



# DISTRETTO RURALE BARBAGIA

## CORSO TEORICO - PRATICO DELLA CASEIFICAZIONE (Preparazione, Aggiornamento e Approfondimento)

### **PRIMA LEZIONE, Teoria ( DATE, ORARI E LUOGO DA CONCORDARE)**

- IL LATTE: COMPOSIZIONE E QUALITÀ;
- I FERMENTI: CENNI DI MICROBIOLOGIA GENERALE, STARTER AUTOCTONI E COMMERCIALI;
- IL CAGLIO: LA COAGULAZIONE DEL LATTE (ACIDA E PRESAMICA)

Relatore: Bastianino Piredda – Consulente e Tecnico Lattiero Caseario

### **SECONDA LEZIONE, Teoria**

- FASI DELLA PRODUZIONE CASEARIA: dalla rottura della cagliata alla stufatura, salatura e stagionatura del formaggio.

Relatore: Bastianino Piredda – Consulente e Tecnico Lattiero Caseario

### **TERZA LEZIONE, Teoria e pratica**

- TECNOLOGIA dei Formaggi DOP della Sardegna, presidi Slow Food ed altri.
- I DIFETTI del formaggio ( Cause).
- N° 2 Prove Pratiche di trasformazione (vaccino – caprino – ovino).

Relatore: Bastianino Piredda – Consulente e Tecnico Lattiero Caseario

### **QUARTA LEZIONE, Teoria e pratica**

- Tecnologie Innovative: Il Formaggio Vegetale, Il Formaggio Grana, Prodotti Light, Prodotti Senza Lattosio ecc.
- N° 2 Prove Pratiche di trasformazione (vaccino – caprino – ovino).

Relatore: Bastianino Piredda – Consulente e Tecnico Lattiero Caseario

### **QUINTA LEZIONE, Teoria e pratica**

- IMPIANTI, MACCHINE E ATTREZZATURE DEI CASEIFICI AZIENDALI: I costi di un minicaseificio.
- N° 2 Prove Pratiche di trasformazione (vaccino – caprino – ovino).

Relatore: Bastianino Piredda – Consulente e Tecnico Lattiero Caseario

### **SESTA LEZIONE, Prova pratica di Trasformazione.**

Chiusura presso Mini caseificio Artigianale. Con produzione di formaggio e ricotta di Pecora o Capra o Vaccino.

Relatore: Bastianino Piredda – Consulente e Tecnico Lattiero Caseario

Il Presidente Efisio Arbau

Periodo Corso: **Luglio/Agosto**

Per aderire:

 [info@distrettoruraledellabarbagia.it](mailto:info@distrettoruraledellabarbagia.it)

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