



Ordine dei Tecnologi Alimentari  
di Basilicata e Calabria



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DELLA BASILICATA

# Mercoledì 25 Luglio

a partire dalle 19.00

# PIACERE, IL FORMAGGIO



Con la terza lezione "A TUTTA BIRRA" continuano gli incontri di divulgazione e formazione in collaborazione fra l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria e l'Università degli Studi della Basilicata - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il tema dell'incontro è il formaggio, nei suoi aspetti edonistici, culturali e tecnologici: un'occasione da non perdere per discutere di tutto quello che avreste voluto sapere sul formaggio e non avete mai osato chiedere.

La Dimora dei Cavalieri  
C.da Tataseppe, 1 / Vaglio Basilicata (PZ)



# "Piacere, il formaggio"

La Dimora dei Cavalieri – C.da Tataseppe, n.1, 85010 Vaglio Basilicata PZ  
25 Luglio 2018 ore 19.00

Con la terza lezione a tutta birra continuano gli incontri di divulgazione e formazione in collaborazione fra l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria e l'Università degli Studi della Basilicata - Corso di Studi a Scienze e Tecnologie alimentari. Il tema dell'incontro è il formaggio, nei suoi aspetti edonistici, culturali e tecnologici: un'occasione da non perdere per discutere di tutto quello che avreste voluto sapere sul formaggio e non avete mai osato chiedere.



Interverranno:

**Eugenio Parente:** "Cheese for dummies: i formaggi, spiegati semplice" una breve introduzione alla produzione di formaggi, e alla loro diversità.

**Nicola Condelli:** "La qualità non è un caso". Il ruolo del Tecnologo Alimentare nelle aziende casearie.

**Roberto Rubino:** "Stesso formaggio ma tutti diversi!" Un viaggio sensoriale nella diversità del sapore e l'aroma dei caciocavalli.

**Paola Saraceno:** "A farci preferir oltre all' assaggio, il marketing relazionale". Come si comunica la qualità ai consumatori.

L'incontro sarà magistralmente moderato dalla Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria **Laura Mongiello**.

Per animare la serata i tecnologi (e i non tecnologi) presenti verranno invitati a dividersi in squadre e a inventare, da 0, **un formaggio per la Basilicata del 2019** (sì, noi siamo proiettati in avanti).

## Informazioni pratiche:

**Dove:** L'incontro si svolgerà presso l'Agriturismo "La Dimora dei Cavalieri", c.da Tataseppe, n.1, 85010 Vaglio Basilicata PZ. Per informazioni 3403745730, <https://www.dimoracavalieri.it>

**Quando:** Mercoledì 25 Luglio 2018, a partire dalle 19.00 (durata indefinita, si va via quando si è stanchi o annoiati)

**Quota di partecipazione:** la quota di partecipazione, da versare direttamente all'Agriturismo, è di € 20,00. Per gli student UNIBAS € 15,00

**Come prenotare:** mettete parteciperò e condividete sull'evento Facebook. Questo, per quanto ci faccia piacere, non basta. Dovete prenotare direttamente all'agriturismo.

**Chi è chi:**

**Eugenio Parente** è Professore ordinario di Microbiologia presso l'Università degli Studi della Basilicata dove insegna nel corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Si occupa da (troppo) tempo di microbiologia del latte e dei formaggi e di fermenti lattici. Si sospetta che sia un servo delle multinazionali e che difenda gli interessi degli industriali a scapito dei piccoli produttori/trasformatori.

**Nicola Condelli** è un Tecnologo Alimentare socio della società Ambroalimenta che opera nel settore delle consulenze in tecnologie alimentari. E' collaboratore della Scuola SAFE dell'Università della Basilicata ed è in possesso della qualifica professionale di Sensory Project Manager. Nella sua esperienza lavorativa ha occupato il ruolo di direttore di produzione di un'azienda casearia,

**Roberto Rubino** è presidente dell'Associazione Formaggi Sotto il Cielo ed è stato a lungo Direttore della Unità di Ricerca per la Zootecnia Estensiva del CREA, a Muro Lucano. Ha difeso e difende strenuamente le piccole produzioni casearie di pregio.

**Paola Saraceno** è imprenditrice, socio-fondatore e responsabile marketing di Fattorie Donna Giulia, filiera corta del latte fresco di Basilicata. Giornalista, co-organizzatrice di eventi e rassegne agro-zootecniche, cultrice della civiltà della tavola, capoprogetto in programmi di promozione delle eccellenze agroalimentari del Sud.