

**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". Alla rotonda girare a sinistra (terza uscita), proseguire 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.sitabus.it](http://www.sitabus.it)

Segreteria organizzativa

**Veneto Agricoltura**

*Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale  
ed Educazione Naturalistica*

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)

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale  
Regione del Veneto

Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura  
Autorità di gestione designata per l'esecuzione; Regione Veneto –  
Direzione piani e Programmi Settore Primario

**SCHEDA DI PREADESIONE**  
*Tecniche e tecnologie per piccoli caseifici e analisi sensoriale  
(cod. 30)*

Da inviare a **Veneto Agricoltura**  
*Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale  
ed Educazione Naturalistica*

via fax 049. 8293909 o via e-mail:  
[divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org](mailto:divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org)

**Entro VENERDI' 5 SETTEMBRE 2009**

**Saranno considerate valide solo le  
schede compilate in tutti i campi**

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

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

Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

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

Tel/Cell \_\_\_\_\_

(raggiungibile in orario ufficio)

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

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

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

**Settore di attività:**  agricolo  forestale  agroalimentare

**Qualifica professionale:**

- Dipendente pubblico  
 Rappresentante o dipendente di Ente/Ditta  
 Addetto del Settore agricolo, forestale, agroalimentare  
 Libero professionista  
 Altro \_\_\_\_\_

**Il pagamento della quota di iscrizione, se ed in quanto dovuta, deve essere effettuato solo dopo l'accettazione della scheda di preadesione e comunque prima dell'inizio del corso alle coordinate bancarie fornite dalla segreteria. Si ricorda che le eventuali spese bancarie per l'iscrizione al corso sono a carico del partecipante.**

**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, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica - Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD) .

SI  NO

**FIRMA**.....

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



UNIONE EUROPEA



REGIONE DEL VENETO

**FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale**  
**L'Europa investe nelle zone rurali**

**TECNICHE E  
TECNOLOGIE PER  
PICCOLI CASEIFICI E  
ANALISI SENSORIALE**



**15, 18, 23 SETTEMBRE 2009**  
**Corte Benedettina – Legnaro (PD)**

**PROGRAMMA  
2007  
OPSR  
1 VEN  
3 ETO**

## Obiettivi

Fornire ai partecipanti un aggiornamento sulla filiera lattiero-casearia, a partire dalla progettazione di un minicaseificio fino ad arrivare alla degustazione del formaggio, attraverso nozioni teorico-pratiche sulla impiantistica e sulla gestione dei piccoli caseifici aziendali nel rispetto della normativa vigente. Particolare attenzione verrà posta sugli aspetti riguardanti le tecniche di caseificazione e di analisi sensoriale dei formaggi.

## Destinatari

L'attività è rivolta a:

- Professionisti Agronomi, Forestali, Zoonomi, Veterinari, Agrotecnici e Periti Agrari;
- Insegnanti di Istituti Tecnici e Formatori in Agricoltura;
- Tecnici, Casari e operatori del comparto agro-alimentare, titolari di aziende zootecniche e operatori agrituristici.

Sono ammessi **25 partecipanti**.

L'iniziativa sarà attivata con un **numero minimo di 10 partecipanti**.

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.

## Accettazione dei richiedenti

Almeno due giorni prima della data di avvio dell'iniziativa, tutte le persone che hanno spedito la **scheda di preadesione compilata in tutte le sue parti saranno contattate** da Veneto Agricoltura che comunicherà l'esito della selezione.

## Modalità di partecipazione

L'azione informativa è finanziata nell'ambito del PSR 2007 – 2013. L'iscrizione, comprensiva del materiale didattico prevede una quota individuale di cofinanziamento di **50,00 Euro** per partecipante. Le **eventuali spese bancarie di iscrizione, le spese di viaggio ed il vitto sono a carico del partecipante**.

## Sedi di svolgimento

Il primo giorno si svolgerà presso Veneto Agricoltura – Corte Benedettina – Legnaro (PD).

La seconda giornata è prevista una visita didattica presso la Latteria di Sedico (BL) e una lezione presso la sede di Veneto Agricoltura a Feltre (BL).

La terza giornata conclusiva si svolgerà presso Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari – Thiene (VI).

## Attestato di partecipazione

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

# PROGRAMMA

## MARTEDÌ 15 SETTEMBRE 2009

*Lezione presso Veneto Agricoltura – Corte Benedettina, Legnaro (PD)*

Ore 8.45 – 9.00

**Presentazione delle giornate e informazioni logistiche da parte di Veneto Agricoltura.**

Ore 9.00 – 13.00

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

*Vittore Pante*

*Libero Professionista – Esperto in tecnologie lattiero casearie*

Ore 14.00 – 18.00

**L'autocontrollo igienico sanitario e la sanificazione degli ambienti di un minicaseificio aziendale.**

*Rosaria Lucchini*

*Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie*

## VENERDÌ 18 SETTEMBRE 2009

Ore 9.00 – 13.00

*Lezione presso la Latteria di Sedico  
Via S. Felice, 4 – Sedico (BL)*

**Visita didattica presso “Latteria di Sedico”: le lavorazioni e il processo di stagionatura dei formaggi.**

*Daniele Slongo*

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

Ore 14.00 – 18.00

*Lezione presso la sede di Veneto Agricoltura di Feltre  
Via Vellai, 41/A Feltre (BL)*

**Tecnologia casearia e classificazione dei formaggi.**

*Daniele Slongo*

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

## MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE 2009

*Lezione presso Veneto Agricoltura: Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari – Via San Gaetano, 74 – Thiene (VI)*

Ore 9.00 – 13.00; 14.00 – 18.00

**Tecniche e metodologie di analisi sensoriale e valutazione di alcuni formaggi.**

*Alberto Marangon*

*Veneto Agricoltura – Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari*