



Corso Innovazione Tecnica e Tecnologica per la fabbricazione dei formaggi di capra in azienda agricola

15-16-17 FEBBRAIO 2020

SABATO 15/02/2020 - Ore 09,00 – 13,00 / 15,00 -18,00

Azienda zootecnica Astone Emiddio - Agropoli (SA)

Il Latte : composizione fisico-chimica, microbiologica e parametri tecnologici del latte ovino e caprino . Alimentazione, nutraceutica e qualità dei formaggi di animali allevati al pascolo. I fattori che influenzano la C.B.T. e C.S del latte. Igiene della mungitura e sistemi di mungitura nell' allevamento ovino e caprino. La conservazione ed il trattamento termico del latte in azienda. Tracciabilità della filiera dei formaggi di azienda agricola. Applicazione del manuale europeo per le buone prassi di igiene nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari.

Docenti: Dott. Agr. Zootecnico Gianni Ruggiero (Servizio Territoriale Provinciale di Salerno – Regione Campania Assessorato Agricoltura) . Dott. Agr. Zootecnico Fabio Zicarelli (Libero professionista Esperto zootecnico) . Dott.ssa Anna Pagano (Libero Professionista Biologa).

Prove dimostrative di caseificazione di differenti tipologie di formaggi di capra (coagulazione lattica, presamica a pasta molle e semi-dura)

Esperto: Dott. Donato Nicastro (Libero professionista Tecnologo casaro)

DOMENICA 16/02/2020 - Ore 10,00 – 13,00 / 15,00 – 17,00

Azienda zootecnica La Bersagliera dei F.lli Cerrone - Campagna (SA).

Parametri costruttivi del caseificio aziendale ed attrezzature per la trasformazione del latte caprino. Parametri costruttivi del locale aziendale per la stagionatura dei formaggi .Attitudini casearie, Tecnologie e classificazione dei formaggi di capra.

Docenti: Dott. Agr. Zootecnico Gianni Ruggiero (Servizio Territoriale Provinciale di Salerno) . Dott. Donato Nicastro (libero professionista tecnologo casaro) ;

Prove dimostrative di caseificazione di differenti tipologie di formaggi di capra (coagulazione lattica, presamica a pasta molle e semi-dura)

Esperto: Dott. Donato Nicastro (Libero professionista Tecnologo casaro)

LUNEDI 17/02/2020 - Ore 9,00 – 13,00 / 15,00 – 17,00

Azienda zootecnica Erbanito di Marmo Raffaella - San Rufo (SA).

Gli innesti naturali di batteri lattici nella fabbricazione dei formaggi di capra (sieroinnesto, lattoinnesto e scottainnesto) . I sistemi di salatura dei formaggi (secca, umida e mista). Il caglio: classificazione, uso e metodi di preparazione. La stagionatura dei formaggi. I difetti dei formaggi : cause e rimedi . I principi dell' analisi sensoriale applicata ai formaggi.

Docente: dott. Angelo Citro (Servizi Veterinari ASL Battipaglia). Dott. Gianni Ruggiero (Servizio Territoriale Provinciale di Salerno - Regione Campania Assessorato Agricoltura).

Prove dimostrative di caseificazione di differenti tipologie di formaggi di capra (coagulazione lattica, presamica a pasta molle e semi-dura)

Esperto : Dott. Donato Nicastro (libero professionista tecnologo casaro).

per info e prenotazioni:
info@allevatoricasari.it