



Summer School 2017

Metodi e chiavi di lettura per produrre, leggere e raccontare la qualità del latte e dei formaggi

28 - 29 giugno

Calvello (PZ)



ANFOSC



Presentazione

Il latte è tutto uguale? E i formaggi? Certo che no! Ma allora, perché il prezzo del latte è uguale dappertutto e quello dei formaggi non si discosta molto dalla media? Ma cosa è la qualità, come la misuriamo e soprattutto da cosa dipende? Possiamo decidere a tavolino la qualità del latte e dei formaggi? Ecco, di tutto questo parleremo nel corso delle due giornate di Calvello. Saranno presentati i risultati delle ultime ricerche sui fattori che influenzano la complessità aromatica e nutrizionale del latte e dei formaggi e, soprattutto, la relazione fra fattori di qualità e diversità dei formaggi verrà raccontata attraverso degustazioni mirate di formaggi prodotti con sistemi di alimentazione diversi.

L'Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) organizza, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Formaggi sotto il Cielo (ANFOSC), la seconda edizione della scuola estiva, destinata a ricercatori operanti nei settori della qualità del latte e dei formaggi.

L'edizione 2017 si svolgerà nella splendida cornice del comprensorio del Volturino, nella località montana di Calvello (Pz), caratterizzata da una diffusa presenza di allevamenti di bovini podolici.

Sede della scuola

Il corso si terrà presso la Masseria Podolica De Trana, in Località Potentissima (Calvello). L'azienda si trova alle falde del monte Volturino, a 1250 m s.l.m. e dispone anche di un caseificio, di un locale di stagionatura e di una sala di degustazione.

I partecipanti potranno soggiornare presso l'Hotel Pietrapanna, a pochi passi dall'azienda, o in altre strutture recettive della zona.

Data	Orario	Docente	Argomento
Mercoledì 28/06	9.00-18.00	Roberto Rubino - ANFOSC	Fattori e classi di qualità
		Bruno Ronchi- UNITUS	Alimentazione dei ruminanti al pascolo
		Pizzillo Rubino - ANFOSC	Analisi sensoriale di ricotte di 6 classi di qualità
		Francesco Rossini - UNITUS	La gestione dei sistemi pascolivi ad elevata autonomia
Giovedì 29/06	9.00-18.00	Francesco Tiezzi - NCSU	Una genetica per una nuova qualità
		Salvatore Claps - CREA	il ruolo delle singole erbe
		Pizzillo Rubino - ANFOSC	Analisi sensoriale di caciocavalli e pecorini di 6 classi di qualità
		Michele Faccia - UNIBA	La tecnica migliore per non rovinare la qualità del latte

Costi di iscrizione

Il costo di iscrizione è pari a 80,00 euro, comprensivo esclusivamente dei costi di segreteria e dei materiali didattici. Chiunque interessato, potrà usufruire di un soggiorno in pensione completa in camere doppie presso l'Hotel Pietrapanna al costo di 65,00 al giorno.

Modalità di iscrizione

Singoli privati o dipendenti pubblici che effettuano personalmente il bonifico: costo pari a 80,00 euro IVA compresa. Inviare a: aspa@unitus.it copia del bonifico, indirizzo e codice fiscale per avere la fattura.

Pubblici dipendenti (inclusi dottorandi, assegnisti, ecc.) per cui sia direttamente l'ente pubblico ad effettuare il pagamento: costo pari a 65,57 euro (per i pubblici dipendenti inviati ad una attività di formazione l'operazione è esente IVA secondo l'art.10 del DPR 633/72). Inviare il buono d'ordine a: aspa@unitus.it per avere la fattura elettronica.

Soci ASPA: 65,57 euro.

Intestare il bonifico a: A.S.P.A. (Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali) presso la banca INTESA SANPAOLO, filiale di Via Polidori 27, 01100 VITERBO (VT). Coordinate bancarie IBAN: IT28 0030 6914 5091 0000 0001 687 (attenzione: il 5° carattere è una lettera O maiuscola!)

RESPONSABILI SCIENTIFICI: DOTT. ROBERTO RUBINO, PROF. BRUNO RONCHI), SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: SIG.RA GIORGINA KUZMINSKY (aspa@unitus.it, tel. 0761357436).

