



l'innovazione
nel settore lattiero - caseario

CONVEGNO INTERMEDIO



20 DICEMBRE 2021 - ORE 9.00

Aula Magna - Istituto Tecnico Agrario "R. Scotellaro" di Villa d'Agri-Marsicovetere

Via Provinciale, 183 - 85050 Villa d'Agri (PZ)

APPLICAZIONE DI INNOVAZIONI DI PROCESSO E PRODOTTO PER LO SVILUPPO DELLA FILIERA LATTE IN BASILICATA

PROGRAMMA

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.15 - Saluti

Dott.ssa Marinella GIORDANO

Dirigente scolastico ITAS

Ore 9.30 - Saluti

Dr Aniello CRESCENZI

Direttore Generale ALSIA

Ore 9.45 - Presentazione progetto Innoprolatte

Dr Salvatore CLAPS

Responsabile di Progetto, CREA Zootecnia e Acquacoltura



Relazioni risultati intermedi

Ore 10.15 - Formaggi, per vegetariani e non, a caglio di carciofo del Metapontino

Dott.ssa Lucia SEPE

CREA Zootecnia e Acquacoltura

Ore 10.30 - Trasformazioni casearie innovative: il latte di asina

Prof. Carlo COSENTINO

UNIBAS SAFE

Ore 10.45 - Formaggi funzionali con fibre alimentari solubili

Prof.ssa Simona TODISCO

UNIBAS DIS

Ore 11.00 - Formaggi caprini e nuove prospettive di mercato

Dr Giovanni SAMELA

FRESCA ITALIA

Ore 11.15 - Spostamento presso il laboratorio dell'ITAS

Ore 11.30 - Caseificazione dimostrativa a caglio di carciofo

Degustazione di caciotte a caglio di carciofo

Ore 13.00 - Conclusioni



PSR Basilicata 2014-2020 Misura 16 Cooperazione - Sottomisura 16.1 Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura

