



CAMERA DI
COMMERCIO
DI VARESE



S.A.T.A

associazione
provinciale
allevatori



varese

CORSO CASEIFICAZIONE FEBBRAIO 2012

SESSIONE TEORICA DI BASE

sede A.P.A Viale Lombardia, 46 Castronno (VA)

Dott.ssa Katia Stradiotto

Merc. 08 Febbraio ore 9-13

Il latte ed i suoi componenti

Microbiologia del latte: importanza per la trasformazione casearia

Strumenti e controlli di base nel piccolo caseificio

Merc. 15 Febbraio ore 9-13

Schema base di caseificazione

Lavorazioni lattiche e presamiche

Quota di partecipazione € 30

SESSIONE PRATICA E DI APPROFONDIMENTO

Tecnico : Fausto Crippa

Merc. 22 Febbraio ore 9-13 c/o Az. Agr. Valleluna - via Valleluna, 35 Varese

Formaggi presamici a pasta molle

(caciotte, crescenza, formaggelle)

Tecnico : Fausto Crippa

Lun. 27 Febbraio ore 9-13 c/o Az. Agr. Torresan - via I° Maggio, 7 Caravate

Formaggi Erborinati/ pasta filata

Yogurt

Difetti di produzione e stagionatura

Tecnico : Pensa Matteo

Giov. 08 Marzo ore 9-13 c/o Az. Prato della Chiesa - Ballabio (LC) **da confermare**

Formaggi presamici a pasta cotta

(tipo nostrano, fontina)

Tecnico : Dott.ssa Katia Stradiotto

Mart. 13 Marzo ore 9-13 sede A.P.A Viale Lombardia, 46 Castronno (VA)

Organizzazione del caseificio

Problematiche e difetti di produzione-stagionatura

Per ogni tipologia di formaggio, durante la caseificazione, si parlerà del latte impiegato, degli innesti selezionati e naturali e loro impiego, delle caratteristiche di produzione e della loro stagionatura

Quota di partecipazione € 60

**Iscrizioni ed informazioni sede Apa VA - tel. 0332/893636 fax 0332/893637
mail : vivilafattoria@gmail.com**

