



**Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno**



C.Ri.P.A.T.

CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE PER LA SICUREZZA DELLA ALIMENTAZIONE PUBBLICA
E CONTROLLO E DELLE PRATICHE AGROALIMENTARI TRADIZIONALI



La nuova frontiera per la Ricerca e la Sperimentazione

29 ottobre 2018

Sala Convegni dell'Azienda Improsta

Ore 10.00 intervengono:

Luca Sgroia - Presidente C.R.A.A.

Massimo Cariello - Sindaco di Eboli

Vincenzo D'Amato - Direttore Tecnico C.Ri.P.A.T.- Sede operativa per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Angelo Citro - Delegato C.Ri.P.A.T. Prodotti Agroalimentari Tradizionali ASL Salerno

Federico Capuano - Direttore Dipartimento Ispezione Alimenti IZSM

Nicoletta Murru - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - UNINA

Gaetano Oliva - Direttore Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - UNINA

Paolo Sarnelli - Responsabile UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria Regione Campania

Antonio Limone - Direttore Generale IZSM

Mario Iervolino - Commissario Straordinario ASL Salerno

Francesco Alfieri - Capo della Segreteria del Presidente della Regione Campania

**Apertura Caseificio Sperimentale Azienda Improsta
nell'ambito delle attività previste dal Protocollo d'intesa CRAA - IZSM**



Azienda Improsta Strada Statale 18 km 78.900, Eboli (SA)

IL CASEIFICIO SPERIMENTALE dell'Azienda Improsta (Eboli)

Centro di Studio e ricerca per le tecnologie di trasformazione del latte. L'Istituto Zooprofilattico (IZSM) ha individuato una parte importante della sua ricerca sui Prodotti Agroalimentari Tradizionali ed in particolare sulle produzioni lattierocasearie. Le diverse tecniche di lavorazione di questi formaggi e la varietà delle attrezzature utilizzate saranno verificate, controllate e "validate".

I Formaggi tradizionali campani hanno origine nei sistemi produttivi tradizionali che ne determinano la rispettiva peculiarità e biodiversità". Rivestono un ruolo particolarmente significativo l'impiego di latte crudo, l'uso di cagli naturali; l'utilizzo di attrezzature tradizionali (legno, rame, ecc.) indispensabili per la naturale concentrazione di microrganismi filocaseari autoctoni; la stagionatura e la maturazione dei formaggi in locali idonei.

L'IZSM si può finalmente avvalere del "Caseificio Sperimentale Azienda Improsta" oltre che del Dipartimento di Ispezione degli alimenti.

Le ricerche saranno condotte utilizzando le attrezzature di una volta ed i sistemi tradizionali nei quali l'uomo, assume il ruolo di protagonista, rispettando la sicurezza alimentare e verificandola.

In ogni fase le tecnologie tradizionali saranno studiate sia presso il "Caseificio sperimentale", sia presso le aziende in collaborazione con il C.Ri.P.A.T. (*Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza della Ristorazione Pubblica e Collettiva e delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali*) settore prodotti tradizionali, per capirne gli effetti sulla qualità del prodotto finale. L'obiettivo è quello di definire un percorso tecnologico che riduca i difetti dei formaggi, ma ne garantisca la sicurezza alimentare così da poter applicare questo percorso presso le aziende di trasformazione.

Non sarà trascurata la ricerca su procedure di caseificazione innovative, volta ad ottenere formaggi nuovi o migliorare quelli già conosciuti.

Il caseificio sperimentale sarà anche di grande supporto nei progetti nazionali ed internazionali in cui lo scambio di know-how diventa determinante.

Informare e formare il **MONDO DEI PRODUTTORI** fa parte della nostra *mission*.

L'informazione viene veicolata attraverso la condivisione ed il trasferimento dei dati.

La formazione invece avviene attraverso i nostri tecnici e periodicamente con l'organizzazione di corsi *ad hoc*.

