

LattEmilia è lieta di invitarla al convegno  
**“La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano:  
 innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile  
 e per prodotti di qualità”**

Presentazione dei Progetti Innovazione PSR 2014/2020



Venerdì 15 Novembre 2019 alle ore 9.00  
 presso la Cantina Albinea Canali  
 Via Alessandro Tassoni, 213  
 42123 Reggio Emilia  
 È gradita la conferma

## Programma

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>9.00</b> Registrazione dei partecipanti</p> <p><b>9.30</b> Saluto del presidente di Lattemilia<br/>Luciano Sartori</p> <p><b>9.45</b> Apertura convegno<br/>Patrizia Alberti - Servizio innovazione, qualità, promozione e internalizzazione del Sistema Agroindustriale DG Agricoltura RER<br/>Pierfrancesco Antonini - Studio Foqus</p> <p><b>10.00</b> Apertura lavori<br/>Luisa A.Volpelli - Responsabile del progetto di ricerca del Goi, UNIMORE<br/>Carlo Pontiroli - Montanari &amp; Gruzzza S.p.a.</p> <p><b>10.15</b> Tecniche di alimentazione<br/>Luisa A.Volpelli - Dipartimento di Scienze della Vita, UNIMORE</p> <p><b>10.30</b> Il benessere animale negli allevamenti bovini da latte<br/>Alessandro Gastaldo - Fondazione CRPA Studi e Ricerche</p> <p><b>10.45</b> L'analisi economica negli allevamenti del Gruppo Operativo<br/>Alberto Menghi - Fondazione CRPA Studi e Ricerche</p> <p><b>11.00</b> Caratterizzazione chimica e nutrizionale del latte e dei prodotti derivati<br/>Milena Povolo - CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria</p> | <p><b>11.15</b> Messa a punto di prodotti lattiero-caseari innovativi nella filiera del Parmigiano Reggiano<br/>Fabio Coloretto - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) UNIBO</p> <p><b>11.30</b> Caratterizzazione sensoriale e consumer test dei nuovi prodotti lattiero-caseari<br/>Valeria Musi - CRPA LAB - CRPA S.p.a. Reggio Emilia</p> <p><b>11.45</b> Innovazione nel packaging e nei trattamenti di prodotti lattiero-caseari nella filiera del Parmigiano Reggiano<br/>Giuseppe Vignali - Dipartimento di Ingegneria e Architettura UNIPR</p> <p><b>12.00</b> Discussione con i partecipanti</p> <p><b>13.00</b> Conclusioni del convegno con il Presidente di Lattemilia</p> <p>Segue buffet con formaggio Parmigiano Reggiano, caciotte e ricotte (ricette innovative), salumi.</p> |
|---|--|