

L'8° Congresso A.I.Te.L. interverrà sulle sfide che la filiera lattiero-casearia deve affrontare per rispondere alle esigenze di un sistema agroalimentare sostenibile

COMITATO SCIENTIFICO

Andrea Summer
Benedetta Bottari
Bianca Castiglioni
Erasmus Neviani
Giovanni Piredda
Luisa Pellegrino
Massimo Malacarne
Milena Brasca
Nadia Innocente
Paolo D'Incecco

COMITATO ORGANIZZATIVO

Andrea Summer
Angelo Stroppa
Erasmus Neviani
Ivana Gandolfi
Luisa Pellegrino
Massimo Malacarne
Milena Brasca
Paolo D'Incecco
Valentina Pizzamiglio
Vittorio Emanuele Pisani

Iscrizione gratuita sul sito www.aitel-latte.it

Informazioni:
congressoaitel2025@outlook.it

A.I.Te.L.
Associazione Italiana
Tecnici del Latte

**L'EVENTO È STATO ORGANIZZATO
IN COLLABORAZIONE CON**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



DEFENS

CON IL PATROCINIO DI

Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA



CON IL CONTRIBUTO DI



**8° CONGRESSO
LATTIERO-CASEARIO
A.I.Te.L.**



**NUTRIRE IL FUTURO:
SFIDE E OPPORTUNITÀ
PER LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA**

MILANO, 8 SETTEMBRE 2025

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER GLI ALIMENTI,
LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE
VIA G. CELORIA 2, AULA C03**



PROGRAMMA

9:00 – 9:30 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

9:30 – 9:40 APERTURA DEI LAVORI

Andrea Summer - Presidente AITeL

Sabrina Dallavalle - Direttore DeFENS

Erasmus Neviani - Presidente FIL/IDF Italia

Paolo Zanetti - Presidente Assolatte

9:40 – 10:05 Global challenges in the dairy and livestock sectors

Thanawat Tiensin, FAO - Assistant Director-General, Director Animal Production and Health Division and Chief Veterinarian of Food and Agriculture Organization of the United Nations.

10:05 – 10:30 The Paris Dairy Declaration of Sustainability: il Settore Lattiero-Caseario conferma il proprio impegno

Piercristiano Brazzale - Past President FIL-IDF and Leader Paris Dairy Declaration.

10:30 – 10:50 Coffee break

SESSIONE 1: PRODUZIONE PRIMARIA E BENESSERE ANIMALE

Moderatrice: Milena Brasca - CNR ISPA Milano

11:00 – 11:15 Come leggere il latte per valutare benessere, efficienza e sostenibilità degli allevamenti

Erminio Trevisi - Università Cattolica del Sacro Cuore.

11:15 – 11:30 Una genetica per la bovina “da formaggio”

Martino Cassandro - Associazione Nazionale Allevatori della Razza Frisona, Bruna e Jersey Italiana (Cremona).

11:30 – 11:45 Cellule differenziali nella filiera del latte bovino: qualità, salute e sostenibilità

Giorgia Stocco - Università degli Studi di Parma.

11:45 – 12:00 Effetti dello stress termico estivo nella filiera di produzione di formaggio tipo Grana

Fabio Abeni, Dario Benedini & Giorgio Giraffa - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), Centro di ricerca Zootecnica e Acquacoltura, Lodi

12:00 – 12:30 Visita poster

12:30 – 14:00 Pausa Pranzo

SESSIONE 2: TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA

Moderatore: Paolo D'Incecco - Università degli Studi di Milano

14:00 – 14:15 50 anni di evoluzione di *Lactobacillus helveticus* nei sieroinnesti del Parmigiano Reggiano

Alessia Levante, Irene Nicolini, Erasmo Neviani & Monica Gatti - Università degli Studi di Parma. Fausto Gardini, Giulia Tabanelli, Martina Filippini, Federica Barbieri, Chiara Montanari, Ida Mercurio, Luigi Grazia & Fausto Gardini - Università di Bologna.

14:15 – 14:30 Valorizzazione biotecnologica delle popolazioni microbiche presenti in caseificio

Federico Baruzzi, Loris Pinto & Antonia Susca - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari di Bari. Luisa Pellegrino & Marta Sindaco - Università degli Studi di Milano. Faccia Michele - Università degli Studi di Bari. Filippo Capurso - Capurso Azienda Casearia Srl (BA).

14:30 – 14:45 Proprietà osteogeniche in vitro e in vivo del Grana Padano

Ivano De Noni, Stefano Cattaneo, Fabio Masotti, Cristina Martelli, Luisa Ottobrini, Anita Ferraretto, Paola Bendinelli, Milda Stuknyte & Angelo Del Sole - Università degli Studi di Milano. Margherita Dall'Asta & Filippo Rossi - Università Cattolica del Sacro Cuore (PC).

14:45 – 15:00 Tecnologie ottiche per il monitoraggio della coagulazione

Giovanni Cabassi & Dario Benedini - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Lodi).

15:00 – 15:30 Premiazione poster & Coffee break

SESSIONE 3: VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Moderatrice: Ivana Gandolfi - Vicepresidente AITeL

15:30 – 15:45 Innovazione e sostenibilità nel settore lattiero-caseario ovino: miglioramento funzionale di formaggi attraverso l'aggiunta di sottoprodotti e adeguamento delle tecnologie di lavorazione

Giuliana Garofalo, Raimondo Gaglio & Luca Settanni - Università degli Studi di Palermo.

15:45 – 16:00 La ricerca della qualità ambientale. Regole di categoria di prodotto per la certificazione “Made Green in Italy” dei formaggi ovinetti a pasta dura

Enrico Vagnoni & Stefania Solinas - Consiglio Nazionale delle Ricerche (Sassari).

Gianfranco Gaia - Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, Macomer (NU).

Laura Zanchi - Ecoinnovazione srl, Bologna.

16:00 – 16:15 Produzione di ingredienti funzionali da siero di caseificazione

Giulia Di Filippo, Niccolò Renoldi, Marilena Marino, Sonia Calligaris & Nadia Innocente - Università di Udine. Sofia Melchior - Università San Raffaele (Roma).

16:15 – 16:30 Miglioramento della sostenibilità ambientale della filiera lattiero-casearia con l'uso della tecnologia

Giulia Gislon, Luciana Bava, Anna Sandrucci, Alberto Tamburini & Maddalena Zucali - Università degli Studi di Milano.

16:30 Chiusura lavori e conclusioni AITeL