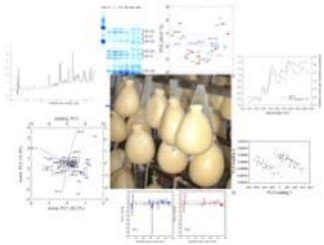
ALTRIFORMAGGI
Autenticità, Legislazione, TRadizione e Innovazione per la valorizzazione delle produzioni casearie



29/11/2012 – 1/12/2012
Hotel de la Ville,
Via Palatucci, 20, Avellino

info.altriformaggi@gmail.com
http://altriformaggi.net

Dopo il successo del convegno internazionale "Methods and Issues in Cheese Authenticity Studies" (3-5/9/2009, Avellino), la Provincia di Avellino propone di istituire un evento scientifico ricorrente sui temi della ricerca pura ed applicata nel settore lattiero-caseario in Italia. L'evento, diretto a ricercatori, tecnici del settore e mondo della produzione, mira ad affiancare le iniziative già esistenti (Congresso lattiero-caseario, organizzato annualmente dall'AITeL) con un evento biennale con interventi di prestigiosi studiosi italiani e stranieri per affrontare i temi più critici delle produzioni casearie in Italia e in Europa.

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 29/11/2012

14.30 Indirizzi di saluto e apertura dei lavori
R. Coppola, ISA-CNR e Università degli Studi del Molise.
C. Sibilia, Presidente della Provincia di Avellino;
E. Parente, ISA-CNR e Università degli Studi della Basilicata.
15.00 Opening lecture
P. McSweeney, School of Food and Nutritional Sciences, University College Cork. *Physicochemical parameters affecting cheese quality*.

15.30 Sessione 1
Tutela delle produzioni tradizionali: aspetti legislativi e sicurezza alimentare
Coordinamento scientifico: E. Parente, F. Addeo
L'enorme patrimonio di prodotti caseari italiani, la cui difesa è largamente affidata ad un complesso e vario sistema di marchi di qualità, è continuamente minacciato da contraffazioni e truffe che confondono i consumatori italiani e non, e dalle politiche legislative di alcuni paesi che associano la produzione di formaggi a latte crudo con rischi veri o presunti per la salute dei consumatori. L'obiettivo di questa sessione è affrontare i temi legati alle politiche di tutela delle produzioni casearie, spaziando dai temi legati alla legislazione fino a quelli legati alla sicurezza alimentare.
Sessione 1.1 ***Marchi di qualità e difesa delle produzioni casearie***
15.30 F. Fuselli, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agro-alimentari. *Il ruolo degli organi ufficiali di controllo nella tutela dell'autenticità dei formaggi.*
16.00 F. Fraternali, King's College London. *Towards bioinformatics tools to ascertain the authenticity of traditional food.*
16.30 F. Addeo, Università degli Studi di Napoli "Federico II". *Aspetti legislativi connessi alla produzione della Mozzarella di Bufala Campana*.

17.00 Coffee break

Sessione 1.2 ***Che rischio c'è? La sicurezza delle produzioni tipiche***
17.30 P. Deiana, Università degli Studi di Sassari. *Produzioni casearie tradizionali e bioqualità.*
18.00 F. Adornato, Università degli Studi di Macerata. *La sicurezza alimentare tra mercato, consumatori e territorio.*
18:30 ***Relazioni selezionate - Sessione 1***
P. Tremonte, G. Pannella, L. Falasca, L. Tipaldi, M. Succi, V. Capilongo, R. Coppola, E. Sorrentino, Università degli Studi del Molise. *Latte crudo rischi e opportunità.*
G. Licitra, F. La Terra, S. Mirabella, G. Belvedere, M. Caccamo, CoRFiLaC. *Sicurezza alimentare e tecnologia casearia tradizionale nei paesi in via di sviluppo: Wagashi il caso studio.*

