

Seminario dedicato alla divulgazione del progetto FOR.BIO.

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

6 giugno a Borore

Ristorante Le Cupole Loc. San Lussurio

Programma

15:30 Giovanni Piras - *Direttore del Servizio Prodotti di origine animale Agenzia Agris Sardegna - Saluti.*

15:35 Mario Cirronis - *Presidente Coop, S'Atra Sardinia - Presentazione della Coop e scopo del progetto FOR.BIO.*

15:50 Margherita Addis - *Responsabile scientifico del progetto - Agenzia Agris Sardegna - Presentazione attività svolte nell'ambito del progetto FOR.BIO.*

16:00 Massimo Pes - *Tecnologo caseario Agenzia Agris Sardegna - Prove sperimentali e attività di trasferimento in azienda delle tecnologie di caseificazione studiate: formaggio a pasta molle, formaggio erborinato, formaggio a pasta cotta.*

16:15 Giacomo Lai - *Ricercatore Agris Sardegna - Aspetti fisico chimici dei formaggi prodotti.*

16:35 Gavino Sias - *Casificio Sias - Esperienza nella trasformazione dei formaggi sperimentati.*

16:45 Maria Chiara Medda - *ASAB Sardegna - Risultati indagine valutativa del gradimento dei nuovi formaggi da parte dei consumatori ed operatori esteri.*

17:00 Discussione

18:00 Chiusura dei lavori

Ignazio Cirronis *Cooperativa S'Atra Sardinia - Introduce e modera i Seminari*



REGIONE AUTONOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

PROCESSIONE
DEI QUALITÀ RURALI
PSR sardigna
2014-2020



Il progetto FOR.BIO.

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

Tre nuovi formaggi ovini biologici

Sono stati sperimentati un formaggio a pasta cotta, un formaggio a pasta molle, tipo caciotta, ed un formaggio erborinato.



Formaggio a pasta cotta



Formaggio erborinato



Formaggio a pasta cotta
"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.