

MASTERCLASS

PRODUZIONE E VALORIZZAZIONE DEI FORMAGGI

3-9 maggio - Calascio (Aq)



Obiettivi

Sviluppare specifiche competenze nella caseificazione a latte crudo e senza fermenti selezionati, per una produzione casearia di alta qualità che sia rispettosa dell'ambiente, del benessere animale e della biodiversità



Formazione in aula e presso le aziende del territorio



Valida come riconoscimento di CFP-Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati



Consulta il programma
e iscriviti entro il
23 aprile!



Per informazioni: info.scuolapastoriziacalascio@gmail.com



CALENDARIO DELLE LEZIONI *

Domenica 3 maggio

EVENTO APERTO AL PUBBLICO

Accoglienza studenti, presentazione del programma e apertura pubblica: dialogo sul tema "One Welfare"

Docenti: D. Cavalieri, M. Volanti, G. Gaiarin

Lunedì 4 maggio

Microbiologia applicata al latte; benessere animale, caratteristiche del latte

Docenti: D. Cavalieri, G. Gaiarin, M. Volanti

Martedì 5 maggio

Pratica in azienda: mungitura, igiene e caseificazione naturale; normativa ed etichettatura

Docenti: G. Gaiarin, M. Volanti, A. Saba

Mercoledì 6 maggio

Uscita aziendale

Giornata da pastore: esperienza pratica e prove di caseificazione in azienda

Docenti: G. Gaiarin, A. Saba



CALENDARIO DELLE LEZIONI *

Giovedì 7 maggio

Focus sulla capra; visita in azienda del territorio e caso studio Az. Zooristur

Docenti: G. Gaiarin, I. Romano

Venerdì 8 maggio

Uscita aziendale

Gestione del pascolo; tecniche di stagionatura, analisi sensoriale

Docenti: G. Gaiarin, A. Catorci, M. Cozzi

Sabato 9 maggio

Domande, tavolo di confronto e restituzione finale

Docenti: G. Gaiarin, E. Sandrone

*** Salvo il 3 e il 9, ogni giornata prevede una parte pratica in collaborazione con le aziende del territorio. Dove specificato "uscita aziendale" si intende lo spostamento per l'intera giornata.**