

PRESENTAZIONE DEL FORMAGGIO



VENERDÌ 7
MAGGIO 2010
ORE 10.30



A.P.A.

Associazione Provinciale Allevatori
di Genova



**Liguria
Style.it**

ARTIGIANATO
PER ECCELLENZA

Palazzo Imperiale

Piazza Campetto, 8 - Centro Storico - Genova

U CABANIN

DA LATTE CRUDO DI SOLA CABANNINA

INVITO WEB



Promosso da Liguriastyle.it e da Associazione Provinciale Allevatori di Genova, il convegno inaugurale di presentazione del formaggio U Cabanin, ha lo scopo di far conoscere la produzione di questo rarissimo prodotto agroalimentare del nostro territorio e di proteggere dall'estinzione il bovino autoctono di razza cabannina.

In provincia di Genova gli allevamenti costituiscono una preziosa risorsa per la cura del territorio, essi ricavano dal suo utilizzo i nutrienti per i loro fabbisogni e trasformano in alimenti per l'uomo una parte della biomassa che sarebbe diversamente inutilizzata. Il bovino di razza Cabannina è, tra tutti, quello che sa utilizzare al meglio le risorse locali e il suo latte contiene la più elevata concentrazione degli aromi del territorio.

Il formaggio derivato "U Cabanin" insieme all'antica ricetta di tradizione contadina è la migliore espressione di un sapore autentico del territorio di origine.

L'obiettivo dell'incontro è di informare i consumatori che il formaggio si può acquistare anche presso Liguriastyle.it, e che l'avvio di una piccola produzione da parte di 3 aziende agricole che insieme all'Associazione Allevatori di Genova, alla Regione Liguria e alla Camera di Commercio di Genova credono che il recupero di questo tipo di allevamento possa avvenire attraverso la valorizzazione della produzione locale e dei servizi per l'uomo e per il territorio.

U CABANIN

DA LATTE CRUDO DI SOLA CABANNINA

ore 10.30

Introduzione di Liguriastyle.it e saluto delle Autorità

INTERVENTI

Moderatore:

Franco Formigoni - Esperto di Razza

Regione Liguria, Ufficio Produzioni Agroalimentari

ore 11.00

CARATTERISTICHE DELLA RAZZA CABANNINA

Giampaolo Riso - Esperto di Razza

Associazione Provinciale Allevatori di Genova

ore 11.15

LA CABANNINA, UN ESEMPIO DI ALLEVAMENTO SOSTENIBILE

Daniele Bigi - Università di Bologna

Consigliere Razze Autoctone a rischio di estinzione

ore 11.30

LA LAVORAZIONE TRADIZIONALE DEL LATTE

Domenico Prola - Casaro

Istituto lattiero caseario di Moretta

ore 11.45

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Enrico Canale - Tecnologo Alimentare

Associazione Provinciale Allevatori di Genova

ore 12.00

I CONTROLLI SULLA PRODUZIONE

Sergio Carozzi - Camera di Commercio di Genova

Settore agroalimentare - tutela dei prodotti tipici

ore 12.15

ASPETTI DIFFERENZIALI DEL LATTE DI CABANNINA

Daniele Vigo - Università di Milano

ore 12.30

PRESENTAZIONE DEGLI ALLEVATORI

Simona Cesari, Angelo Cella e Rosanna Cella

ore 12.45

DEGUSTAZIONE GUIDATA

Riccardo Collu - Delegato ONAF di Genova

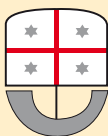
Maestro assaggiatore di formaggi

ore 13.00

UTILIZZO DEL "U CABANIN" NEL PESTO GENOVESE

Roberto Panizza - Presidente Palatifini

CON IL CONTRIBUTO DI



REGIONE LIGURIA

IN COLLABORAZIONE CON



Camera di Commercio
Genova



LABORATORIO ANALISI PRODUZIONI ZOOTECNICHE

ONAF DELEGAZIONE LIGURE

RAZZE AUTOCTONE A RISCHIO DI ESTINZIONE

CONSORZIO DELLA QUARANTINA

AZIENDA AGRICOLA ANGELO CELLA

AZIENDA AGRICOLA PETRAMARTINA

AZIENDA AGRICOLA ROSANNA CELLA

RINGRAZIAMENTI

Germano Gadina, Presidente Sezione Agricola Camera di Commercio di Genova

Andrea Ottonello, Coordinatore Laboratorio Analisi delle produzioni Zootecniche

Raffaella Alborghetti, Responsabile Caseificio Mooretti - S. Stefano d'Aveto

Marcello Villa, Veterinario

Matteo Scaramaglia, Commerciante ingrosso formaggi

Ugo Campodonico, Presidente degli Allevatori di Cabannina

Luigi Picone, Titolare Georast.it

Giancarlo Usai, Promotore del progetto di recupero della Cabannina

Massimo Piacentino, Fotografo naturalista

Massimo Angelini, Presidente Consorzio della Patata Quarantina

Marco Pelli, Veterinario



A.P.A.

Associazione Provinciale Allevatori
di Genova



**Liguria
Style.it**

ARTIGIANATO
PER ECCELLENZA