



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
FACOLTÀ DI AGRARIA

Convegno
I FORMAGGI DI MONTAGNA
TRA SAPERI LOCALI E
SAPORI GLOBALI

PROGRAMMA

18 OTTOBRE
2008

Aula Magna
Facoltà di Agraria
Edolo

CORSO DI LAUREA IN
VALORIZZAZIONE E TUTELA
DELL'AMBIENTE E DEL
TERRITORIO MONTANO

Via Morino 8
25048 Edolo (BS)
Tel. 0364-71324
Fax 0364-71324
E-mail corso.edolo@unimi.it



www.valmont.unimi.it

- Ore 9.00 Saluto delle Autorità
- Ore 9.30 **Dal foraggio al formaggio una "m"...ontagna di differenza**
Ivano De Noni - DiSTAM - Università degli Studi di Milano
- Ore 9.50 **"Microflora autoctona delle produzioni casearie: un patrimonio da salvare"**
Milena Brasca - ISPA, Milano - Consiglio Nazionale delle Ricerche
- Ore 10.10 **"Qualità e sicurezza alimentare: dall'autocontrollo alla certificazione di filiera"**
Massimo Timini - ARAL, Sondrio - SATA Regione Lombardia
- Ore 10.30 **"Dalla casera alla grande distribuzione: esperienze di CISSVA in Valle Camonica"**
Giancarlo Panteghini - Presidente Cooperativa CISSVA
- Ore 10.50 Pausa
- Ore 11.10 **"Produzioni tradizionali casearie della montagna ossolana"**
Giuseppe Paltani - Ass. Agricoltura Provincia Verbano Cusio Ossola
- Ore 11.30 **"Evoluzione della qualità del latte in Trentino e produzioni casearie"**
Giampaolo Gaiarin - Consorzio Trentingrana Concast Trento
- Ore 11.50 **"Caratteristiche e tecnologia di produzione dei formaggi caprini"**
Gualberto Martini - Azienda agrituristica Le Frise Artogne BS
- Ore 12.10 **"Ruolo dell'analisi sensoriale nella tutela del prodotto tipico"**
Giovanna Cattaneo - Libera professionista - Esperta di analisi sensoriale
- Ore 12.30 **Degustazione guidata di formaggi tipici di montagna**