

TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

22—26 SETTEMBRE
PARCO DORA, TORINO



I FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE PROGETTO INNOPROLATTE

Applicazione di Innovazioni
di Processo e prodotto
per lo sviluppo
della filiera Latte in Basilicata

www.innoprolatte.it

Sabato
24 SETTEMBRE 2022

AREA LABORATORIO
Ore 18.00

«Presentazione
ricerca e degustazione»

Domenica

25 SETTEMBRE 2022

AREA LABORATORIO
Ore 11.00

«Presentazione ricerca
e degustazione»

AREA SOMMINISTRAZIONE
Ore 13.00

Show-cooking con
I Formaggi a caglio vegetale in cucina



Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

PSR Basilicata 2014-2020 Misura 16 Cooperazione

Sottomisura 16.1 - Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi
del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura

Il Progetto Innoprolatte

Il Progetto ha avuto la finalità generale di fornire innovazioni di processo e di prodotto, immediatamente applicabili, al settore lattiero-caseario della Basilicata, interessando diverse specie lattifere (bovina, asinina, caprina), per la diversificazione della produzione e dell'offerta di prodotti caseari.

Formaggi innovativi con caglio vegetale.

I coagulanti vegetali hanno una consolidata tradizione nella tecnologia lattiero-casearia ed oggi sono largamente utilizzati nei paesi dove l'utilizzo degli abomas dei ruminanti lattanti è limitato per questioni religiose, ove l'utilizzo del caglio di vitello è vietato o è diffusa una cultura che limita fortemente i prodotti che prevedono sofferenza per l'animale (vegetariani). Il caglio vegetale potrebbe diventare la scelta del futuro che concilia la tradizione con le richieste di nuove fasce di consumatori. In concreto, il risultato finale offrirà agli operatori del settore i mezzi tecnici ed i "saperi" per la realizzazione di prodotti innovativi.

Tre appuntamenti con i formaggi a caglio vegetale, a cura dell' ALSIA Basilicata e con la partecipazione del CREA Zootecnia e Acquacoltura (Bella-PZ).

Durante due appuntamenti di Laboratorio sarà presentata la ricerca e la tecnologia dei formaggi a caglio vegetale messi a punto nell'ambito del progetto INNOPROLATTE (PSR Basilicata 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.1 Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura). L'appuntamento di domenica 25 settembre offrirà le golose

Formaggi a caglio vegetale al Salone del Gusto di Torino
(per vegetariani e non solo)

preparazioni dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food create con i formaggi a Caglio vegetale di INNOPROLATTE.

Sabato 24 settembre 2022

Ore 18:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio: La caseificazione con caglio vegetale
Presentazione della Ricerca e degustazione dei formaggi a caglio vegetale a cura dell'ALSIA Basilicata con la partecipazione del CREA Zootecnia e Acquacoltura – Bella (PZ)
Aniello Crescenzi – Direttore Alisa
Salvatore CLAPS: l'idea e il progetto INNOPROLATTE
Antonio Imperatrice – Alsia Azienda sperimentale "Bosco Galdo"
Lucia SEPE: la tecnologia e l'assaggio
In abbinamento vini del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Domenica 25 settembre 2022

Ore 11:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio: La caseificazione con caglio vegetale
Presentazione della Ricerca e degustazione dei formaggi a caglio vegetale a cura dell'ALSIA Basilicata
Partecipa CREA Zootecnia e Acquacoltura– Bella (PZ)
Salvatore CLAPS: l'idea e il progetto INNOPROLATTE
Lucia SEPE: la tecnologia e l'assaggio
Giovanni Lacertosa - Alsia Agrobios
In abbinamento vini del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Ore 13:00 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show-cooking dedicato ai formaggi a caglio vegetale a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food
partecipa CREA Zootecnia e Acquacoltura, ALSIA Basilicata e Slow Food Basilicata

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Fruibilità gratuita su prenotazione

Per info e prenotazioni:

Slow Food Basilicata, slowfoodbasilicata@gmail.com
tel. 377 1516310