

Pensando ai consumatori Scegliere i Formaggi Tradizionali della Selezione AGER: **CANESTRUM CASEI**

Un'opportunità che arricchisce tutta la filiera e la qualità della vita.



– 14 maggio 2022

CoRFiLaC - SP 25 Ragusa Mare Km 5 (RG)

- 15:00** Registrazione dei Partecipanti.
Moderatrice Dott.ssa Gianna Bozzali
- 15:30** Dott.ssa Valentina Cairo - Progetto AGER
Saluti e presentazione del progetto AGER
- 15:40** Prof. Massimo Todaro, Università di Palermo
Il Canestrum Casei
- 15:50** Prof. Giuseppe Licitra - Università di Catania
Il Volume dei Formaggi del Canestrum Casei
selezione AGER - Spot e packaging
- 16:10** Dr. Salvatore Claps - CREA_ZA, Bella (PZ), Basilicata.
Sistemi di alimentazione e qualità del Pecorino di Filiano DOP
- 16:20** Prof.ssa Adriana Bonanno - Università di Palermo.
Il pascolo come biomarkers dei Formaggi tradizionali.
- 16:30** Dr. Raimondo Gaglio - Università di Palermo
Il legno come elemento identitario delle
trasformazioni casearie Tradizionali
- 16:40** Prof.ssa Valeria Murittu - Università Magna Graecia
Sistemi di allevamento e tecnologie di caseificazione
del Caprino Nicastrese
- 16:50** Prof.ssa Adriana Di Trana - Università della Basilicata.
Gli antiossidanti nei formaggi del Canestrum Casei
- 17:00** Dott.ssa Margerita Addis - AGRIS (Sardegna)
Le vitamine e profili Acidi Grassi nei formaggi AGER
- 17:10** Prof. Vincenzo Chiofalo - Università di Messina
Il valore nutrizionale e sensoriale del Canestrum Casei
- 17:20** Prof. Giovanni Quaranta - Fondazione MEDES (Campania)
Problematiche dei sistemi di valorizzazione
dei formaggi selezione AGER
- 17:30** Dott.ssa Catia Pasta - CoRFiLaC
I formaggi a marchio: cosa ne pensano i giovani
consumatori tra i 18 ed 30 anni.
- 17:45** Prof. Vincenzo Russo - IULM (Milano)
Principali Risultati del Neuromarketing nel progetto AGER
e presentazione del Vademecum Digitale per la
valorizzazione dei formaggi del Canestrum Casei
selezione AGER
- 18:15** Prof. Giuseppe Licitra - Università di Catania
Chiusura dei lavori

19:00 Degustazione dei 15 formaggi Selezione AGER in presenza dei produttori con i relativi packaging

PARTNER