



FORMAGGI OTTENUTI ALL'ORIGINE DA ANIMALI DOMESTICI DI RAZZA IN ESTINZIONE O RELIQUIA

PROGRAMMA CORSO BREVE PER PROGETTO FORMAGGI DI RAZZA

Il progetto FORMAGGI DI RAZZA è mirato alla sperimentazione, allo sviluppo e all'introduzione di nuovi prodotti caseari (formaggi, kefir e yogurt), che possano affiancarsi sinergicamente alle attuali applicazioni economiche rivolte al mercato della carne e al recupero economico della lana che oggi rappresenta un costo di impresa. In particolare, è stata fatta una sperimentazione su produzioni derivanti da latte prodotto da razze in via di estinzione: Asino dell'Amiata, Pecora dell'Amiata e Vacca Maremmana e della lana della pecora amiatina.

Il corso sarà tenuto dal Dott. Roberto Tocci dell'Università degli Studi di Firenze - DAGRI

Presso la SALA POLIFUNZIONALE DI MONTEVERDI MARITTIMO e il TEATRO DE LARDEREL DI POMARANCE

Corso breve n. 2 - Corso propedeutico al PS-GO Formaggi di Razza - edizione 02 (20 ore)

2 febbraio 2023 (8.00-14.00): Valorizzazione del territorio attraverso le razze autoctone e le loro produzioni.

3 febbraio 2023 (8.00-14.00): Le razze autoctone e le criticità legate al loro allevamento.

4 febbraio 2023 (8.00-13.00/14.00-17.00): Visita guidata presso l'Azienda Agricola Il Lischeto - Volterra



CIPA-AT Grosseto
Via Monte Rosa 182 – 58100 Grosseto
PI. E Cod. Fisc.: 01237620537 – www.qmtt.net
Info : +39 0564 450662 – info@qmtt.net



L'iniziativa si inserisce nel programma di attività di **Formazione e Workshop** prevista dal **PS-GO FORMAGGI DI RAZZA**, finanziate dalla sottomisura 1.1 "Sostegno alla formazione professionale e acquisizione di competenze" del PSR della Regione Toscana 2014-2020.