

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Come si lavora il latte? Lo spiega la comunità montana

Redazione Varese News · Monday, February 1st, 2010

Seminari, convegni e visite guidate per approfondire i temi della sicurezza in campo agricolo e il vasto e variegato campo della trasformazione casearia. Gli incontri sono organizzati dalla Comunità Montana Valli del Verbano grazie al finanziamento di Regione Lombardia.

All'interno del Programma di Sviluppo Rurale, lo strumento regionale per la tutela e il rilancio dell'agricoltura, sono previsti finanziamenti specifici per la formazione e la diffusione delle conoscenze, considerate un supporto indispensabile agli operatori del settore agricolo-forestale per attuare opportune scelte professionali.

Il primo incontro in calendario è previsto per il 4 di febbraio 2010: tema del corso è la sicurezza sul lavoro in agricoltura, argomento che sarà declinato approfondito in campo selvicolturale il 23 febbraio. Le due serate formative avranno luogo nella sala Assembleare della Comunità Montana delle Valli del Verbano.

Due seminari tecnici sulla lavorazione casearia sono in programma giovedì 11 e mercoledì 17 febbraio. Il primo, che si svolgerà nella sede di Castronno dell'Associazione Provinciale Allevatori, tratterà degli aspetti microbiologici e tecnologici nella lavorazione dei formaggi a latte crudo e a breve maturazione. Il rapporto tra caratteristiche sensoriali e lavorazioni casearie tradizionali è l'argomento in discussione durante il secondo incontro nella sala Assembleare dell'Ente montano a Laveno Mombello in località Pradaccio.

L'analisi sensoriale: uno strumento di valorizzazione delle produzioni a denominazione di origine è il tema attorno a cui si sviluppa il convegno in programma venerdì 19 febbraio presso la sede della Cooperativa Sociale l'Aratro di Cuveglio. All'incontro interverranno il Dott. Lorenzo Maggioni della Strada dei Sapori delle Valli Varesine per tracciare lo stato dell'arte sulle produzioni tipiche di qualità, normativa vigente e valorizzazione dei prodotti e la Dott.ssa Gabriella Morini dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Bra che affronterà il tema "L'approccio sensoriale per la caratterizzazione e per la presentazione dei prodotti tipici e di qualità".

Giovedì 25 febbraio una visita guidata in Valtellina porterà agricoltori, allevatori e operatori del settore a visitare alcune aziende esemplari tra allevamenti, caseifici e centrali del latte.

La partecipazione è gratuita per tutti i corsi e seminari. E' previsto invece un contributo di 30,00 euro per la partecipazione alla visita guidata. Il programma completo degli incontri è scaricabile dal sito www.cmvalcuvia.it e www.cm-valliluinese.va.it, per informazioni e iscrizioni telefono 0332 536520 int. 106, fax 0332 536498 e p.clara@cm-valliluinese.va.it. Termine per le iscrizioni 4 febbraio 2010.

This entry was posted on Monday, February 1st, 2010 at 12:00 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a

response, or [trackback](#) from your own site.