VENERDÌ 30/11/2012

9.00 ***Relazioni selezionate - Sessione 1***
L. Tuminello, G. Licitra, CoRFiLaC. Effetto della bollitura sulla microstruttura del formaggio Wagashi.
F. De Filippis, A. La Storia, M. Iacono, D. Ercolini, Università degli Studi di Napoli "Federico II". *Analisi del microbiota coinvolto nella produzione della Mozzarella di Bufala Campana mediante high-troghput sequencing.*
F. Nazzaro, F. Fratianni, M. Maione, M. N. Ombra, ISA-CNR. *Attività antimicrobica di peptidi da prodotti lattiero caseari sardi*.
A. Mazzeo, E. Sorrentino, P. Tremonte, M. Succi, R. Coppola, Università degli Studi del Molise. *Predisposizione di supporti immunoadsorbenti innovativi per lo sviluppo di un test per diagnosi rapida di tubercolosi bovina*.
N.P. Mangia, F. Fancello, M.A. Murgia, P. Deiana, Università degli Studi di Sassari. *Propionibacterium species in Sardinian traditional cheeses.*
E. Franciosi, I. Carafa, F. Gubert, S. Schiavon, K. Tuohy, A. Pecile, Dip Qualità Alimentare e Nutrizione, Fondazione Edmund Mach (IASMA). *Selezione di*

colture starter autoctone per la produzione di formaggi di malga.
G. Fasoli, G. Perpetuini, A. Ciarrocchi, M. Schirone, R. Tofalo, A. Corsetti, G. Suzzi, Università degli Studi di Teramo. *Aspetti microbiologici, chimico-fisici e contenuto di amine biogene in Pecorino di Farindola prodotto con caglio suino, di capretto e vitello.*
A. La Storia, V. Di Martino, D. Ercolini, F. Villani, Università degli Studi di Napoli "Federico II". *Colture protettive da intestino di ovi-caprino per migliorare la sicurezza microbiologica di formaggi.*
R. Gagliardi, S. Lamparelli, D. Nava, B. La Gatta e A. Di Luccia, Università degli Studi di Foggia. *Riconoscimento di semilavorati da latte bovino aggiunti nella mozzarella di bufala mediante focalizzazione isoelettrica di polipeptidi idrosolubili.*

11.00 Coffee break

11.30 Sessione 2
Insieme ai formaggi
11.30 L. Moio, Università degli Studi di Napoli "Federico II". *Fattori di qualità dei vini Irpini.*
12.00 S. Carpino, CoRFiLaC. *Presentazione della World Wide Traditional Cheese Association.*
12.30 Inaugurazione mostra "*Vini insieme ai Formaggi*" a cura di Coldiretti Avellino
13.00 Presentazioni e Degustazioni di vini e formaggi a cura di sommelier e assaggiatori ONAF
Cooordinamento M. Sarnataro, consigliere nazionale ONAF

13:30 Lunch

14.30 Sessione 3.
Fattori di qualità delle produzioni casearie
Coordinamento scientifico: A. Di Luccia, E. Neviani
La qualità delle produzioni casearie è influenzata da un gran numero di fattori (qualità del latte, preparazioni enzimatiche, colture starter e non starter, tecnologia). L'obiettivo di questa sessione è presentare lo stato dell'arte sui fattori di qualità delle produzioni lattiero-casearie e una vetrina per la produzione scientifica più innovativa in questo campo.

14.30 L. Pellegrino, DeFENS, Università degli Studi di Milano. *Marcatori proteici per la qualità e l'autenticità dei formaggi: lo stato dell'arte*.
15.00 S. Caira, G. Mamone, G. Picariello, O. Fierro, P. Ferranti, M. Cuollo, G. Pinto, ISA-CNR. *L'evoluzione delle tecniche analitiche per garantire l'autenticità di latte e formaggi di diversa specie.*
15.30 M. Faccia, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". *La qualità del Fior di Latte nell'attuale quadro normativo e di mercato*.
16.00 *Relazioni selezionate - Sessione 3*
P. Tremonte, L. Tipaldi, G. Pannella, M. Succi, G. La Fianza, R. Coppola, E. Sorrentino, Università degli Studi del Molise. *Valutazione dell'influenza delle condizioni di stagionatura sui parametri di qualità di formaggi a pasta filata semi-stagionati*.
E. Parente, T. Zotta, A. Ricciardi, N. Damiani1, R.A. Siciliano, M.F. Mazzeo, A. Peluso, P. L. H. McSweeney, Università degli Studi della Basilicata. *Monitoraggio della proteolisi nel Canestrato di Moliterno: uno studio preliminare*.
V. Caldeo, J.A. Hannon, T. Beresford, P.L.H. McSweeney, University College Cork. *Controllo del potenziale di ossido-riduzione durante la maturazione del Cheddar ed influenza sull'aroma.*
G. Licitra, P. Campo, L. Corallo, N. Fucà, C. Pediliggeri, L. Tuminello, S. Carpino, CoRFiLaC. *La biodiversità che caratterizza il Ragusano DOP*.

