



INCONTRI CASEARI



Associazione delle Casare e dei Casari
di Azienda Agricola



DIVERSIFICARE LA PRODUZIONE CASEARIA CON IL LATTE DI PECORA

Ragionare di tecnologia casearia con contenuti utili a chi lavora nei caseifici di azienda agricola. Seguire una produzione casearia pratica.

Sabato 16 Febbraio 2019 ore 10.00

Az. Agr. Podere S. Anna

Strada provinciale 34/B di Murlo loc. Collemalamerenda (SI)

ore 09.30: Registrazione dei partecipanti

ore 09.45: Apertura dei lavori da parte di Associazione CasareCasari

ore 10.00: Breve presentazione della composizione fisico - chimica - microbiologica del latte di pecora (*ad uso di casari di azienda agricola*).
RELATORE: Dott.ssa Francesca Pedonese - *Dipartimento di Scienze Veterinarie. Università di Pisa*

ore 10.45: Tipologie casearie a cui bene si adatta il latte di pecora (*con esempi tecnologici*). **RELATORE:** Guido Tallone e Roberto Funghi

ore 11.30: Formaggi pecorini a pasta molle - concetti tecnologici. **RELATORE:** Andrea Antonaci (*tecnico caseario presso Caseificio di San Patignano*)

ore 12.00: PAUSA PRANZO

ore 13.30: Formaggi pecorini a pasta molle - esercitazione pratica.
RELATORE: Andrea Antonaci (*tecnico caseario presso Caseificio di San Patignano*)

ore 16.00: Conclusione giornata

Costi:

Il pranzo conviviale organizzato dall'Agriturismo dell'azienda Agricola F.lli Sanna al costo di € 20,00.

Quota di partecipazione: € 30,00 come adesione annuale all'Associazione CasareCasari.

Informazioni:

Per organizzare al meglio la giornata ed i pasti siete pregati di confermare la vostra partecipazione entro **giovedì 14 Febbraio 2019** a **Roberto Funghi 338 91 03 413** e **Vittoria Sanna 339 12 63 467**

INGREDIENTI ALIMENTARI

BMB
SRL
MANUFACTURING & TRADE

www.bmbtrade.it

2C DUECINOX
SINCE 1980

www.duecinox.it

CASEIFICI
AGRICOLI



OPEN DAY

www.caseificiagricoli.it

+39 0172/93564 WWW.CASARECASARI.IT c/o AGENFORM STRADA VICINALE DEL BOGLIO, 12033 MORETTA - CN