



# Summer School 2017

## Classi di qualità del latte e dei formaggi

### Contributi della ricerca e prospettive operative

#### 26 -30 giugno

#### Calvello (PZ)



ANFOSC



#### Presentazione

L'Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali (ASPA) organizza, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Formaggi sotto il Cielo (ANFOSC), la seconda edizione della scuola estiva, destinata a ricercatori operanti nei settori della qualità del latte e dei formaggi.

L'edizione 2017 si svolgerà nella splendida cornice del comprensorio del Volturino, nella località montana di Calvello (Pz), caratterizzata da una diffusa presenza di allevamenti di bovini podolici.

Il corso intende offrire un quadro aggiornato della ricerca ai fini della differenziazione del latte e dei formaggi in classi di qualità, con contributi rivolti anche alla verifica di prospettive operative.

#### Sede della scuola

Il corso si terrà presso la Masseria Podolica De Trana, in Località Potentissima (Calvello). L'azienda si trova alle falde del monte Volturino, a 1250 m s.l.m. e dispone anche di un caseificio, di un locale di stagionatura e di una sala di degustazione.

I partecipanti potranno soggiornare presso l'Hotel Pietrapanna, a pochi passi dall'azienda, o in altre strutture recettive della zona.

#### Programma generale

Il corso è articolato in seminari teorici, intervallati da laboratori di analisi sensoriale di latte e di formaggi, da esperienze pratiche in caseificio, dove si assisterà alla lavorazione e produzione del caciocavallo e della manteca, da valutazioni pratiche dei fieni, da escursioni nei pascoli montani.

Poiché l'obiettivo è quello di fornire gli strumenti e la chiave di lettura della qualità, le degustazioni dei formaggi saranno fatte in maniera tale da permettere ai partecipanti di cogliere le differenze fra le tipologie in assaggio, di poter risalire alle classi di qualità dei formaggi, di cogliere il ruolo di quello che l'animale ha mangiato e, infine, di attribuire al formaggio il giusto prezzo.

#### Argomenti di lezioni teoriche e pratiche

- Tecnica di analisi sensoriale, note aromatiche e molecole responsabili.
- Le erbe e relazione con la qualità nutrizionale e aromatica del latte.
- Sistema alimentare e qualità nutrizionale.
- Modelli di alimentazione animale e riflessi sulla qualità del latte e dei formaggi.
- Nuovi indirizzi di miglioramento genetico per un equilibrio qualitativo del latte e dei formaggi.
- Tecnica casearia per preservare la qualità di base del latte.
- Ruolo della biodiversità microbica del latte e dei formaggi e legami con il territorio.
- Sistemi foraggeri in relazione ai differenti livelli qualitativi del latte.

#### Costi di iscrizione

Il costo di iscrizione è pari a 80,00 euro, comprensivo esclusivamente dei costi di segreteria e dei materiali didattici. Chiunque interessato, potrà usufruire di un soggiorno in pensione completa in camere doppie presso l'Hotel Pietrapanna al costo di 65,00 al giorno.

#### Modalità di iscrizione

Singoli privati o dipendenti pubblici che effettuano personalmente il bonifico: costo pari a 80,00 euro IVA compresa. Inviare a: [aspa@unitus.it](mailto:aspa@unitus.it) copia del bonifico, indirizzo e codice fiscale per avere la fattura.

Pubblici dipendenti (inclusi dottorandi, assegnisti, ecc.) per cui sia direttamente l'ente pubblico ad effettuare il pagamento: costo pari a 65,57 euro (per i pubblici dipendenti inviati ad una attività di formazione l'operazione è esente IVA secondo l'art.10 del DPR 633/72). Inviare il buono d'ordine a: [aspa@unitus.it](mailto:aspa@unitus.it) per avere la fattura elettronica.

Soci ASPA: 65,57 euro.

Instare il bonifico a: A.S.P.A. (Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali) presso la banca INTESA SANPAOLO, filiale di Via Polidori 27, 01100 VITERBO (VT). Coordinate bancarie IBAN: IT28 0030 6914 5091 0000 0001 687 (attenzione: il 5° carattere è una lettera O maiuscola!)

**RESPONSABILI SCIENTIFICI: DOTT. ROBERTO RUBINO, PROF. BRUNO RONCHI), SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: SIG.RA GIORGINA KUZMINSKY ([aspa@unitus.it](mailto:aspa@unitus.it), tel. 0761357436).**