17.00 Tea break

13:30 D. Nugnes, Consigliere delegato all'Agricoltura Regione Campania. *Politiche Regionali a sostegno del settore lattiero-caseario.*
17.45 *Relazioni selezionate - Sessione 3*
S. Carpino, G. Belvedere, G. Marino, T. Rapisarda, G. Licitra, CoRFiLaC. *Classificazione e caratterizzazione della qualità del Ragusano DOP attraverso analisi sensoriale e strumentale*.
T. Zotta, A. Ricciardi, M.R. Vannata, R.G. Ianniello, A. Guidone, E.Parente, Università degli Studi della Basilicata. *Caratterizzazione di batteri lattici isolati dal Canestrato di Moliterno IGP*.
F. Rossi., E. Sorrentino, R. Coppola, Università degli Studi del Molise. *Caso studio su formaggi tipo Grana con gonfiore tardivo: non solo clostridi.*
A. Ricciardi, T. Zotta, N. Damiani, R. G. Ianniello, E. Parente, Università degli Studi della Basilicata. *Caratterizzazione del Canestrato di Moliterno IGP*.
S. D'Alonges, R. Gagliardi, L. Maiuro, E. Sorrentino, Università degli Studi del Molise. *Sensibilità di Streptococcus thermophilus a batteriofagi di origine casearia*.

20.30 Cena sociale

SABATO 1/12/2012

9.00 Sessione 4
Innovazione
Coordinamento scientifico: M. Gobbetti, A. Pirisi
Le produzioni casearie italiane tradizionali costituiscono uno degli elementi di forza del Made in Italy. Tuttavia, anche il mercato lattiero-caseario è sempre più indirizzato verso prodotti con specifici requisiti nutrizionali, sensoriali e di conservabilità. Innovazione e tradizione devono necessariamente coesistere armonicamente e le ricerche più recenti sono orientate verso processi caseari in grado di migliorare l'aspetto nutrizionale, fortificare mediante integrazione con composti biogenici, accelerare i processi di maturazione, standardizzare e/o migliorare le proprietà sensoriali e prolungare la shelf-life mediante approcci naturali.
Sessione 4.1 *L'evoluzione della tradizione: qualità, innovazione di processo, shelf-life in un mercato che cambia*
9.00 H. Rohm, Institute of Food Technology and Bioprocess Engineering, Technische Universität Dresden, Germania. *Cheese yield and cheese quality.*
9.30 M. Gobbetti, Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". *Exploitation of microbial potentialities for making low fat cheeses*.

10.00 ***Relazioni selezionate - Sessione 4.1***

C. Ievoli**,** D. Marandola**,** Università degli Studi del Molise. *Beyond cheese: filiere e aspetti territoriali in due casi studio del contesto irpino.*

L. Iacumin, N. Innocente, M. Manzano, M. Biasutti, G. Comi, Università degli Studi di Udine. *Yogurt prodotto con ceppo autoctono di Lactobacillus rhamnosus isolato da lattoinnesto naturale.*

F. Nazzaro, M. Maione, F. Fratianni, ISA-CNR. *Attività antimicrobica del latte e del pecorino delle crete senesi*.

S. Claps, L. Sepe, V. Fedele, A.R. Caputo, M.A. Di Napoli, F. Paladino, E. Sabia, D. Rufrano, CRA-ZOE. *L'uso di sottoprodotti industriali per il miglioramento della qualità nutrizionale dei formaggi.*

