



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

I Partner del Progetto



per info e prenotazioni

**SOLO SU PRENOTAZIONE**  
70 posti in presenza  
è possibile partecipare online

0932 660 451

cheeseart@corfilac.it

www.corfilac.it

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>