



## AFIDOP AL 1° CONGRESSO INTERNAZIONALE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA E DEI DERIVATI DEL LATTE

### FORMAGGI DOP E IGP DI SCENA NELLA TAVOLA ROTONDA SU SOSTENIBILITA' E SICUREZZA

Napoli, 24 settembre 2024 – Riflettori puntati sulla **sostenibilità domani 25 settembre** nella **prima conferenza internazionale su Mozzarella di Bufala e prodotti lattiero-caseari** organizzata dal **Consorzio di Tutela da Mozzarella di Bufala Campana Dop**, Ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

All'evento - che vedrà protagonisti i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera - parteciperà anche **AFIDOP. L'Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP** sarà ospite della **tavola rotonda "Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in laboratorio"**, in programma mercoledì dalle 11.30 alle 13.00. Tra gli ospiti della tavola rotonda il presidente di AFIDOP, **Antonio Auricchio**, il presidente dell'International Dairy Federation FIL/IDF, **Piercristiano Brazzale**, l'executive vice president for Policy Development & Strategy presso **U.S. Dairy Export Council**, **Jaime Castaneda** e il professore di Microbiologia agraria, alimentare e ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore **Pier Sandro Cocconcetti**.

Per **Antonio Auricchio**, presidente di AFIDOP: *"La sostenibilità è ormai una priorità strategica e trasversale per i formaggi Dop e Igp, che, con 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, sono la prima categoria del cibo della Dop economy per fatturato e un asset importante del Made in Italy. Da tempo AFIDOP ha intrapreso un percorso per promuovere pratiche sostenibili all'interno della filiera con un Gruppo di Lavoro dedicato e gettando le basi per le linee guida alla compilazione del report di sostenibilità previsto dal nuovo Regolamento UE sulle IG. Sulla scia di questo impegno AFIDOP, in collaborazione con il Professor Cocconcetti dell'Università Cattolica, ha commissionato uno studio volto a valutare il rischio per i consumatori e l'impatto ambientale, attraverso l'analisi del Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita), degli alimenti di origine animale prodotti in laboratorio. La ricerca che sarà pubblicata entro il 2025 ci permetterà di analizzare il reale impatto ambientale e sociale delle produzioni cosiddette in laboratorio, fornendo quindi evidenze scientifiche che dimostrino la sostenibilità delle produzioni tradizionali che ci impegneremo a tutelare ancora per il loro valore economico, sociale e ambientale intrinseco".*

#### INC per ufficio stampa AFIDOP

Ilaria Koeppen 3420773826 [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)

Chiara Natalini 340.2613245 [c.natalini@inc-comunicazione.it](mailto:c.natalini@inc-comunicazione.it)