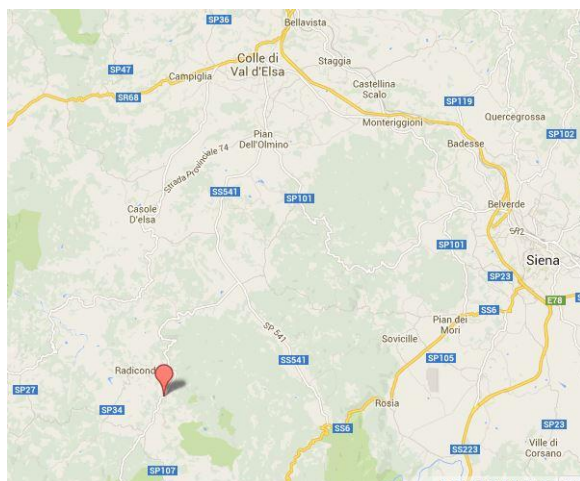


Indicazioni per raggiungere la sede del convegno:

Dal Raccordo Autostradale Firenze-Siena uscire a Colle Val d'Elsa Sud, prendere la Strada Statale 541 e percorrerla fino al bivio per Radicondoli, non entrare in paese ma proseguire in direzione Belforte, fino al cartello dell'Azienda Paugnano (a destra della strada).



Sede del convegno:
Az. Agricola Giovanni Porcu
Podere Paugnano, 33
Radicondoli (SI)
<http://www.poderepaugnano.it/>

Per Informazioni:
Alessandro Croveti (Università di Firenze)
Email: alessandro.croveti@gmail.com
Tel: 0553288353

Misura 124 Opera realizzata con il cofinanziamento del FEASR



CONVEGNO

**“Differenziazione delle produzioni
lattiero casearie locali ovine e
caprine con l’introduzione della
produzione di yogurt, di formaggi a
pasta molle, di formaggi erborinati
e la riscoperta di prodotti della
tradizione - DIPROLAT”**



**21 Marzo 2014
Ore 9.30**

Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo
di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei
settori agricolo e alimentare e in quello
forestale”

Progetto DIPROLAT

In Toscana si assiste ad una lenta ed inesorabile erosione del patrimonio ovino e la filiera del formaggio si sta confrontando con alcuni problemi tra i quali l'aumento dei costi di produzione e la ridotta remunerazione del prodotto da parte dei caseifici industriali. In questo quadro produttivo la trasformazione del latte direttamente in azienda e la produzione di formaggi con metodologie di lavorazione che rispecchiano una dimensione del "locale" e della "tradizione" rivestono un'importanza particolare per il recupero del valore aggiunto che è insito nella trasformazione stessa.

Il progetto DIPROLAT ha avuto la finalità di differenziare i prodotti da latte ovino e caprino introducendo la produzione di formaggi a pasta molle ed erborinati (lavorazione a latte crudo), testando dei prototipi che su piccola scala riproducono le condizioni di caseificazione applicate nei caseifici di grandi dimensioni. La caratterizzazione dei prodotti ha previsto inoltre una loro valutazione chimica ed organolettica in tutte le fasi di lavorazione a partire dalla materia prima latte fino alla realizzazione del prodotto finale.

Aziende partecipanti al progetto:

- Az. Giovanni Porcu – Podere Paugnano
- Az. Agr. Querciolaia di Piras Antonio e Salvatore s.s.
- Az. Claudio Cavazzoni – Podere Campriano
- Az. Agr. Santa Margherita di Di Gabriele F. e De Dominicis M. s.s. Soc. Agricola

PROGRAMMA

Ore 9.30 - Apertura dei lavori

Presiede e coordina **Carlo Chiostrì**
Dirigente Regione Toscana
Responsabile della misura 124
del PSR 2007/2013

Indirizzi di saluto

Annamaria Betti - Assessore Agricoltura e Foreste, Risorse Faunistiche, Aree Protette, Turismo

Marco Flori - GAL leader Siena

Giovanni Porcu – Podere Paugnano
Capofila del Progetto DIPROLAT

Ore 10.00 - Relazioni:

Il progetto DIPROLAT

Riccardo Bozzi
Università di Firenze – DiSPAA – Sez. Scienze Animali

Innovazione tecnologica nei caseifici

Enzo Maccarelli
E.T.A. Srl Bastia Umbra (PG)

Le nuove tipologie di formaggi – caratterizzazione dei prodotti

Alessandro Crovetto
Università di Firenze – DiSPAA – Sez. Scienze Animali

Linee guida per la preparazione dei nuovi prodotti

Roberto Funghi
Agronomo Libero Professionista

Ore 11.30 - Interventi e discussione

Ore 12.00 – Visita aziendale

Ore 13.15 – Buffet