



# “Coltiviamo sviluppo...”

*Sicilia, la terra del tuo futuro*

## Giornata informativa

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

### Innovazioni tecniche nella filiera zootecnica da latte

*“Il ruolo del caglio nella caratterizzazione dei formaggi siciliani”*

Mercoledì 12 Marzo 2014

Sala convegni Ristorante “Il Campanile”

Via Tomasi di Lampedusa, 10 Poggioreale (Tp)

### Programma

**Ore 9.00** Registrazione dei partecipanti

**Ore 9.30** Visita Centro Regionale del Caglio  
Via dell'Amicizia, snc

**Ore 10.30** – Sala Convegni Ristorante “Il Campanile”

Saluti

**Lorenzo Pagliaroli** Sindaco di Poggioreale

Introduzione lavori

**Giuseppe Pasciuta** Dirigente SOAT Menfi

**Domenico Di Marco** Dirigente U.O.S. Cammarata

**Ore 10.00 – 13.30** Relazioni

**Paolo Campo** - F.D. SOAT di Menfi

Il ruolo dell'Assistenza Tecnica per la crescita della zootecnica

**Matteo Rinchiuso** F.D. SOAT di Lercara Friddi

Tecniche di caseificazione per la produzione dei formaggi siciliani

**Giuseppe Parrino** Libero professionista

Una borsa di studio INTELLIGENTE: il Centro Regionale del Caglio

**Lorenzo Tenaglia** Soc. TEN s.r.l. di Trento  
Ruolo degli enzimi della coagulazione nella produzione dei formaggi

**Massimo Todaro** Università di Palermo  
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali  
Tecniche di produzione del caglio per i formaggi DOP siciliani

PROVE DI ASSAGGIO DEI FORMAGGI

**Ore 13.30 -15.30** - Pausa

**Luca Settanni** Università di Palermo  
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali  
Cagli di origine animale in pasta: fonte di diversità microbica e batteri lattici filo-caseari

**Vincenzo Bozzetti** Giornalista Settore lattiero-caseario  
Mondo magico dei formaggi

**Ore 18.00** - Conclusioni

**Rosaria Barresi** Dirigente Generale  
Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

**Calogero Ferrantello** Dirigente Servizio VI  
Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

