



Relatori

FRANCESCO ADDEO - Ordinario già Univ. Napoli
Federico II – Associato Istituto Sc. Alimentazione –
C.N.R.
CESARE BALDRIGHI - Presidente AFIDOP (Associazione
Formaggi Italiani D.O.P. e I.G.P.)
BRUNO BATTISTOTTI - Ordinario di Biologia dei Mi-
croorganismi - Membro del Comitato Scientifico
Consultivo del Grana Padano
UMBERTO BERNABUCCI - Associato Università Tuscia
ANDREA CABIDDU - Ricercatore Agris Sardegna
MAURO DECANDIA - Responsabile Nutrizione Ali-
mentazione Animale Agris Sardegna
PAOLO DE CASTRO - Commissione Agricoltura e Svi-
luppo Rurale – Parlamento Europeo
ANDREA FORMIGONI - Ordinario Università Bologna
FRANCESCO MASOERO - Ordinario Università Cattoli-
ca S. Cuore
MARCELLO MELE - Associato Università Pisa
GIOVANNI MOLLE - Ricercatore Agris SARDEGNA
ALESSANDRO NARDONE - Presidente del Comitato
Consultivo per gli Allevamenti e le Produzioni Ani-
mali - Emerito Università della Tuscia
MARCO NOCETTI - Responsabile Servizio Tecnico del
Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
(CFPR)
ANNA NUDDA - Associato Università Sassari
MAURO. PECORARI - già Direttore Tecnico del Con-
sorzio formaggio Parmigiano reggiano
GIANFRANCO PIVA - Coordinatore Gruppo di Lavoro
"Prodotti a Denominazione di Origine - Fattore di
Competitività e Qualità"
ANTONIO PIRISI - Ricercatore Agris Sardegna
FILIPPO ROSSI - Ricercatore Università Cattolica
S. Cuore
PIERLORENZO SECCHIARI - Ordinario già Università
Pisa
ANGELO STROPPA - Responsabile Servizio Tecnico
Consorzio Tutela del Formaggio Grana Padano
MARCO TREVISAN - Ordinario Università Cattolica
S. Cuore
LUIGI ZICARELLI - Ordinario Università Napoli
Federico II

Giornata di studio

**PRODOTTI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE.
FATTORE DI COMPETITIVITÀ E
QUALITÀ: I FORMAGGI**

Martedì 2 dicembre 2014

Firenze
Logge Uffizi Corti

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Logge Uffizi Corti
50122 FIRENZE
Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754
e-mail: accademia@georgofili.it
www.georgofili.it

PROGRAMMA

La Giornata è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo per gli allevamenti e le produzioni animali per fare il punto sulla situazione dei latticini a denominazione di origine. Si tratta di un comparto di notevole interesse che comprende oltre cinquanta prodotti a Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla trasformazione di circa il cinquanta per cento del latte prodotto nel nostro Paese.

L'importanza economica è evidentemente di grande rilievo; a questa vanno aggiunti gli aspetti di legame e presidio del territorio, di salvaguardia delle tradizioni, di tutela dell'ambiente e soprattutto l'aspetto sociale. Migliaia di allevatori e di operatori delle varie filiere produttive dipendono dai DOP. Si tratta di una sistema, o meglio di una serie di sistemi, che operano secondo rigorosi e consolidate norme dettate dai disciplinari di produzione per la realizzazione di prodotti, con elevate garanzie di qualità e di sicurezza, apprezzati dai consumatori di tutto il mondo, che rappresentano una voce molto importante delle nostre esportazioni dell'agro-alimentare.

La Giornata si svolge in un momento particolarmente delicato, dato che la normativa Comunitaria sull'argomento è in rapida trasformazione.

Ore 9.30 – **Saluto del Presidente dei Georgofili**
G. Maracchi

Introduzione ai lavori

A. Nardone

Presiede: *G. Piva*

DOP a livello europeo: presente futuro – fattore di competitività

P. De Castro

Importanza dei DOP: fattore di qualità

C. Baldrighi

Formaggi da latte bovino

Aspetti zootecnici: legame al territorio

A. Formigoni, F. Masoero

Aspetti microbiologici e tecnologici

B. Battistotti, M. Nocetti, M. Pecorari,

A. Stroppa

Aspetti nutrizionali

U. Bernabucci, F. Rossi, A. Nardone

Impatto ambientale

LCA formaggi DOP

M. Trevisan

Ore 13.00 - Interruzione

Ore 14.00 - Ripresa dei lavori

Presiede: *A. Nardone*

Formaggi da latte di pecora

Aspetti zootecnici: legame al territorio

A. Cabiddu, M. Decandia, G. Molle

Aspetti microbiologici e tecnologici

A. Pirisi

Aspetti nutrizionali

M. Mele, A. Nudda

Formaggi da latte di bufala

Aspetti zootecnici: legame al territorio

L. Zicarelli

Aspetti microbiologici e tecnologici

F. Addeo

Aspetti nutrizionali

P. Secchiari, L. Zicarelli

Ore 17.00 - Discussione

Considerazioni conclusive

G. Piva