

## RESPONSABILE SCIENTIFICO

**Gabriella Coppola** UOD Prevenzione e Sanità Pubblica  
Veterinaria della Regione Campania Regione Campania -

SEGRETERIA FORMAZIONE CRIPAT – Area - PAT

**Antonella Pesce** Referente area formazione e Ricerca

## RELATORI

**Giovanni Cifrodelli** – Azienda La Torretta

**Angelo Citro** – Veterinario IAPZ Asl Salerno

**Vincenzo D'Amato**– Direttore CRIPAT-PAT

**Donato Nicastro** – Tecnico lattiero caseario

**Nicoletta Murru** Prof.ssa Dipartimento di Medicina  
Veterinaria e Produzioni animali

**Anna Pagano** – Biologa Consulente Progetto Allevatore  
Custode Regione Campania

**Gianni Ruggiero**– Assessorato Regionale Agricoltura  
UOD valorizzazione tutela e tracciabilità del prodotto  
agricolo

**Eros Scarafoni** Presid. Rete del Turismo Caseario



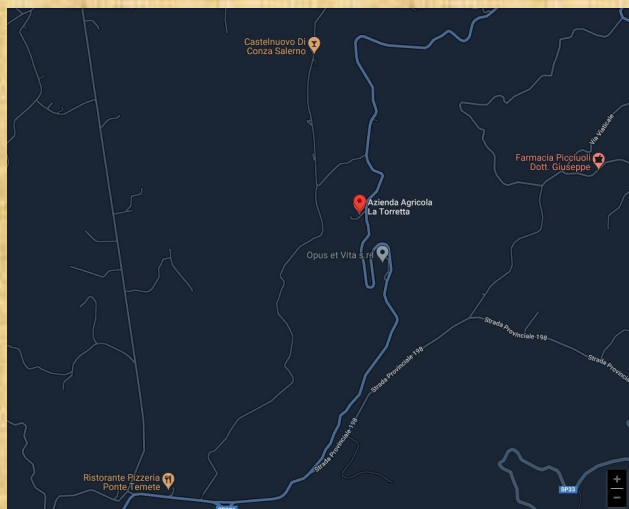
## CORSO RISERVATO A:

Medici Veterinari - Università

Biologi -Tecnologi alimentari

Tecnici operatori del comparto agro-alimentare

Titolari di aziende casearie



SCANSIONA IL QR CODE  
PER RAGGIUNGERCI  
PRESSO IL CASEIFICIO



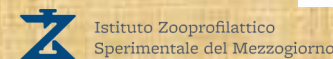
NUMERO DEI PARTECIPANTI 50

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA IZSM

PER ISCRIZIONI COMPILARE E FIRMARE LA SCHEDA  
DI ADESIONE DA INVIARE ENTRO E NON OLTRE IL  
GIORNO 21.04.2022 A:

[formazione@izsmportici.it](mailto:formazione@izsmportici.it)

CON LA COLLABORAZIONE



## CRIPAT – PAT

"Centro di Riferimento Regionale per  
la sicurezza alimentare nelle  
produzioni agroalimentari  
tradizionali"

CORSO DI FORMAZIONE

IL CACIOCAVALLO PODOLICO  
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E STAGIONATURA



**Sede: AZIENDA AGRICOLA LA TORRETTA**

*Castelnuovo di Conza (SA) 27 aprile 2022*



## C.Ri.P.A.T. (PAT) Regione Campania

Il Centro nasce dall'esigenza del Servizio Sanitario Regionale di assicurare specifiche prestazioni in materia di sicurezza alimentare che richiedono un costante aggiornamento del personale sanitario che opera nello specifico settore.

Competenza e dedizione vengono messe a disposizione per promuovere le necessarie attività di formazione ed informazione volte a favorire lo sviluppo di modelli di ricerca per il miglioramento degli standard igienico-sanitari, nel rispetto delle condizioni ambientali.

Obiettivo del corso è fornire ai partecipanti conoscenze teorico-pratiche al fine di formare figure professionali in grado di occuparsi della lavorazione e della trasformazione del latte per la riscoperta e valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie tradizionali campane; inoltre sarà focalizzata l'attenzione sugli aspetti igienico sanitari dell'impiantistica e sulla gestione dei piccoli caseifici aziendali in relazione alle deroghe per la produzione dei prodotti tradizionali.



Il corso offre l'opportunità di acquisire conoscenze ed abilità necessarie per specializzarsi in un settore in continua crescita, sostenendo e tutelando nel contempo le attività imprenditoriali per la salvaguardia del patrimonio naturale, culturale e storico dei nostri territori.



## Programma:

**9:00** Registrazione partecipanti

**9:30** Saluti

**Paolo Sarnelli:** Responsabile Unità Operativa Dirigenziale Regione Campania "Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria"

**Antonio Limone:** Direttore generale IZSM

**Luigi Morena:** Dirigente U.O.S.D Vet 4 ASL Salerno

### *Introduzione*

**Vincenzo D'Amato**

**Eros Scarafoni**

**9:45** La tecnologia del Caciocavallo Podolico: teoria

**Donato Nicastro - Giovanni Cifrodelli**

**10.45** L'impiego delle deroghe nei processi produttivi applicate ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT- **Nicoletta Murru**

**11.45** La tecnologia del Caciocavallo Podolico: pratica **Donato Nicastro - Giovanni Cifrodelli**

**12:30** Pranzo tradizionale

**13:30** La stagionatura del Caciocavallo Podolico: grotte naturali o grotte artificiali **Angelo Citro - Anna Pagano**

**14:30** La tecnologia della Manteca **Giovanni Cifrodelli.**

**15.30** analisi sensoriale dei formaggi a pasta filata **Gianni Ruggiero**

**16:00** Chiusura lavori