



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO



Facoltà di BioScienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali

IL PECORINO DI FARINDOLA

Dall'allevamento ovino alla distribuzione

Mosciano Sant'Angelo (TE), 15 Maggio 2013

Facoltà di BioScienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali

PROGRAMMA

ore 9.30 Saluti - Presentazione del convegno

Prof. D. Compagnone - Preside della Facoltà - Università degli Studi di Teramo

Prof.ssa G. Suzzi - Università degli Studi di Teramo

ore 9.45 Storia del Pecorino di Farindola

Dott. U. Ciavattella - Presidente del Consorzio di Tutela

ore 10.00 Fattori che influenzano la qualità del latte ovino

Dott.ssa C. Mugnai - Università degli Studi di Teramo

ore 10.15 Complessità e unicità del Pecorino di Farindola

Prof. A. Corsetti - Università degli Studi di Teramo

ore 10.35 Analisi sensoriale del Pecorino di Farindola

Dott. G. Sacchetti - Università degli Studi di Teramo

Coffee break

ore 11.30 Tavola rotonda: Aspetti innovativi di produzione e di mercato

Moderatore: Prof. L. Grazia - Università di Bologna - **Impiego delle colture naturali: il lattoinnesto**

Dott. F. Cortesi - **Allevamento ovino in Abruzzo**

Dott. N. Bonifacio/Dott.ssa M.G. Bergia - **Qualità dei Pecorini Abruzzesi**

Sig. G. Petronio - **Storia del Pecorino Canestrato di Castel del Monte**

Dott. P. Martinelli

Slow Food - Fior Fiore COOP - Coldiretti - CIA (Confederazione Italiana Agricoltori)

ore 13.00 Chiusura dei lavori

COMITATO SCIENTIFICO: G. Suzzi, A. Corsetti, R. Tofalo, M. Schirone, G. Martino, G. Sacchetti

COMITATO ORGANIZZATIVO: G. Fasoli, G. Perpetuini, A. Ciarrocchi, P. Di Gianvito, F. Fagnani, M. Di Mauro

Il convegno è organizzato nell'ambito del progetto "Determinazione e quantificazione della tiramina mediante metodi rapidi applicati ai prodotti lattiero-caseari abruzzesi".

Finanziato da Cassa di Risparmio - Teramo

Per gli studenti della Facoltà di BioScienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali è riconosciuta l'acquisizione di 0,5 credito formativo secondo le modalità dei regolamenti didattici.