

Data evento

da Gio, 11 Maggio, 2023 - 10:00

a Gio, 11 Maggio, 2023 - 13:00

Luogo EventoAosta

Prossimi eventi:

Gio 16 Mag, 2024

[Presentazione bando: Zona franca per la Ricerca e lo Sviluppo in Valle d'Aosta](#) [1]

(Aosta)

Gio 16 Mag, 2024

[Vendere online: tra un e-commerce efficace e i principali Market Place](#) [2]

(Web)

Mar 28 Mag, 2024

[B2B Virtuale Speed-Match 2024 nei settori Aerospazio Automotive e ferroviario](#) [3]

(Web)

Aosta

11 Maggio 2023



**TI ASPETTIAMO
AL PROSSIMO
INCONTRO**

**PARLEREMO DEL PRIMO "YOGURT"
100% VALDOSTANO: YOALP™**

Racconteremo come l'Institut Agricole Régional si è impegnato per anni nella ricerca e nella identificazione e caratterizzazione delle microflore lattiche tipiche dell'ambiente pastorale valdostano e come, grazie al progetto Heart VdA, è stato possibile isolare una miscela particolare di batteri per la realizzazione, nell'ambito del progetto Typicalp, di un latte fermentato tipico della Valle d'Aosta.

GIOVEDÌ 11 MAGGIO DALLE ORE 10
presso la sala conferenze J.Vaudan - Institut Agricole Régional

Interreg
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ

TYPICALP

YoAlp
il cuore della VdA

LA MISCELA DEI FERMENTI SARÀ A DISPOSIZIONE DELLE AZIENDE CHE VORRANNO UTILIZZARLA PER CONQUISTARE NUOVI MERCATI.

Dalla collezione di batteri lattici autoctoni dell'Institut Agricole Régional e grazie al progetto co-finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) [HEART VdA](#) [4], è stato possibile selezionare alcuni fermenti lattici appartenenti alle specie *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* per la preparazione di una miscela idonea alla produzione di uno "yogurt" fortemente legato al territorio.

A raccontare la nascita di un prodotto davvero unico al mondo sarà il team di ricerca del progetto [TYPICALP](#) [5] che per l'occasione ha organizzato un altro incontro dedicato alla divulgazione dei risultati della ricerca, nuovamente **di giovedì, 11 maggio, a partire dalle ore 10, presso la sala conferenze J.Vaudan dello IAR, in Reg. La Rochère 1/A**

Verrà raccontato come i ricercatori IAR si sono impegnati, per anni, nella ricerca e nella identificazione e caratterizzazione delle microflore lattiche tipiche dell'ambiente pastorale valdostano e come è stato possibile isolare una miscela particolare di batteri per la realizzazione di un latte fermentato tipico della Valle d'Aosta.

La **partecipazione è gratuita**, iscrizione obbligatoria compilando il form di iscrizione qui: https://bit.ly/DairyProfitsMeeting_Yoalp [6]

*Seguirà un assaggio di YoAlp™ e per chi lo vorrà, la miscela dei fermenti sarà a disposizione delle aziende che desidereranno utilizzarla per conquistare nuovi mercati.

Per non perdersi gli aggiornamenti:

- Facebook: [InterregTypicalp](#) [7]
- Instagram: [iar_typicalp](#) [8]



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

YoAlp™ – il latte fermentato della VdA

Published on Camera Valdostana delle imprese e delle professioni - Chambre valdôtaine des entreprises et des activités libérales (<https://www.ao.camcom.it>)

Interreg

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ



UNIONE EUROPEA



TYPICALP

LINK

1. [Progetto Typicity, Innovation, Competitiveness in Alpine dairy products - TYPICALP](#) [9]

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

[Innovazione](#) [10]

Source URL: <https://www.ao.camcom.it/it/eventi/yoalptm-latte-fermentato-della-vda>

Collegamenti

- [1] <https://www.ao.camcom.it/it/eventi/presentazione-bando-zona-franca-ricerca-sviluppo-valle-daosta>
- [2] <https://www.ao.camcom.it/it/eventi/vendere-online-un-commerce-efficace-principali-market-place>
- [3] <https://www.ao.camcom.it/it/eventi/b2b-virtuale-speed-match-2024-nei-settori-aerospazio-automotive-ferroviario>
- [4] <https://www.iaraosta.it/progetti-di-ricerca/heart-vda/>
- [5] <https://www.iaraosta.it/progetti-di-ricerca/typicalp/>
- [6] https://bit.ly/DairyProfitsMeeting_Yoalp
- [7] <https://www.facebook.com/InterregTypicalp>
- [8] https://www.instagram.com/iar_typicalp/?hl=it
- [9] <https://www.ao.camcom.it/it/far-crescere-l-impresa/innovazione-rs/typicalp>
- [10] <https://www.ao.camcom.it/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D416>