



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

TRADIZIONE e NEUROSCIENZA

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

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

Moderatrice Dott.ssa Gianna Bozzali

Ore 16.00

Registrazione dei Partecipanti.

Ore 16.30

Dott.ssa Valentina Cairo - Progetto AGER
Saluti e presentazione del progetto AGER.

Ore 16.40

Prof. Massimo Todaro - Università di Palermo
Il Canestrum Casei.

Ore 16.50

Prof. Giuseppe Licitra - Università di Catania
Il volume dei formaggi del Canestrum Casei.

Ore 17.10

Dr. Salvatore Claps - CREA-ZA di Bella
Sistemi di alimentazione e qualità del Pecorino di Filiano DOP.

Ore 17.20

Dr. Raimondo Gaglio - Università di Palermo
Il legno come elemento identitario delle trasformazioni casearie tradizionali.

Ore 17.30

Prof.ssa Valeria Morittu - Fondazione Università Magna Grecia
Sistemi di allevamento e tecnologie di caseificazione del Caprino Nicastrese.

Ore 17.40

Prof.ssa Adriana Di Trana - Università della Basilicata
Gli antiossidanti nei formaggi del Canestrum Casei.

Ore 17.50

Dott.ssa Margherita Addis - AGRIS Sardegna
Le vitamine e profili acidi grassi nei formaggi AGER.

Ore 18.00

Prof. Vincenzo Chiofalo - Università di Messina
Il valore nutrizionale e sensoriale del Canestrum Casei.

Ore 18.10

Prof. Giovanni Quaranta - Fondazione MEDES Campania
Problematiche dei sistemi di valorizzazione dei formaggi selezione AGER.

Ore 18.20

Dott.ssa Catia Pasta - CoRiLaC
I formaggi a marchio: cosa ne pensano i giovani - Spot e packaging consumatori tra i 18 e i 30 anni. Selezione AGER

Ore 18.30

Prof. Vincenzo Russo - IULM Milano
Principali Risultati del Neuromarketing nel progetto AGER e presentazione del Vademecum Digitale per la valorizzazione dei formaggi del Canestrum Casei selezione AGER.

Ore 19.00

Prof. Giuseppe Licitra - Università di Catania
**Conclusioni Progetto AGER.
Chiusura lavori.**

Ore 19:30

Degustazione dei 15 formaggi Selezione AGER.



Sabato pomeriggio 14 Maggio 2022
ore 16.00 presso Cacioteca Regionale

per info e prenotazioni

SOLO SU PRENOTAZIONE
70 posti in presenza
è possibile partecipare online

0932 660 451

cheeseart@corfilac.it

www.corfilac.it

I Partner del Progetto



La partecipazione al convegno dà diritto al riconoscimento di 0,25 CFU per gli studenti iscritti ai corsi di studio del Di3A - Università di Catania

<https://bit.ly/3JWpHeZ>

14 Maggio 2022