

CONVEGNO
FINALE

Più valore PR
Valorizzazione dei co-prodotti del Parmigiano Reggiano
(siero e panne) attraverso lo sviluppo di referenze
per il segmento Ho.Re.Ca

Caratterizzazione nutrizionale di panna e siero della filiera del Parmigiano Reggiano

Mercoledì 12 giugno 2024, ore 15:00
Tecnopolo di Reggio Emilia (P.le Europa, 1 - RE)

Per incrementare il valore aggiunto della panna di affioramento e del siero di fine lavorazione derivati dalla produzione del Parmigiano Reggiano, il progetto **PIU' VALORE PR**, finanziato dal PSR 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna, ha sviluppato una linea di prodotti pastorizzati destinati principalmente al segmento Ho.Re.Ca nell'ambito di una filiera corta.

Questo evento, convegno finale del progetto, permetterà di mostrare ai partecipanti le attività realizzate e i risultati raggiunti.

IL CASEIFICIO SANT'ANGELO

Il caseificio Sant'Angelo srl di San Giovanni in Persiceto (BO), inserito nel contesto dell'Azienda Agricola F.lli Caretti, è il beneficiario del progetto finanziato dal Psr dell'Emilia-Romagna 2014-2020 (operazione 16.2.01). Si tratta di un caseificio a gestione familiare che trasforma più di 7.500 tonnellate di latte in oltre 15.000 forme di Parmigiano Reggiano, producendo contemporaneamente circa 6.800 tonnellate di siero di fine lavorazione che vende a un consorzio per la sua trasformazione in siero concentrato e circa 84 tonnellate di panna destinata alla produzione di burro.

L'evento attribuisce crediti formativi per gli iscritti all'ordine dei Tecnologi Alimentari: 2 CFP.



PROGRAMMA

14:45 Registrazione dei partecipanti

15:00 Saluti di benvenuto e apertura dei lavori
Elena BORTOLAZZO – CRPA scpa
Piero PASTORE TROSSELLO - Regione Emilia-Romagna
Lorenza CARETTI – Caseificio Sant'Angelo

15:15 Interventi

Il progetto Più valore PR

Dario BIGLIETTO – Caseificio Sant'Angelo

La filiera della panna e del siero di fine lavorazione pastorizzati per Ho.Re.Ca.

Elena BORTOLAZZO – CRPA scpa

Analisi del profilo degli acidi grassi nelle panna pastorizzate: valutazione nutrizionale della frazione lipidica

Veronica LOLLI – Università degli Studi di Parma

Aspetti salutistici di nuovi prodotti derivanti dal siero di fine lavorazione a supporto della salute del consumatore

Annamaria BUSCHINI – Università degli Studi di Parma

Consumer science nella valutazione dei prodotti per Ho.Re.Ca

Valeria MUSI – CRPA scpa

17:00 Dibattito e chiusura dei lavori

Partecipazione libera, previa [registrazione](#)
(da effettuarsi entro le ore 24:00 di martedì 11 giugno 2024).



L'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.2.01 – Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale – Avviso Pubblico regionale 2021 – Approccio individuale – Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le fiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali. Progetto "Più valore PR – Valorizzazione dei co-prodotti del Parmigiano Reggiano (siero e panna) attraverso lo sviluppo di referenze per il segmento Ho.Re.Ca".

Informazioni e segreteria



Caseificio Sant'Angelo srl
San Giovanni in Persiceto (BO)
Dario Biglietto: info@agricolacaretti.it
Telefono: 051 824811