

Il 7° Congresso AITeL interverrà sulle sfide che la filiera lattiero-casearia deve affrontare per rispondere alle esigenze di un sistema agroalimentare sostenibile

COMITATO SCIENTIFICO

Andrea Summer
Lorenzo Morelli
Luisa Pellegrino
Paolo D'Incecco
Milena Brasca
Nadia Innocente
Massimo Malacarne
Bianca Castiglioni
Benedetta Bottari

COMITATO ORGANIZZATIVO

Andrea Summer
Erasmus Neviani
Ivana Gandolfi
Milena Brasca
Massimo Malacarne
Vittorio Emanuele Pisani
Valentina Pizzamiglio

Iscrizione gratuita sul sito:

<https://www.aitel-latte.it/>

Informazioni: aitel.segreteria@gmail.com

A.I.Te.L.

Associazione Italiana
Tecnici del Latte

L'EVENTO È STATO ORGANIZZATO
IN COLLABORAZIONE CON



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



CON IL PATROCINIO DI



ITALIA

Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA

SISTAL
SOCIETÀ
ITALIANA
DI SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI

SIMTR3A

CON IL CONTRIBUTO DI



G
GORGONZOLA



7° Congresso Lattiero Caseario AITeL

LATTE E DERIVATI:

UNA FILIERA CHE SI CONFRONTA CON LA SOSTENIBILITÀ

7 SETTEMBRE 2023
CAMPUS S. MONICA
VIA BISSOLATI 72, CREMONA

PROGRAMMA

9:00 - 9:30

Registrazione partecipanti

9:30 - 11:10

- **Saluti iniziali e apertura lavori**
A. Summer - Presidente AITeL, UniPR
G. Galimberti, Sindaco di Cremona
G. Auricchio, CCIAA di Cremona
M. Trevisan - Preside Facoltà di Agraria UCSC
L. Morelli - Università Cattolica del Sacro Cuore
- **La sostenibilità della filiera latte: strategie FIL/IDF a livello mondiale**
P. Brazzale - Presidente FIL/IDF
- **Il ruolo del comitato italiano della FIL/IDF**
E. Neviani - Pres. Com. Italiano FIL/IDF, UniPR
- **I saluti di AFIDOP. I Formaggi DOP e IGP alleati della sostenibilità**
A. Auricchio - Presidente AFIDOP
- **La valutazione del rischio microbiologico nel settore lattiero-caseario**
P. S. Cocconcelli - Università Cattolica del Sacro Cuore
- **La sostenibilità della dieta non è una questione puramente ambientale: a che punto siamo per il latte?**
I. Gandolfi - Standing Committee Health & Nutrition FIL/IDF

11:10 - 11:40

Coffe-break

Sessione 1: Produzione primaria e benessere animale

Moderatore: M. Malacarne - Università di Parma

11:40 - 12:40

- **Mitigazione dell'impatto ambientale degli allevamenti di bovine da latte**
E. Trevisi, F. Froidi, M. Moschini, L. Cattaneo,
A. Minuti - Università Cattolica del Sacro Cuore
- **Supplementazione della dieta delle bovine con scarti da filiera agricola ed effetti sulla qualità di latte e formaggio**
E. Franciosi, G. Dallavalle, A. Mancini, S. Massaro,
F. Tagliapietra - Fondazione Edmund Mach
- **Tecnologie per migliorare l'efficienza del processo produttivo dei formaggi DOP**
C. Cipolat Gotet - Università di Parma
- **Pausa pranzo - visita poster**

Sessione 2: Trasformazione lattiero-casearia

Moderatore: B. Bottari - Università di Parma

14:00 - 15:00

- **Controllo dei difetti di gonfiore nei formaggi DOP tramite l'impiego di microrganismi autoctoni bioprotettivi**
N. Renoldi, N. Innocente, A. Rossi,
M. Marino - Università di Udine
M. Brasca, S. Morandi - CNR ISPA Milano
- **La battofugazione del latte nella produzione di formaggi a pasta dura**
M. Sindaco, P. D'Incecco - Università di Milano

- **Produzione di una coltura naturale aggiuntiva da latte crudo: profilo microbiologico e produzione di formaggio Vacherin Fribourgeois DOP**

L. Bettera, M. Gatti - Università di Parma
M. Dreier, R.S. Schmidt, H Berthoud,
HP. Bachmann - Agroscope, Bern CH

15:00 Premiazione poster

Sessione 3: Valorizzazione sostenibile dei prodotti lattiero-caseari

Moderatore: N. Innocente - Università di Udine

15:20 - 16:40

- **Provolone Valpadana DOP: impatto delle condizioni di conservazione refrigerata del latte crudo sulla composizione del biota batterico di latte e formaggio**
M. Zago, B. Bonvini, L. Rossetti, G. Giraffa,
D. Carminati - CREA-ZA Lodi
- **La burrata: da prodotto locale a prodotto internazionale. Possibili soluzioni per la shelf-life extension**
M. Faccia - Università di Bari
- **Produzione di formulati di base da latte ovino per Infant Formula**
G. Lai, M. Addis, M. Pes - Agris Sardegna, Sassari
- **Il profilo lipidico del Pecorino Toscano DOP: un indice della qualità nutrizionale del formaggio**
G. Conte, M. Tognocchi, M. Mele - Università di Pisa

CHIUSURA LAVORI E CONCLUSIONI AITeL