



DELEGAZIONE DI BERGAMO

PROVINCIA DI BERGAMO

presentano

I DIFETTI NEI FORMAGGI: CAUSE E RIMEDI

VENERDÌ 25 MARZO 2011 ORE 20.30
PIAZZA BREMBANA

c/o sede Comunità Montana Valle Brembana - via Don Tondini, 16

Le produzioni dei formaggi in Valle Brembana sono realizzate in strutture molto piccole dove la tecnologia di caseificazione è fortemente legata alla tradizione; condividiamo eventuali problemi produttivi e identifichiamo le possibili soluzioni facendo un'analisi dell'intera filiera.

TAVOLA ROTONDA

Analisi dei formaggi difettati presenti e valorizzazione delle qualità dei formaggi tipici della valle

Moderatore:

DANIELE BASSI (tecnico caseario): *introduzione, descrizione dei difetti chimici, microbiologici e tecnologici.*

Relatori:

- **Dott. FLAVIO AGAZZI (consulente aziendale):** *influenza dell'allevamento, dell'alimentazione (foraggi ed erba del pascolo) e della mungitura.*

- **ANTONIO CAVA (tecnico caseario):** *influenza della tecnologia: il casaro e le attrezzature, influenza dei batteri lattici e della maturazione dei formaggi.*

- **Dott.ssa GRAZIA MERCALLI (tecnologo alimentare):** *controlli analitici (microbiologici e chimici) del latte, del formaggio in fase di produzione e durante la stagionatura e monitoraggio dell'ambiente di produzione e stagionatura.*

Per informazioni ed adesioni contattare il segretario della Delegazione ONAF di Bergamo

Luigi Giambarini via mail a info@onafbergamo.it o contattando il n. 348 046 99 08 preferibilmente via sms



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura