

**8.30**  
Registrazione dei Partecipanti

**9:00**  
Saluti  
*Dott. Nicola Parisi*  
Presidente GAL Sentieri del Buon Vivere  
Modera e introduce  
*Prof. Giovanni Quaranta*  
Fondazione MEDES

**9:15**  
*Dr.ssa Valentina Cairo*  
AGER - Fondazioni in rete per la Ricerca  
Agroalimentare

**9:30**  
*Prof. Massimo Todaro*  
Università di Palermo (capofila)  
Il progetto "Canestrum Casei"

**9.45**  
*Prof. Giuseppe Licitra*  
Università di Catania  
Strategie progettuali per la valorizzazione dei formaggi storici "Selezione AGER"

**10:00**  
*Dr. Giuseppe Carcione*  
*Dr.ssa Ambra Di Rosa*  
*Prof. Vincenzo Chiofalo*  
Università di Messina  
L'etichetta nutrizionale dei formaggi Ager: alla scoperta della qualità!

**10.15**  
*Dr.ssa Myriam Fiori*  
*Dr.ssa Margherita Addis*  
*Dr. Antonio Pirisi*  
AGRIS Sardegna  
Alcuni aspetti nutrizionali dei formaggi del Canestrum Casei

**10.30**  
*Dr. Salvatore Claps*  
CREA Zootecnia e Acquacoltura, Bella (PZ), Basilicata  
I formaggi storici lucani: tradizione e innovazione. Un binomio possibile?

**10.45**  
*Prof.ssa Adriana Di Trana*  
Università della Basilicata  
Capacità nAscOsTe dei formaggi lucani e campani della selezione AGER

**11:00**  
*Dr.ssa Valeria Maria Morittu*  
*Dr.ssa Anna Antonella Spina*  
Fondazione Magna Graecia, Università di Catanzaro  
Il caprino Nicastrese, fra storia e ricerca

**11.15**  
*Dr. Raimondo Gaglio*  
Università di Palermo  
Il biofilm microbico delle assi di stagionatura

**11.30**  
Presentazione produttori locali (Campania e Basilicata) aderenti al progetto Canestrum Casei  
Caciocavallo Podolico, Caciocotta del Cilento, Canestrato di Moliterno, Pecorino Carmasciano, Pecorino di Filiano

**11.50**  
Interventi Istituzionali  
Regione Campania  
Le politiche di valorizzazione dei formaggi campani

**12.00**  
Presentazione dei formaggi della "Selezione Ager" con relativa degustazione

**13.00**  
Conclusioni

All'evento è prevista la partecipazione degli allievi dell'Istituto Alberghiero E. Corbino di Contursi Terme, dei produttori zootecnici locali e dei rappresentanti delle Istituzioni locali.

## PROGETTO

# CANESTRUM CASEI

### Valorizzazione dei formaggi storici del Meridione d'Italia



— 18 Febbraio 2020

Sede del GAL "I sentieri del Buon Vivere", Loc. Isca, Colliano



FONDAZIONI IN RETE  
PER LA RICERCA  
AGROALIMENTARE



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DELLA BASILICATA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MESSINA



UNIVERSITÀ  
IULM



UNIVERSITÀ  
degli STUDI  
di CATANIA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PALERMO



[www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)