

## 8° CONGRESSO LATTIERO-CASEARIO

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

MILANO, 8 SETTEMBRE 2025  
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

Prof. Andrea Summer, Presidente AITeL - Prof.ssa Sabrina Dallavalle, Direttore DEFENS

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

T. 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*

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

**10:30 – 10:50** - *Coffee break*

#### SESSIONE 1: PRODUZIONE PRIMARIA E BENESSERE ANIMALE

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

E. Trevisi - Università Cattolica del Sacro Cuore

**11:15 – 11:30** - *Una genetica per la bovina "da formaggio"*

M. 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*

G. Stocco - Università degli Studi di Parma

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

F. Abeni - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Lodi)

12:00 – 12:30 - *Visita poster*

12:30 – 14:00 - *Pausa Pranzo*

## **SESSIONE 2: TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA**

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

A. Levante - Università degli Studi di Parma

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

F. Baruzzi - Consiglio Nazionale delle Ricerche (Bari)

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

I. De Noni - Università degli Studi di Milano

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

G. Cabassi - 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**

**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***

G. Garofalo - 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 ovini a pasta dura***

E. Vagnoni - Consiglio Nazionale delle Ricerche (Sassari)

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

G. Di Filippo - Università di Udine

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

M. Zucali - Università degli Studi di Milano

16:30 - *Chiusura lavori e conclusioni AITeL*

**REGISTRAZIONE**