

I prodotti caseari nella nostra alimentazione

Una giornata interamente dedicata ai prodotti caseari per conoscere meglio la filiera dalla produzione alla mensa, gli aspetti che ne determinano la genuinità e le frodi, gli aspetti fondamentali per la nostra salute

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

ore 10.00

ESCURSIONE IN NATURA, VISITA DELL'AZIENDA AGRICOLA "CONTE" E DEGUSTAZIONE

Questa giornata è dedicata alla produzione e lavorazione del latte. La prima tappa è la visita di un'azienda che produce ottimi formaggi ottenuti da latte di bovini e ovini che pascolano liberamente negli estesi seminativi della proprietà, il cui sapore varia a seconda delle stagioni e quindi delle erbe di cui gli animali si nutrono. Inoltre, gli stessi operatori della masseria ci mostreranno le diverse fasi di lavorazione del latte, fino ad ottenere la pasta filata da cui intrecciare le mozzarelle. Al termine della visita verrà offerta una degustazione dei formaggi freschi e stagionati prodotti dall'azienda.

ore 13.00

PRANZO DELLA DOMENICA A MASSERIA "DE MICHELE"

In una bellissima masseria storica, restaurata rispettandone l'architettura originale, si avrà modo di degustare un menù a base di prodotti locali, frutto di una gestione attenta alla qualità e a minimizzare l'impatto ambientale dei metodi di conduzione aziendale, che darà forte risalto alla grande varietà dei prodotti caseari della nostra terra. Le specialità della cucina pugliese saranno preparate con materie prime di stagione raccolte nell'orto della stessa azienda e accompagnate dall'olio extravergine d'oliva, fiore all'occhiello della produzione aziendale. Per la particolare localizzazione della masseria, si potranno apprezzare anche gli interessantissimi aspetti naturalistici, paesaggistici e storico-culturali di quest'area.

MENU DEL GIORNO

- Antipasto misto della casa a base dei prodotti freschi dell'orto, Presidi Slow Food e produzioni tipiche locali.
- Due assaggi di primo:
 - orecchiette di grano duro Senatore Cappelli con le cime di rape, conditi con olio extravergine di produzione dell'azienda
 - cavatelli di grano duro Senatore Cappelli con polpettine al sugo
- Frutta fresca di stagione
- Piccolo buffet di dolci fatti in casa
- Acqua e vino della casa

ore 15.30

RIUNIONE AL CAMINETTO

- * *L'osteoporosi come conseguenza di alterazioni metaboliche e di stili di vita non appropriati*
a cura del Dott. Antonio Muscogiuri, già Primario specialista in Medicina interna ed Endocrinologia.
- * *Imparare a difendersi dalle frodi alimentari nel settore caseario*
a cura del Dott.ssa Giusy Mangano, Tecnologo alimentare.

La giornata ha un costo complessivo di **€ 35 a persona** (con un numero minimo di **15 partecipanti**).
Una parte della quota sarà destinata alla realizzazione dei **service per l'A.R. 2013-2014**.