



“*Coltiviamo sviluppo...
Sicilia, la terra del tuo futuro*”

Giornata Informativa

PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 - Azione 2 Informazione

Innovazione nelle aziende lattiero-casearie: Stagionatura e affinamento dei formaggi

7 dicembre 2013

Castronovo di Sicilia (PA)

PROGRAMMA

Centro Sociale “Totò Tirrito”

Ore 9.30 Registrazione partecipanti

Ore 10.00 Saluti

Francesco Onorato

Sindaco di Castronovo di Sicilia

Giovanni Zito

Dirigente SOAT Lercara Friddi

Introduzione lavori

Giuseppe Affrunti

Dir. U.O. n. 33 Servizio VI Assessorato Regionale Risorse Agricole e Alimentari

Domenico Di Marco

Dirigente UOS - Zootecnia e Sviluppo Rurale - Cammarata

Ore 10,30 - Interventi Programmati – I SESSIONE

Massimo Todaro

Presidente Consorzio Volontario di Tutela Pecorino Siciliano DOP

Il Pecorino Siciliano DOP: stato dell'arte e prospettive

Simone Sangiorgi

Libero professionista

Il processo di caseificazione per il miglioramento della qualità dei formaggi

Massimo Brucato

Dirigente SOAT Grotte

Analisi e profilo sensoriale dei formaggi

Ore 13.30 – 14.30 Pausa

Caseificio Tirrito – C.da Manica Suppa

Ore 14.30 – II SESSIONE

Antonio Di Falco

Tecnico CORFILAC

I trattamenti dei formaggi dopo la caseificazione e le tecniche di stagionatura

Guglielmo Portelli

Tecnico CORFILAC

Procedure di adesione al sistema di controllo per la certificazione del formaggio Pecorino Siciliano DOP

Ore 17.30 CONCLUSIONI

Rosaria Barresi

Dirigente Generale Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari

Calogero Ferrantello

Dirigente Servizio VI Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari

