



CONVEGNO FINALE

Produzione regionale standardizzata di caglio in pasta per le produzioni lattiero-casearie

In questo evento finale sarà illustrata l'attività svolta nell'ambito del progetto, la postazione di lavoro con le attrezzature acquisite. Saranno presentati i risultati, tangibili, ossia i cagli ottenuti dalle sperimentazioni e i formaggi prodotti in fase di validazione.

- 15:00** ● Accoglienza e registrazione partecipanti
- 15:15** ● Saluti istituzionali - **S. Claps - Direttore CREA- ZA**
- 15:30** ● Saluti - **M. Zucale - Consorzio del Pecorino di Filiano DOP**
- 15:45** ● Presentazione del progetto - **L. Sepe - CREA-ZA**
- 16:00** ● Il fabbisogno dell'area per un caglio prodotto localmente
C. Salvia - Presidente GAL PerCorsi
- 16:15** ● Attività e risultati del progetto: prototipi di caglio in pasta
L. Sepe - CREA-ZA
- 16:30** ● Importanza di una produzione regionale di caglio in pasta per il settore lattiero caseario **G. Mecca - EXO Ricerca**
- 16:45** ● Prospettive per un caglio in pasta Made in Basilicata
S. Claps - Direttore CREA-ZA
- 17:00** ● Dibattito
- 17:15** ● Conclusioni - **V. Restaino - Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**
- 17:30** ● Visita alle postazioni operative e mostra dei formaggi prodotti con il caglio sperimentale

Ai colleghi presenti all'evento, saranno attribuiti i 0.25 CFP metaprofessionali validi ai fini della formazione professionale continua (art.2, comma 7 del Regolamento CONAF n. 3/2013).