Uni ct AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E AMBIENTE

CoRFiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA

SEE THE CHEESE.
KNOW THE TERRITORY.
BE PART OF WHAT CONTINUES.

SeeChoose

INTERNATIONAL CONGRESS ON TRADITIONAL CHEESES

RAGUSA, SICILIA | 1-3 DICEMBRE 2026

PROGRAMMA DEL CONGRESSO

5 SESSIONI PLENARIE · 10 SESSIONI PARALLELE · 10 SHORT COURSE

Ai Medici Veterinari che parteciperanno a tutte le sessioni del congresso saranno riconosciuti **20 crediti SPC**.

La partecipazione al congresso include anche lo short course **Prevenzione veterinaria** (martedì 1 dicembre, 15:30–19:30), per il quale saranno riconosciuti **4 crediti SPC**.

SPC: Sviluppo Professionale Continuo.

ORDINE DEI MEDICI VETERINARI DELLA PROVINCIA RAGUSA

SPC Sviluppo Professionale Continuo

FORMA CONSULTING

SEE CHEESE 2026 · PROGRAMME · DAY 1

OPENING DAY · TRADITIONAL SICILIAN CHEESES

TUESDAY, 1 DECEMBER 2026 • CORFILAC · RAGUSA

15:00 – 15:30

OPENING CEREMONY — → Auditorium Cacioteca

OPENING OF THE SEE CHEESE CONGRESS

Prof.ssa C. Caggia — CoRFiLaC President

INSTITUTIONAL GREETINGS

- Dott. Agr. Giuseppe Iacono — President, Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Ragusa and Federazione regionale degli Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali della Sicilia
- Dott. Massimo Parisi — President, Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna
- Dott. Alessandro Pitruzzella — President, Ordine dei Biologi della Sicilia
- Dott. Filippo Spadola — President, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Ragusa

15:30 – 16:00

PLENARY SESSION — → Auditorium Cacioteca

TRADITIONAL SICILIAN HISTORIC CHEESES (TSHC): A REAL OR ANACHRONISTIC OPPORTUNITY

PROF. G. LICITRA

16:00 – 18:30

SESSION — → Auditorium Cacioteca

PRODUCTION & RIPENING TECHNIQUES: TRADITIONAL VS. INDUSTRIAL CHEESES

Chairs F. Pavli (Malta), J. A. Lucey (USA)
Invited V. M. Marino (Italy), D. Sheehan (Ireland), P. Papademas (Cyprus)

SESSION — → Sala Riunioni

NUTRITION, MANAGEMENT & USE OF AGRO-INDUSTRIAL BY-PRODUCTS IN ANIMAL DIETS

Chairs A. Priolo (Italy), E. Tsiplakou (Greece)
Invited P. De Palo (Italy), L. Pinotti (Italy)

SHORT COURSE — → Sala Micas

STAGIONATURA DEI FORMAGGI

L. Mons (France)

SHORT COURSE — 15:30 – 19:30 — → Biblioteca / Caseificio

PREVENZIONE VETERINARIA

A. Barberio, F. Spadola (Italy), M. A. Scatamburlo Moreira (Brazil)

20:00

SOCIAL EVENT — → Poggio del Sole Resort

GALA BUFFET DINNER

SEE CHEESE 2026 · PROGRAMME · DAY 2

BY-PRODUCTS · CHEESE-MAKING & AGEING

WEDNESDAY, 2 DECEMBER 2026 • CORFILAC · RAGUSA

09:00 – 09:30

PLENARY SESSION — → Auditorium Cacioteca

BYPRODUCTS AND REDUCTION OF ENVIRONMENTAL IMPACT

PROF. B. SOŁOWIEJ

09:30 – 12:30

SESSION — → Auditorium Cacioteca

VALORISATION OF DAIRY BY-PRODUCTS & ECONOMIC ASPECTS OF THE SUPPLY CHAIN

Chairs G. Cirelli (Italy), B. Sołowiej (Poland)
Invited M. Faccia (Italy)

SESSION — → Sala Riunioni

MARKETING, BRAIN & SENSORY ANALYSIS

Chairs V. Russo (Italy), S. Spinelli (Italy)
Invited G. Di Vita (Italy)

SHORT COURSE — → Sala Micas

PADRONEGGIARE LA QUALITÀ DEL FORMAGGIO: DALLA VARIABILITÀ DEL LATTE AI DIFETTI DI PRODUZIONE

D. Luhring (France)

SHORT COURSE — → Biblioteca

SRNS MODEL: FABBISOGNI DEI PICCOLI RUMINANTI

A. Cannas (Italy)

12:30 – 14:00

POSTER SESSION — → Auditorium Cacioteca

OPEN FORUM

TASTING & DEMONSTRATION — → Caseificio CoRFiLaC

DEMONSTRATION OF SICILIAN AND MEDITERRANEAN DAIRY PRODUCTION

14:00 – 15:00

Light lunch

15:00 – 15:30

PLENARY SESSION — → Auditorium Cacioteca

DEVELOPMENT OF STRUCTURE IN CHEESE AND CHANGES IN TEXTURAL AND PERFORMANCE PROPERTIES DURING RIPENING

PROF. J. A. LUCEY

15:30 – 18:30

SESSION — → Auditorium Cacioteca

CHEESE TECHNOLOGY & FUNCTIONAL PACKAGING

Chairs J. Miocinovic (Serbia), M. Faccia (Italy)
Invited F. Pavli (Malta)

SESSION — → Sala Riunioni

SMALL RUMINANTS AND OTHER DAIRY SPECIES: MILK CHARACTERISTICS, BIODIVERSITY, ENVIRONMENTAL IMPACT AND SUSTAINABILITY

Chairs P. Papademas (Cyprus), O. Zitoun (Algeria)
Invited A. Cannas (Italy), E. Tsiplakou (Greece), G. Konuspayeva (Kazakhstan)

SHORT COURSE — → Sala Micas

GUIDA ALLA PERCEZIONI SENSORIALI DEI FORMAGGI

G. Zeppa, G. Marino (Italy)

SHORT COURSE — → Biblioteca / Caseificio

NUOVI CONCETTI SUL MARKETING DEI FORMAGGI TRADIZIONALI

V. Russo (Italy)

19:00 – 21:00

TASTING & DEMONSTRATION — → Auditorium Cacioteca

LOCAL PRODUCTS — PAIRINGS & USES

Cheese · Wine · Oil · Durum wheat bread · Chocolate

SEE CHEESE 2026 · PROGRAMME · DAY 3

MICROBIAL DIVERSITY · NATIVE BREEDS

THURSDAY, 3 DECEMBER 2026 • CORFILAC · RAGUSA

09:00 – 09:30

PLENARY SESSION — → Auditorium Cacioteca

MICROBIAL DIVERSITY OF TRADITIONAL CHEESES: FROM PRESERVATION TO PREDICTIVE MICROBIAL ECOSYSTEMS

PROF. A. FERNANDES DE CARVALHO

09:30 – 12:30

SESSION — → Auditorium Cacioteca

MICROBIAL DIVERSITY & FOOD SAFETY

Chairs L. Settanni, C. Randazzo (Italy)
Invited W. Chajecka-Wierzchowska (Poland), J. Mahony (Ireland)

SESSION — → Sala Riunioni

VALUE AND SUSTAINABILITY OF NATIVE BREED HERDS

Chairs A. Criscione, E. Ciani (Italy)
Invited P. Boettcher (FAO)

SHORT COURSE — → Sala Micas

LATTOINNESTI E SIEROINNESTI: ASPETTI PRATICI

M. Faccia (Italy)

SHORT COURSE — → Biblioteca

ALIMENTAZIONE DEI PICCOLI RUMINANTI

A. Fantini (Italy)

12:30 – 14:00

POSTER SESSION — → Auditorium Cacioteca

OPEN FORUM

TASTING & DEMONSTRATION — → Caseificio CoRFiLaC

DEMONSTRATION OF SICILIAN AND MEDITERRANEAN DAIRY PRODUCTION

14:00 – 15:00

Light lunch

15:00 – 15:30

PLENARY SESSION — → Auditorium Cacioteca

BEYOND CONSERVATION: INTERPRETING THE FUTURE VALUE OF NATIVE DAIRY BREEDS FOR SUSTAINABLE DAIRY PRODUCTION

PROF. E. CIANI

15:30 – 18:00

SESSION — → Auditorium Cacioteca

BRAZILIAN CHEESES: TECHNICAL AND SCIENTIFIC ASPECTS

Chairs L. A. Nero, A. Fernandes de Carvalho (Brazil)

SESSION — → Sala Riunioni

ANIMAL WELFARE MANAGEMENT (ONE HEALTH)

Chairs F. Spadola (Italy), L. Boultif (Algeria)
Invited V. Lopreiato, I. Schadt (Italy)

SHORT COURSE — → Sala Micas

TECNICHE DI PRODUZIONE CASEARIA TRADIZIONALI E ALTERNATIVE

G. Zeppa, F. Cincotta (Italy)

SHORT COURSE — → Biblioteca

NUTRIZIONE ANIMALE E QUALITÀ DEI FORAGGI

P. Berzaghi, A. Fantini (Italy)

18:00 – 18:30

CLOSING CEREMONY — → Auditorium Cacioteca

CONGRESS CLOSING CEREMONY

Prof. C. Caggia — CoRFiLaC President

SEE CHEESE 2026

INFORMAZIONI UTILI

SEDE

CORFILAC

Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia e Agroalimentare
S.P. 25 Ragusa – Marina di Ragusa, Ragusa
Parcheggio gratuito in sede

ISCRIZIONI

SEECHEESE.COM

Quota di iscrizione tramite pagoPA
Quota early bird fino al **23 ottobre**
Iscrizioni aperte fino al **13 novembre**

CONTATTI

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Dr.ssa Linda Migliorisi
info@seecheese.com
+39 0932 660.464

SEGRETERIA SCIENTIFICA
Dr.ssa Margherita Caccamo
abstract@seecheese.com
+39 0932 660.451

AMMINISTRAZIONE
CoRFiLaC
administration@seecheese.com
+39 0932 660.417

PROGRAMMA COMPLETO

seecheese.com/see-cheese-programme · @seecheesecongress

ORGANIZZATO DA

CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Agroalimentare Ragusa

Uni ct AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E AMBIENTE