



“Coltiviamo sviluppo...”

Sicilia, la terra del tuo futuro

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

GIORNATA INFORMATIVA

“DAI FORMAGGI TRADIZIONALI A DEI FORMAGGI INNOVATIVI NEL TERRITORIO NEBROIDEO”

MISTRETTA (ME) – 18 – 19 MARZO 2014

Az. Agr. – Portera & Antoci
C/da “Cicè” MISTRETTA (ME)

Programma giorno 18

Ore 9.00

registrazione partecipanti

Ore 9,15

Introduzione dei lavori

Vincenzo PRUITI CIARELLO

Dirigente - SOAT di Castell'Umberto e Mistretta

Ore 9,30

Salvatore ANTOCI – Libero professionista

Controllo della qualità igienico sanitaria del latte e dei derivati

Ore 11.00

Donato NICASTRO - Libero professionista

Tecniche di trasformazione del latte in formaggi innovativi (formaggi caprini ed ovini)

Ore 13.00

Pausa

Ore 15.00 – 17,00

Vincenzo DIMARCO

Direttore - Sezione IZS Area di Barcellona Pozzo di Gotto

Qualità del latte e produzione di formaggi di qualità

Programma giorno 19

Ore 9.00

registrazione partecipanti

Ore 9,45

Introduzione dei lavori

Vincenzo PRUITI CIARELLO

Dirigente - SOAT di Castell'Umberto e Mistretta

Ore 10.00

Donato NICASTRO - Libero professionista

Tecniche di trasformazione della mozzarella

Ore 13.00

Pausa

Ore 14,30

Salvatore ANTOCI - Libero professionista

Qualità della flora microbica nel processo di produzione dei prodotti lattiero caseari

Ore 17.30

Conclusioni

Rosaria BARRESI

Dirigente Generale - Assessorato R.le dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Calogero FERRANTELO

Dirigente Servizio VI - Assessorato R.le dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

