

**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

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

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org



Certificazione CISQCERT n° 1.528 e Certificazione CSQA n° 973

SCHEDE DI PREADESIONE

Tecniche e tecnologie per piccoli caseifici aziendali - 2ª edizione
(cod. 128)

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

Entro 11 settembre 2008

Cognome _____

Nome _____

Nato a _____ il _____

Indirizzo _____

Città _____

CAP _____ Prov. _____

Tel/Cell _____

(raggiungibile in orario ufficio)

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

**TECNICHE E
TECNOLOGIE PER
PICCOLI CASEIFICI
AZIENDALI**

2ª edizione



17, 19, 23, 25 SETTEMBRE 2008

**Veneto Agricoltura
Corte Benedettina – Legnaro (PD)**

Centro Informazione Permanente
CIP

PROGRAMMA

Obiettivi del corso

Obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti un aggiornamento sulla filiera lattiero-casearia, a partire dal prodotto primario fino ad arrivare alla degustazione del formaggio, attraverso nozioni teorico-pratiche sulla produzione e sul mercato dei formaggi, nonché sulla impiantistica e sulla gestione dei piccoli caseifici aziendali nel rispetto della normativa vigente.

Destinatari

Il corso è aperto 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**.

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

Sarà data priorità agli iscritti in esubero della prima edizione.

La selezione dei nuovi partecipanti, 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

- 3,5 giornate di lezioni frontali
- mezza giornata di lezione teorico-pratica (visita didattica).

Sedi di svolgimento

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

Le visite guidate e le uscite in campo si terranno presso impianti dislocati 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.

17 settembre 2008

Ore 9.30 – 9.45

Presentazione del corso da parte di Veneto Agricoltura.

Ore 9.45 – 11.15

Condizionalità in zootecnia e Pacchetto Igiene: alcune indicazioni pratiche per garantire i requisiti di sicurezza alimentare dei prodotti agricoli primari. (*)

Marco Cavestro

Veneto Agricoltura

Ore 11.15 – 13.00

Tecniche di allevamento e qualità del latte.

Azzurra Elia

Veneto Agricoltura

Ore 14.00 - 17.30

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

Daniele Rama

Osservatorio sul Mercato dei Prodotti Lattiero Caseari - Cremona

19 settembre 2008

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

23 settembre 2008

Ore 8.00 – 12.00

Visita didattica presso la Latteria di Sedico (BL).

Daniele Slongo

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

Ore 13.30 – 16.30

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

Lezione presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "A. Della Lucia" di Feltre (BL).

Rosaria Lucchini

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

25 settembre 2008

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.

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*

(*) Ai partecipanti saranno consegnati anche i prodotti editoriali:

• Cd rom "Zootecnia – manuale tecnico per l'applicazione del principio di condizionalità"

• Scheda "Pacchetto Igiene – indicazioni pratiche per rispettare le condizioni igienico sanitarie dei prodotti agricoli primari"