

**Indicazioni utili per giungere  
alla Corte Benedettina di Legnaro**

**IN AUTO**

**Dall'autostrada A4 Milano-Venezia**

Dal casello Padova Est seguire le indicazioni per Piove di Sacco-Chioggia. Lungo la tangenziale proseguire fino alla uscita n°12 "via Piovese". Al semaforo girare a sinistra oltrepassando Roncaglia e Ponte San Nicolò. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il parcheggio interno lungo via Orsaretto

**Dall'autostrada A13 Padova-Bologna**

Dal casello Padova Zona Industriale A13 girare a sinistra, al primo semaforo a sinistra direzione Ponte S. Nicolò. Superata la chiesa di Ponte S. Nicolò girare a sinistra in direzione Piove di Sacco-Chioggia. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il **parcheggio interno** lungo via Orsaretto.

**IN AUTOBUS**

**Dal piazzale della stazione di Padova** partono ogni mezz'ora corse della autolinee SITA, linea 5 destinazione Sottomarina (attenzione non prendere la linea con destinazione Agripolis, che porta ad altra sede di Veneto Agricoltura). *Info* SITA 049-8206811 [www.sita-on-line.it](http://www.sita-on-line.it)

Segreteria organizzativa  
**Veneto Agricoltura**

*Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale*

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (Pd)  
tel. 049.8293920 - fax 049.8293909

[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)

e-mail: [divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org](mailto:divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org)



Certificazione CISQCERT n° 1.528 e certificazione CSQA n° 973

M1

**SCHEDA DI PREADESIONE**

**Corso di Formazione per  
Casari operanti in piccoli caseifici aziendali  
(cod. 26)**

Da inviare a **Veneto Agricoltura**  
*Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale*

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD)  
tel. 049.8293920 - fax 049. 8293909

Adesioni anche via e-mail:

[divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org](mailto:divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org)

**Entro mercoledì 21 marzo 2007**

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Tel./cell. \_\_\_\_\_

(raggiungibile in orario ufficio)

Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

Titolo di studio \_\_\_\_\_

Ente di appartenenza \_\_\_\_\_

**ACCETTAZIONE DEI RICHIEDENTI**

*Almeno due giorni prima della data di avvio del corso, tutte le persone che hanno spedito la scheda di preadesione saranno contattate da Veneto Agricoltura che comunicherà l'esito della selezione.*

FIRMA.....

Autorizzo Veneto Agricoltura ad inserire i miei dati nelle liste per l'invio di materiale informativo, pubblicitario o promozionale. In ogni momento a norma dell'art.13 D.lg.196/2003, potrò avere accesso ai miei dati, chiederne la modifica o la cancellazione oppure oppormi al loro utilizzo scrivendo a: Veneto Agricoltura - Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale-Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD).

SI  NO

FIRMA.....



**VENETO AGRICOLTURA**  
*Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare*

**Corso di Formazione per  
CASARI OPERANTI  
IN PICCOLI  
CASEIFICI  
AZIENDALI**



**27-28 marzo, 2-3 aprile 2007**  
**Veneto Agricoltura**  
**Corte Benedettina – Legnaro (PD)**

Centro Informazione Permanente  
**CIP**

# PROGRAMMA

---

## Obiettivi del corso

Obiettivo del corso è quello di impartire ai partecipanti nozioni teorico-pratiche sulla produzione e sul mercato dei formaggi, nonché sulla impiantistica e sulla gestione dei piccoli caseifici aziendali.

## Destinatari

Il corso è aperto a:

- Professionisti Agronomi, Forestali, Zoonomi, Veterinari, Agrotecnici e Periti Agrari;
- Insegnanti di Istituti Tecnici e Formatori in Agricoltura;
- Tecnici e operatori del comparto Agro-alimentare, titolari di aziende zootecniche e operatori agrituristici con allevamento di vacche da latte.

Sono ammessi **25 partecipanti**.

Il corso sarà attivato con un **numero minimo di partecipanti** pari a 12.

La selezione dei partecipanti, quando non diversamente indicato, verrà effettuata in base alla data di arrivo della scheda di preadesione per le classi di destinatari indicate nel programma.

## Modalità di partecipazione

La partecipazione, comprensiva del materiale didattico, è **gratuita**.

Le spese di viaggio e vitto sono a carico degli iscritti.

## Durata del corso

3 giornate di lezioni frontali

1 giornata di lezione teorico-pratica (visite didattiche)

## Sedi di svolgimento

Gli incontri teorici si terranno presso Veneto Agricoltura - Corte Benedettina - Legnaro (PD)

Le esercitazioni pratiche e la valutazione dei formaggi si svolgeranno presso aziende dislocate sul territorio regionale.

## Servizi

La Corte Benedettina offre servizio di ristorazione e dispone di 24 camere alla tariffa di 35 €, più IVA, per pernottamento e prima colazione. Per informazioni sui servizi offerti e sulla disponibilità di stanze contattare Corte Benedettina s.r.l. - tel. 049/8830779 (ore 10.00 – 16.00 escluso sabato e domenica) - fax 049/8837105.

## Attestato di partecipazione

Agli iscritti che frequenteranno almeno il 70 % delle ore di lezione sarà consegnato un attestato di partecipazione.

## Martedì 27 marzo 2007

*Ore 9.30 – 9.45*

**Presentazione del corso da parte di Veneto Agricoltura.**

*Ore 9.45 – 13.00*

**Le normative vigenti e l'applicazione dei principi dell'autocontrollo igienico sanitario per le attività di un minicaseificio aziendale.**

*Stefano Ferrarini*

*U.L.S.S. 6 Vicenza – Servizi Veterinari*

*Ore 14.00 - 17.30*

**Il settore lattiero-caseario: evoluzione strutturale e prospettive di mercato.**

*Claudio Soregaroli*

*Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Lattiero Caseari - Cremona*

## Mercoledì 28 marzo 2007

*Ore 9.30 - 13.00*

**Progettazione e impiantistica di un minicaseificio aziendale.**

*Vittore Pante*

*Libero Professionista – Esperto in tecnologie lattiero casearie*

*Ore 14.00 - 17.30*

**Tecnologia casearia e classificazione dei formaggi.**

*Daniele Slongo*

*Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Laboratorio Latte di Feltre*

## Lunedì 2 aprile 2007

*Ore 8.00 – 12.00*

**Visita didattica presso la Latteria Sociale Turnaria di Tarzo (TV).**

*Giancarlo Coghetto*

*Esperto filiera lattiero-casearia – A.P.A. Treviso  
Maestro Assaggiatore ONAF*

*Ore 13.30 – 16.30*

**Visita didattica presso un allevamento di bufale con caseificio aziendale e produzione di paste filate. Presso Az. Agr. “Tre Comuni”, Istrana (TV).**

*Giancarlo Coghetto*

*Esperto filiera lattiero-casearia – A.P.A. Treviso  
Maestro Assaggiatore ONAF*

## Martedì 3 aprile 2007

*Ore 9.30 – 13.00*

**•I formaggi del Veneto e delle Regioni vicine: aspetti storico-culturali e tradizioni del territorio.**

**•Il latte crudo: la vendita diretta e la produzione di formaggi a maturazione breve, i risultati del progetto “Formajele Trevisane”.**

*Giancarlo Coghetto*

*Esperto filiera lattiero-casearia – A.P.A. Treviso  
Maestro Assaggiatore ONAF*

*Ore 14.00 – 17.30*

**Valutazione dei formaggi: i principi della degustazione e assaggio “critico” di alcuni formaggi prodotti in caseificio aziendale.**

*Giancarlo Coghetto*

*Esperto filiera lattiero-casearia – A.P.A. Treviso  
Maestro Assaggiatore ONAF*