



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



SARDEGNA
RICERCHE

Progetti Cluster Bottom Up “Sviluppo Nuovi Prodotti Food”

Settore lattiero caseario

Presentazione dei risultati della sperimentazione e delle attività di trasferimento tecnologico

Manifattura Tabacchi - Viale Regina Margherita, 33 - Cagliari
Piano terra sala n.110

5 Dicembre 2019

Modera: Antonio Pirisi

09:30 Registrazione dei partecipanti

10.00 Progetti cluster quale esperienza collaborativa tra ricerca e impresa

Antonio Pirisi, Agris

Presentazione del Progetto “La diversificazione di prodotto nell’ambito del Pecorino Romano DOP”

Individuazione e definizione dei parametri di processo che influenzano maggiormente le caratteristiche evolutive del prodotto, dal punto di vista tecnologico, chimico, microbiologico e sensoriale.

10.10 Aspetti tecnologici

Massimo Pes, Agris

10.25 Aspetti microbiologici

Luigi Chessa, Agris

10.40 Aspetti fisico-chimici

Martino Mura e Marco Caredda, Agris

11.00 Aspetti sensoriali

Carlo Piga, Agris

11.20 La tradizione e l’innovazione nel Pecorino Romano DOP

Salvatore Palitta, Presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP

11.30 Presentazione delle attività e dei risultati “Contaminazioni: formaggi freschi al gusto di Sardegna”

Sviluppo di nuovi prodotti ovi-caprini (yogurt, formulati a base di yogurt, gelati, formaggi freschi e a breve periodo di stagionatura) e supporto alle imprese nello sviluppo di un proprio percorso innovativo.

Giacomo Lai, Agris

12.00 Esperienze delle aziende partecipanti ai Cluster

Cooperativa La Rinascita, F.Ili Pinna, Boni Meda

12.30 Quali strumenti a supporto delle imprese per valorizzare l’esperienza dei cluster?

Intervengono Agris, Sardegna Ricerche, Assessorato Agricoltura e Riforma Agropastorale, Centro Regionale di programmazione, IMC – Centro Marino Internazionale, Laore

13:30 Degustazione dei prodotti sperimentati nei progetti