

CANESTRUM CASEI

DEL MERIDIONE D'ITALIA

ATTUALITÀ E MODELLI DI VALORIZZAZIONE

CACIOCAVALLO
PALERMITANO



MAIORCHINO



PECORINO
SICILIANO
DOP



PIACENTINU
ENNESE
DOP



PROVOLA
DEI NEBRODI



RAGUSANO
DOP



VASTEDDA
DELLA VALLE
DEL BELICE
DOP



CACIORICOTTA



CACIOCAVALLO
PUDOLICO



CANESTRATO
DI MOLITERNO
IGP



CASIZOLU
MONTIFERRU



FIORE SARDO
DOP



PECORINO
CARMASCIANO



PECORINO
DI FILIANO
DOP



CAPRINO
NICASTRESE



CANESTRUM
CASEI
2019

– 18 Gennaio 2019

Aula Magna Via S. Sofia 100 Di3A

9:00 Registrazione dei Partecipanti.

9:30 SALUTI
Prof. Agatino Russo Direttore Dipartimento Di3A
Moderatore Prof. Massimo Todaro Università di Palermo

9:40 Le Fondazioni bancarie in rete per la ricerca agroalimentare.
Dr. Valentina Cairo, Progetto AGER

9:55 Il progetto "Canestrum Casei"
Prof. Massimo Todaro, Università di Palermo (Capofila).

10:05 Idea progettuale e strategie del Progetto AGER
Prof. Giuseppe Licitra, Università di Catania.

10:25 Composizione microbica dei biofilm associate alle attrezzature casearie.
Dr. Raimondo Gaglio & Prof. Settanni Luca, Università di Palermo

10:35 Bio-marcatori dei formaggi ottenuti da animali alimentati al pascolo"
Prof. Adriana Bonanno Università di Palermo.

10:45 I Sensi Artificiali per una fingerprint innovativa dei formaggi storici. Naso, Lingua e Occhio elettronici: L'innovazione per la valorizzazione della tradizione.
Prof. Ambra Di Rosa & Prof. Vincenzo Chiofalo, Università di Messina.

10:55 Studio delle principali problematiche di ordine tecnologico che possono comportare l'insorgere di difetti nei formaggi selezione Ager "Canestrum Casei".
Dr. Antonio Pirisi, AGRIS, Sardegna.

*La partecipazione all'intera giornata da diritto al riconoscimento di 0,50 CFU per gli studenti iscritti ai corsi di studio del Di3A.

11:10 Effetto del sistema alimentare sulla qualità del Pecorino di Filiano DOP: indici e bio-marcatori.
Dr. Salvatore Claps, CREA_ZA, Bella (PZ), Basilicata.

11:20 La capacità antiossidante totale nei formaggi della selezione AGER".
Prof.ssa Adriana Di Trana Università della Basilicata.

11:30 Stato dell'arte dei sistemi di valorizzazione dei formaggi tradizionali selezione Ager.
Prof. Giovanni Quaranta, Fondazione MEDES, Campania.

11:40 Marketing agroalimentare e comportamenti di acquisto dei formaggi: dai dati di analisi dei comportamenti alle soluzioni offerte dal neuro-marketing"
Prof. Vincenzo Russo, IULM Milano.

12:15 Presentazione primi risultati attività di ricerca progetto Ager Università di Catania su: Piacentinu Ennese, Dr.ssa Serena Greca; Provola dei Nebrodi, Dr. Alessandro Tricomi; Ragusano, Dr. Guido Mangione e Dr.ssa Scribano Cristina.

12:45 Overview primi risultati progetto Ager.
Prof. Giuseppe Licitra, Università di Catania

13:00 Presentazione Produttori aderenti al progetto AGER

13:30 Interventi Istituzionali

14:00 Presentazione dei Prodotti con relativa degustazione

15:30 - 17:30 Dialogo ricercatori progetto AGER- Produttori- Studenti Di3A