

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](mailto:aitel.segreteria@gmail.com)

# A.I.Te.L.

Associazione Italiana  
Tecnici del Latte

## 7° Congresso Lattiero Caseario AITeL

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



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore



**CON IL PATROCINIO DI**



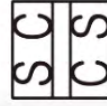
ITALIA

*Asolatte*  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
LATTIERO CASEARIA

**SISTAL**  
SOCIETÀ  
ITALIANA  
DI SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI

**SIMTREA**

**CON IL CONTRIBUTO DI**



**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