



ASPETTANDO  
**CheeseART**  
Ragusa 13-15 Maggio 2022  
CoRFiLaC



# TRADIZIONE e NEUROSCIENZA

TRADIZIONE  
NEUROSCIENZA

## CONVEGNI

**STRATEGIE DI VENDITA E DI PROMOZIONE DEI PRODOTTI DELL'AGROALIMENTARE**

DAI SEGRETI DEL CERVELLO ALLE APPLICAZIONI NEURO SCIENTIFICHE PER VENDERE DI PIU'

Venerdì 13 Maggio 2022  
ore 15.00 presso Cacioteca Regionale

**BRAIN LAB: SINERGIA DELLE CONOSCENZE TRA IULM E CORFILAC**

LA NEUROSCIENZA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE PER CONOSCERE LE EMOZIONI DEI CONSUMATORI

Sabato mattina 14 Maggio 2022  
ore 9.15 presso Cacioteca Regionale

**PENSANDO AI CONSUMATORI. SCEGLIERE I FORMAGGI TRADIZIONALI DELLA SELEZIONE AGER: CANESTRUM CASEI**

UN'OPPORTUNITÀ CHE ARRICCHISCE TUTTA LA FILIERA E LA QUALITÀ DELLA VITA

Sabato pomeriggio 14 Maggio 2022  
ore 16.00 presso Cacioteca Regionale

**TAVOLA ROTONDA IL LATTE CRUDO ED I MARCHI DI ORIGINE**

TESTIMONIAL DI UNA CIVILTÀ CONTADINA DA TRASFERIRE AI MILLENNIALS

Domenica 15 Maggio 2022  
ore 9.30 - 11.30 presso Cacioteca Regionale

## LABORATORI DEL GUSTO

**CANESTRUM CASEI**  
A cura dei partner AGER

euro 10

**La biodiversità ovi-caprina del Meridione d'Italia: emozioni storiche**

Domenica 15 Maggio 2022  
ore 12.30 presso Cacioteca Regionale

**Le secolari paste filate del Meridione d'Italia**

Domenica 15 Maggio 2022  
ore 15.00 presso Cacioteca Regionale

**BIODIVERSITÀ CASEARIE INTERNAZIONALI**  
A cura del CoRFiLaC

euro 20  
Per gruppi +3 persone euro 15

**Dalla Francia alla Spagna, al Portogallo fino ai Peloritani: piaceri da non perdersi**

Domenica 15 Maggio 2022  
ore 17.30 presso Cacioteca Regionale

**Per gusti intensi d'Europa, dai cremosi ai granulati fino agli erborinati**

Domenica 15 Maggio 2022  
ore 19.30 presso Cacioteca Regionale

## DEGUSTAZIONI ITINERANTI

Ore 11.00 - 22.00 - 15 Maggio CoRFiLaC

**Degustazioni itineranti dei 15 formaggi CANESTRUM CASEI - AGER**

A cura dei Partner AGER

**Degustazioni itineranti di formaggi di rinomata fama internazionale**

A cura del CoRFiLaC

euro 1  
al pezzo

## SPAZIO BIMBI

15 Maggio presso MICAS CoRFiLaC

**Ore 10.30** Scopriamo insieme il latte d'asina. Il latte d'asina per tutti

A cura del CoRFiLaC

**Ore 12.00** Il formaggio incontra il miele

Con l'apicoltrice Letizia Crescimone

**1 ora**  
+ 5 anni - max 30 bambini

## IL SENTIERO DEL CIBO

Ore 11.00 - 22.00 - 15 Maggio CoRFiLaC

Stand con prodotti alimentari tipici del territorio

## CASEIFICAZIONI DAL VIVO

Ore 18.00 - 15 Maggio presso Caseificio CoRFiLaC

Dimostrazione caseificazione dal vivo a cura del CoRFiLaC e degustazione di ricotta calda

La partecipazione ai convegni e alla tavola rotonda dà diritto al riconoscimento di 0,25 CFU per gli studenti iscritti ai corsi di studio del Di3A - Università di Catania

Registrati online >>>

per info e prenotazioni

0932 660 451  
cheeseart@corfilac.it  
www.corfilac.it