M. Di Capua, M. Aponte, Università degli Studi di Napoli "Federico II". *Valorizzazione e caratterizzazione del Pecorino di Carmasciano: un formaggio della tradizione irpina.*

11.00 Coffee break

Sessione 4.2 ***I formaggi come veicolo di ingredienti funzionali e nutraceutici***

11.30 T. Requena, Department of Food Biotechnology and Microbiology, CSIC-UAM Madrid, Spagna. *Novel biotechnological approaches to accelerate cheese aroma formation.*

12.00 ***Relazioni selezionate - Sessione 4.2***

M. Di Capua, M. Aponte, A. Sorrentino, A. Ottombrino, G. Blaiotta, Università degli Studi di Napoli "Federico II". *Produzione di biomasse microbiche da siero derivante dalla fabbricazione di Mozzarella di Bufala*.

S. Niro, A. Fratianni, R. Mignogna, P. Tremonte, E. Sorrentino, G. Panfili, Università degli Studi del Molise. *Innovazione di prodotto per la realizzazione di caciocavalli a partire da latti misti*.

L. Quintieri, F. Baruzzi, L. Caputo, CNR, Dip. Scienze delle produzioni Animali. *Controllo dei microrganismi alterativi della mozzarella mediante idrolizzato di lattoferrina.*

R. Di Cagno, I. De Pasquale, M. De Angelis, M. Gobbetti, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro". *Contribution of selected adjunct or attenuated non-starter lactobacilli to ripening of Caciocavallo pugliese and Caciotta-type cheeses.*

N. Zurlo, F. Boscaino, S. Niro, M. Nazzaro, R. Pizzano, E. Salimei, R. Coppola, Università degli Studi del Molise. *Caciocavallo podolico e innovazione di filiera - primi risultati sul latte e ambiente di produzione.*

F. Boscaino, M. Nazzaro, S. Niro, N. Zurlo, T. Di Renzo, P. Tremonte, E. Sorrentino, M. G. Volpe, R. Pizzano, R. Coppola, ISA-CNR. *Caciocavallo podolico e innovazione di filiera - primi risultati sul formaggio.*

13.30 Conclusioni e aperitivo di arrivederci

Indicazioni per i relatori

Tutti i relatori sono pregati di consegnare al banco della segreteria organizzativa la propria relazione salvata in formato .ppt o .pptx almeno 2 ore prima dell'inizio della sessione e controllarne il funzionamento.

Per le relazioni invitate sono previsti 25 min + 5 min di discussione. Per le minirelazioni orali sono previsti 10 minuti + 2 minuti per la disscussione. I relatori sono invitati a progettare le presentazioni in modo da non eccedere i tempi preventivati.

LINGUA UFFICIALE

Le lingue ufficiali del convegno sono l'italiano e l'inglese.

COMITATO SCIENTIFICO

Francesco Addeo, Università degli Studi di Napoli "Federico II";
Raffaele Coppola, ISA-CNR e Università degli Studi del Molise;
Pietrino Deiana, Università degli Studi di Sassari;
Aldo Di Luccia, Università degli Studi di Foggia;
Marco Gobbetti, Università degli Studi di Bari;
Emanuele Marconi, Università degli Studi del Molise;
Erasmo Neviani, Università degli Studi di Parma;
Eugenio Parente, Università degli Studi della Basilicata;
Antonio Pirisi, AGRIS Sardegna.

COMITATO ORGANIZZATORE

Maria Aponte, Università degli Studi di Napoli "Federico II"
Annamaria Ricciardi, Università degli Studi della Basilicata
Elena Sorrentino, Università degli Studi del Molise
Patrizio Tremonte, Università degli Studi del Molise
Luisa De Lisio, Provincia di Avellino

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Filomena Labruna, Provincia di Avellino, filomena.labruna@libero.it

CON IL PATROCINIO DI

ISA-CNR, Provincia di Avellino,
Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari, Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale.