


BMMP2024 Event Registration Abstract Venue Sponsors Contacts f @

FIRST INTERNATIONAL CONFERENCE ON

Buffalo Mozzarella & Milk Products

24-25 September 2024
Naples, Italy



<https://bmmp2004.it>

Curso Pré Congresso – 22 e 23/09/2024

Caserta – Via Raffaele Gasparri, 1. Regir Cavallerizze
Sede do Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana PDO

Palestrante: Dr. Angelo Citro – Veterinário

Este curso, que combina teoria com prática, permite aos participantes compreender e dominar o processo de processamento de leite em queijo usando uma abordagem simples, mas eficaz. Os participantes terão a oportunidade única de confeccionar com as próprias mãos queijos de coalhada, caciottas e queijos de pasta mole. As sessões práticas serão intercaladas por segmentos teóricos. Número de participantes: O número de participantes é limitado a 20. Em caso de maior número de inscrições, os participantes serão selecionados com base na capacidade do local.

1ª parte: Domingo, 22/09/2024 - 8:30 am to 5:00 pm

2ª parte: Segunda, 23/09/2024 8:30 am to 5:00 pm

*Os participantes são responsáveis por providenciar seu próprio transporte e acomodação durante o curso.

** Inscrições diretamente no site do Congresso.

<https://bmmp2024.it/theoretical-practical-course/>

Congresso 24 a 25/09/2024

Inscrição no site do Congresso em <https://bmmp2024.it/registration/>

23/09/2024 - 16h00-19h00 - Chegada - Registro

24 /09/2024

08h30-09h00 - Abertura

09h00-09h40 – Palestrante convidado

09h40-11h10 - SESSÃO DE APRESENTAÇÕES ORAIS 1.1 e 1.2 (mesa redonda)

11h10-11h40 - Coffee break e exposição de cartazes

11h40-13h10 - SESSÃO DE APRESENTAÇÕES ORAIS 1.1 e 1.2

13h10-14h30 - Almoço e exposição de cartazes

14h30-15h00 – Palestrante Convidado

15h00-17h00 - SESSÃO DE APRESENTAÇÕES ORAIS 2.1 e 2.2 (mesa redonda)

17h00-17h30 - Coffee break e exposição de cartazes

17h30-18h30 - SESSÃO DE APRESENTAÇÕES ORAIS 2.1 e 2.2

20h00-22h00 - Jantar social

25/09/2024

09h00-09h40 - Palestrante Convidado

09h40-12h40 - SESSÃO DE APRESENTAÇÕES ORAIS 3.1 e 3.2 (mesa redonda)

12h40-13h30 - Brunch Encerramento

Palestrantes convidados: <https://bmmp2024.it/keynote-speakers/>

Regular fee	
Valid until 21 June 2024	
Standard 70€ VAT included	Reduced <small>Exclusive to students, PhDs and temporary staff</small> 30€ VAT included
Extra Services	
Social Dinner 24 September 2024 70€ VAT included	Congress Conclusion Outing in Caserta 25-26 September 2024 Free
Accompanying person 30€ VAT included	

Pós-Congresso 25 e 26/09/2024

25/09/2024

OPCIONAL (Gratuito – por ordem de chegada)

Saída de conclusão do Congresso em Caserta

13h30 - Partida do local da conferência em Nápoles com transporte fornecido

14h30-16h00 - Visita ao Palácio Real de Caserta (observe que o ingresso não está incluído e deve ser adquirido no local)

16h00-16h30 - Tour do Consorzio Tutela MBC DOP (Opcional)

20h00- Jantar

26/09/2024

OPCIONAL (Gratuito – por ordem de chegada)

Saída de conclusão do Congresso em Caserta

08h30 - Partida do Hotel Royal (ponto de encontro designado em Caserta) com transporte fornecido

10h00-15h30 - Visita a 3 fazendas de búfalos e fábricas de queijos locais na área de Caserta com almoço

15:30 - Saída de Caserta com transporte fornecido com paradas no **Aeroporto de Napoli e Napoli Hotel Royal Continental** (é necessária solicitação prévia).

Notas:

O alojamento para a noite de 25/09 em Caserta não está incluído, mas recomendamos o Hotel Royal em Caserta pela sua proximidade com as atividades da noite e pela sua localização conveniente para o passeio do dia seguinte.

Se você optar por participar apenas do programa de 25 de setembro, organize sua transferência de retorno a Nápoles de forma independente.

Se você optar por participar apenas do programa de 26 de setembro, organize sua transferência para Caserta no início da manhã de forma independente.

Tour exclusivo (para brasileiros) pós Congresso 27 e 28/09/2024
(vagas limitadas 30)

26/09 – 17:30 – Saída de Caserta para hotel em Battipaglia

27/09 – 8:30 – Nocera inferiore : Laticínio que possui uma máquina automática de burrata. Se possível visita a uma fazenda que fabrica equipamentos para laticínio.

- Cava de Tirreni – Laticínio médio/grande que fabrica também caciocavallo de búfala
- Retorno a Battipaglia

28/09- 7:30 – Eboli Improsta – Fazenda e laticínio (antigo Bufalara).

- Laticínio Galdi (fazenda lemma). Vende formas, peneiras, copos plástico de filagem, fermentos e máquinas para laticínio.

Retorno às 17:30 **na estação ferroviária de Napoli.**

Preço: € 100 (pagamento diretamente na ABCB)

Hospedagem: Hotel Palace 4 estrelas no Centro di Battipaglia

Datas: IN 26 setembro OUT 28 setembro 2024 (2 noites)

Reservas diretamente no hotel: www.hotelpalaceonline.it mencionar o código “Citro5” para obtenção do desconto exclusivo.... as tarifas são variáveis e vão ficando mais caras conforme se aproxima

Final: Os participantes serão deixados na estação ferroviária de Nápoles em 28/09 às 17:30