

CONVEGNO

Formaggio FriP™: Innovazione casearia al servizio dei pazienti con insufficienza renale



27/10/2026
dalle 9:30 alle 13:30



Sala consiglio CREA-ZA
via Antonio Lombardo 11
26900 Lodi (LO)

Il progetto FriP™: origini, obiettivi e prospettive.

Giorgio Giraffa
CREA-ZA Lodi

Il ruolo dei formaggi FRIP: benefici per i pazienti nefropatici e non solo

Gianluigi Ardissino
Fondazione IRCCS Ca' Granda
Ospedale Maggiore Policlinico
di Milano

La produzione dei formaggi FriP™: tecnologie applicate a tre diversi tipi di formaggio: caciotta, Asiago e pasta filata.

Salvatore Francolino
CREA-ZA Lodi

Pausa caffè

Risultati delle analisi condotte sul prodotto finito: qualità, sicurezza, microstruttura.

Dario Benedini
CREA-ZA Lodi
Paolo D'Incecco
Università Milano

I formaggi FriP™ sul mercato: strategie di commercializzazione, legislazione e prospettive di sviluppo

Fabio Borella
Neupharma

Al termine pranzo a buffet con assaggio dei formaggi FriP™

Per confermare la partecipazione scannerizza il QR-code
oppure [clicca qui](#)

