

**Nuovi formaggi ovis biologici**  
con l'utilizzo di caglio animale, microbico e vegetale,  
con e senza lattosio.

**Convegno dedicato alla divulgazione  
del progetto FOR.BIO.**

**21 giugno a Cagliari, ore 9:30**

**Viale Bonaria, sala convegni Banca Intesa San Paolo**

### Programma

9:30 Giovanni Piras – Direttore del Servizio  
Prodotti di origine animale Agenzia Agris  
Sardegna - *Saluti*

9:45 Mario Cirronis - Presidente Coop,  
S'Atra Sardinia– *Presentazione della Coop  
e scopo del progetto FOR.BIO.*

10:00 Margherita Addis - Responsabile  
scientifico del progetto - Agenzia Agris  
Sardegna - *Presentazione attività svolte  
nell'ambito del progetto FOR.BIO*

10:15 Massimo Pes - *Tecnologo caseario  
Agenzia Agris Sardegna - Prove sperimentali  
e attività di trasferimento in azienda delle  
tecnologie di caseificazione studiate.*

12:00 **BioAperitivo** con degustazione for-  
maggi ovis biologici prodotti

10:30 Giacomo Lai - *Ricercatore Agenzia  
Agris Sardegna – Aspetti fisico chimici dei  
formaggi prodotti*

10:45 Gavino Sias - *Casificio Sias - Espe-  
rienza nella trasformazione dei formaggi speri-  
mentati.*

11:00 Carlo Piga - *Ricercatore Agenzia  
Agris Sardegna - Analisi sensoriali sui for-  
maggi sperimentati.*

11:15 M. Chiara Medda - *ASAB Sardegna -  
Test di gradimento dei nuovi formaggi da parte  
di operatori esteri e consumatori .*

11:30 **Discussione**

12:00 Un approccio pratico per l'assaggio  
dei formaggi. Valutazione sensoriale guidata  
da **Ricardo Di Salvo - Ricercatore Agenzia  
Agris Sardegna**  
(con prenotazione max30 partecipanti)

*Modera il convegno* **Ignazio Cirronis**  
*Cooperativa S'Atra Sardinia*



FEASR



REGIONE AUTONOMA  
DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA



FONDO EUROPEO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

## Il progetto FOR.BIO.

La Cooperativa S'Atra Sardinia, che già produce formaggi ovis DOP biologici (Pecorino Romano, Fiore Sardo, Pecorino Sardo) ha avviato e concluso una produzione sperimentale di nuovi formaggi ovis biologici con il supporto scientifico dell'Agenzia AGRIS Sardegna.

### Tre nuovi formaggi ovis biologici

Sono stati sperimentati un for-  
maggio a pasta cotta, un for-  
maggio a pasta molle, tipo ca-  
ciotta, ed un formaggio erbori-  
nato.



**Formaggio a pasta cotta**



**Formaggio erborinato**



**Formaggio a pasta molle  
"Caciotta"**

### Nuovi gusti e nuove esigenze dei consumatori

L'obiettivo del progetto: andare incontro alle richieste dei consumatori di nuove tipologie di formaggi, ma anche produrre formaggi che rispondano alle esigenze dei consumatori, intolleranti al lattosio o vegetariani, con formaggi per i quali non si utilizza caglio animale.