



RISERVA NATURALE REGIONALE NAZZANO
TEVERE FARFA



Corso di formazione lattiero-caseario artigianale per allevatori e casari

Formazione ed assistenza "itinerante" presso le aziende interessate

Giovedì 31 maggio 2012 ore 10,00

Presso la Sede della Riserva Naturale, loc. Meana S.P. Tiberina km 28,100 Nazzano (Rm)

Obiettivi del corso: i formaggi artigianali spesso, pur esprimendo una forte personalità, risentono di difetti più o meno diffusi, occorre quindi migliorare la capacità dei produttori di "leggere" la materia prima, quindi il prodotto finale, per migliorare la capacità di interpretazione e gestione dei fattori esterni che influenzano il processo di caseificazione.

Metodo: comprendere insieme a pastori e casari "dove e come" intervenire, portare ciascuno di essi a condividere l'analisi insieme agli altri, far sì che si sviluppino nei produttori la consapevolezza del potenziale a disposizione e della variabilità del prodotto, fornire interventi di assistenza personalizzati direttamente presso le aziende produttrici per trovare specifiche soluzioni a specifici problemi.

Programma:

- 1) Incontro di apertura e presentazione del corso - parte teorica - il giorno 31.05.12 ore 10,00 presso la sede della Riserva Naturale Regionale Nazzano Tevere - Farfa, Via Tiberina Km 28,100 (loc. Meana) Nazzano (Rm); presentazione dei prodotti caseari delle aziende partecipanti al corso, analisi sensoriale (alla cieca) e condivisione delle produzioni casearie e delle problematiche interessate;
- 2) Stage pratico - ciclo di assistenza alla caseificazione presso le singole aziende e valutazione sensoriale sui prodotti, con assistenza di un tecnico casaro specializzato dell'ANFoSC (4 ore presso ciascuna azienda interessata, secondo calendario da definire);
- 3) Riunioni intermedie e finale con i produttori - parte teorica, discussione dell'esperienza, valutazione sensoriale dei prodotti realizzati, condivisione dei risultati e delle problematiche emerse, presso la sede del CRA, sede del Comune di Borgorose, sede della Riserva Naturale Regionale Nazzano Tevere-Farfa Tevere-Farfa (tot. 6 ore)
- 4) follow-up, stage pratico - monitoraggio della stagionatura delle produzioni a distanza di 2-3 mesi dalla fine del corso, presso le sedi delle aziende interessate.

- Il corso itinerante comprensivo degli stage pratici si terrà nel mese di giugno 2012 ed è aperto a tutti gli allevatori-produttori di formaggi del territorio, che desiderino valorizzare il loro prodotto (fresco o stagionato, di pecora, vacca o capra).
- L'Ente Riserva Naturale Regionale Nazzano Tevere-Farfa è promotore del corso sostenendo l'iniziativa.
- Il corso è autofinanziato, la quota di iscrizione per le aziende interessate allo stage pratico sarà di € 150,00.

Il corso e le schede aziendali realizzate verranno caricate (dietro consenso dei produttori) su una apposita pagina del sito web "Il Viaggio della Transumanza" (www.transumanzaamatrice.it);

Altre informazioni ed immagini potranno essere inserite nel sito della Riserva Naturale Regionale Nazzano Tevere-Farfa (www.teverefarfa.it).

Enti Promotori che sostengono l'iniziativa :

- ANFoSC - Associazione Nazionale per la Valorizzazione e la Tutela dei Formaggi ottenuti con Latte di Animali al Pascolo
- Riserva Naturale Regionale Nazzano Tevere-Farfa
- Associazione Culturale Il Viaggio della Transumanza - Amatrice
- CRA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura - CPM
- Arsiat - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
- Riserva Naturale Regionale Montagne della Duchessa
- Associazione "Rivivere il Borgo"
- Fondazione FIMROMSS
- UIMEC Costituente COPAGRI, Rieti
- Aziende Zootecniche e Casearie della Provincia di Rieti

Elenco preliminare delle aziende partecipanti:

- Azienda Di Marco Antonio, Patarico - Amatrice (RI)
- Azienda Aureli, Pinaco Antonio - Amatrice (RI)
- Azienda San Biagio, Scandriglia (RI)
- Azienda Valentini Fabrizio, Pozzaglia (RI)
- Azienda Usai Angelo, Scandriglia (RI)
- Azienda D'Ascenzo Emilio, Torretta (RI)
- Azienda Marianantoni, Chiesa Nuova (RI)
- Azienda Zonetti Luigi, Nerola (RI)
- Azienda Di Marco Pasquale, Configno (RI)
- Azienda Ferretti Anna, Collegiove Sabino (RI)
- Azienda Melchiorri Franco, Contigliano (RI)
- Azienda Gentile Michel, Amatrice (RI)

Sedi:

- Sede della Riserva Naturale Regionale Nazzano Tevere-Farfa - Via Tiberina Km 28,100 (loc.Meana) 00060 Nazzano (Rm) - www.teverefarfa.it ;
- Sede del Comune di Borgorose - Via Micangeli,5 - 02021 Borgorose (RI).

Sito web: "Il Viaggio della Transumanza" www.transumanzaamatrice.it;

➤ Per maggiori informazioni e segreteria organizzativa s.carrano@arsial.it e m.catta@arsial.it

tel 06 86273354/461 - fax 0686273270