modesto investimento in infrastrutture e macchinari, di allestire laboratori di caseificazione che producono, a secondo del territorio e della tipologia di latte, formaggi, burro e latticini di qualità.

Il corso si rivolge ad operatori agricoli ed appassionati

Programma

<p>1) <u>28 APRILE ORE 18-20</u></p> <p>L'ALLEVAMENTO CON CRITERI BIOLOGICI rel.: Dott. Agr. Maurizio Fadda - Biosardinia - Nùoro</p> <p>IL LATTE: COMPOSIZIONE E QUALITÀ CASEARIA; IL CAGLIO rel.: Dott.ssa Francesca Cossu - Facoltà di Veterinaria di Sassari</p>	<p>2) <u>30 APRILE ORE 18-21</u></p> <p>CENNI DI MICROBIOLOGIA ED ENZIMOLOGIA GENERALE E LATTIERO-CASEARIA, STARTER AUTOCTONI E COMMERCIALI, LA COAGULAZIONE DEL LATTE (ACIDA E PRESAMICA) rel.: Dott.ssa Francesca Cossu - Facoltà di Veterinaria di Sassari</p>
<p>3) <u>3 MAGGIO ORE 18-21</u></p> <p>FASI DELLA PRODUZIONE CASEARIA : dalla rottura della cagliata alla stufatura, salatura e stagionatura del formaggio. rel.: Bastianino Piredda - Perito industriale e Tecnico Lattiero Caseario</p>	<p>4) <u>5 MAGGIO ORE 18-20</u></p> <p>I DIFETTI DEL FORMAGGIO IMPIANTI E ATTREZZATURE: i costi di un minicaseificio. rel.: Bastianino Piredda - Perito industriale e Tecnico Lattiero Caseario</p>
<p>5) <u>10 MAGGIO ORE 18-20</u></p> <p>LA LEGISLAZIONE ITALIANA SUI FORMAGGI. L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA DELL' ASL NEL COMPARTO CASERIO: la normativa del pacchetto igiene. ADEMPIMENTI NORMATIVI PER L' ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE E VENDITA: L'autocontrollo Igienico-Sanitario, HACCP e certificazioni di prodotto nel comparto caseario. rel.: Dott.ssa Annamaria Coccolone - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna - Cagliari</p>	<p>6) <u>12 MAGGIO ORE 18-20</u></p> <p>FORMAGGIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, FILIERA CORTA E GRUPPI D'ACQUISTO rel.: Dott. Agr. Maurizio Fadda - Biosardinia; Bobore Bussa - Imprenditore Agricolo - Az. Agr. MASSAJOS - Nùoro</p>
<p>7) <u>14 MAGGIO ORE 18-20</u></p> <p>L'ETICHETTATURA DEI FORMAGGI: le denominazioni d'origine e le tipologie di prodotto. rel.: Dott.ssa Francesca Cossu - Facoltà di Veterinaria di Sassari</p> <p>IL MERCATO AGROALIMENTARE GLOBALE: effetto 'trascinante' del vino; l'abbinamento cibo-vino. Le opportunità di internet e del trasporto celere per le produzioni di nicchia. rel.: Dott. Alessandro Monni - Enologica - Nùoro</p>	<p>8) <u>15 MAGGIO ORE 09.00</u></p> <p>Visita presso un mini-caseificio con dimostrazione pratica di tecnica di produzione e utilizzo strumentazione analitica. AZIENDA AGRITURISTICA CASEARIA CALAVRINA - BITTI</p> <p>Degustazione prodotti e rilascio attestati</p>
<p>Gli incontri si svolgeranno presso Azienda Agricola Massajos Località Su Crastu - Nùoro Il costo di iscrizione è di 90,00 euro. Per informazioni ed adesioni: 340 6860261 (dott. Pietro Fois)</p> <p>Organizzazione: Dott. Pietro Fois - Circolo Veterinario Sarco - Nùoro http://www.circoloveterinariosardo.it</p>	<p>In collaborazione con: Enologica - Nùoro http://www.enologica.it Azienda Agricola Massajos - Nùoro http://www.massajos.net Associazione Biosardinia Produttori Biologici Nuoresi - Nùoro http://www.biosardinia.it e Azienda Agrituristica Casearia CALAVRINA - Bitti (NU) http://www.calavrina.com</p> 