



Ordine dei Tecnologi Alimentari
di Basilicata e Calabria



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DELLA BASILICATA

**Mercoledì
25 Luglio**

a partire dalle 19.00

PIACERE, IL FORMAGGIO



Con la terza lezione "A TUTTA BIRRA" continuano gli incontri di divulgazione e formazione in collaborazione fra l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria e l'Università degli Studi della Basilicata - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il tema dell'incontro è il formaggio, nei suoi aspetti edonistici, culturali e tecnologici: un'occasione da non perdere per discutere di tutto quello che avreste voluto sapere sul formaggio e non avete mai osato chiedere.

**La Dimora dei Cavalieri
C.da Tataseppe, 1 / Vaglio Basilicata (PZ)**



"Piacere, il formaggio"

La Dimora dei Cavalieri – C.da Tataseppe, n.1, 85010 Vaglio Basilicata PZ
25 Luglio 2018 ore 19.00

Con la terza lezione a tutta birra continuano gli incontri di divulgazione e formazione in collaborazione fra l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria e l'Università degli Studi della Basilicata - Corso di Studi a Scienze e Tecnologie alimentari. Il tema dell'incontro è il formaggio, nei suoi aspetti edonistici, culturali e tecnologici: un'occasione da non perdere per discutere di tutto quello che avreste voluto sapere sul formaggio e non avete mai osato chiedere.



Interverranno:

Eugenio Parente: "Cheese for dummies: i formaggi, spiegati semplice" una breve introduzione alla produzione di formaggi, e alla loro diversità.

Nicola Condelli: "La qualità non è un caso". Il ruolo del Tecnologo Alimentare nelle aziende casearie.

Roberto Rubino: "Stesso formaggio ma tutti diversi!" Un viaggio sensoriale nella diversità del sapore e l'aroma dei caciocavalli.

Paola Saraceno: "A farci preferir oltre all' assaggio, il marketing relazionale". Come si comunica la qualità ai consumatori.

L'incontro sarà magistralmente moderato dalla Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria **Laura Mongiello**.

Per animare la serata i tecnologi (e i non tecnologi) presenti verranno invitati a dividersi in squadre e a inventare, da 0, **un formaggio per la Basilicata del 2019** (sì, noi siamo proiettati in avanti).

Informazioni pratiche:

Dove: L'incontro si svolgerà presso l'Agriturismo "La Dimora dei Cavalieri", c.da Tataseppe, n.1, 85010 Vaglio Basilicata PZ. Per informazioni 3403745730, <https://www.dimoracavalieri.it>

Quando: Mercoledì 25 Luglio 2018, a partire dalle 19.00 (durata indefinita, si va via quando si è stanchi o annoiati)

Quota di partecipazione: la quota di partecipazione, da versare direttamente all'Agriturismo, è di € 20,00. Per gli student UNIBAS € 15,00

Come prenotare: mettete parteciperò e condividete sull'evento Facebook. Questo, per quanto ci faccia piacere, non basta. Dovete prenotare direttamente all'agriturismo.

Chi è chi:

Eugenio Parente è Professore ordinario di Microbiologia presso l'Università degli Studi della Basilicata dove insegna nel corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Si occupa da (troppo) tempo di microbiologia del latte e dei formaggi e di fermenti lattici. Si sospetta che sia un servo delle multinazionali e che difenda gli interessi degli industriali a scapito dei piccoli produttori/trasformatori.

Nicola Condelli è un Tecnologo Alimentare socio della società Ambroalimenta che opera nel settore delle consulenze in tecnologie alimentari. E' collaboratore della Scuola SAFE dell'Università della Basilicata ed è in possesso della qualifica professionale di Sensory Project Manager. Nella sua esperienza lavorativa ha occupato il ruolo di direttore di produzione di un'azienda casearia,

Roberto Rubino è presidente dell'Associazione Formaggi Sotto il Cielo ed è stato a lungo Direttore della Unità di Ricerca per la Zootecnia Estensiva del CREA, a Muro Lucano. Ha difeso e difende strenuamente le piccole produzioni casearie di pregio.

Paola Saraceno è imprenditrice, socio-fondatore e responsabile marketing di Fattorie Donna Giulia, filiera corta del latte fresco di Basilicata. Giornalista, co-organizzatrice di eventi e rassegne agro-zootecniche, cultrice della civiltà della tavola, capoprogetto in programmi di promozione delle eccellenze agroalimentari del Sud.