

DAIRY SUMMIT 2024

6^a edizione

le filiere

di  tecniche nuove

www.dairysummit.it



SAVE THE DATE
5 DICEMBRE

**DAIRY
EXPO
TECH**

Piacenza Expo
Via Tirotti 11
Piacenza

LA NUOVA VITA DEL LATTE

Tra tendenze nutrizionali e di consumo,
innovazioni di prodotto
e ecosistema Dop-Igp

 terraevito

Imbottigliamento

 IZ
INFORMATORE
ZOOTECNICO

Macchine
Alimentari

 PROFESSIONE
ALLEVATORE

MARK UP

il latte

GDOWEEK

ALIMENTI
& BEVANDE
IGIENE • SICUREZZA • CONTROLLI

cucina
NATURALE

Platinum sponsor:

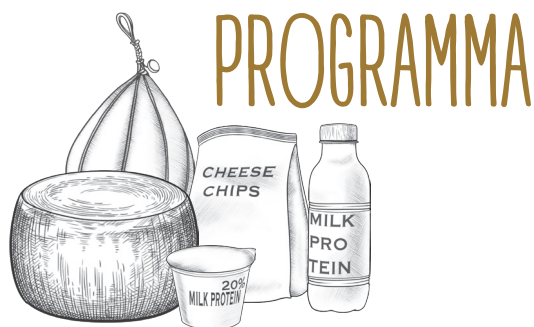


Gold sponsor:



Silver sponsor:





PROGRAMMA

ORE 09.45

SALUTI INTRODUTTIVI

- Ivo Nardella, *Amministratore Delegato Gruppo Tecniche Nuove*
- Nuovo Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna*

ORE 10.00

Analisi, tendenze e opportunità per il settore lattiero caseario

a cura di Ersilia Di Tullio, *Nomisma*

Ore 10.20

TAVOLA ROTONDA: La PAC che vorrei

Modera: Matteo Bernardelli, *giornalista*

Introduzione di: Maria Teresa Pacchioli, *responsabile sezione alimentare del CRPA di Reggio Emilia*

Con la partecipazione di:

- Stefano Bonaccini, *europarlamentare*
- Ettore Prandini, *presidente Coldiretti*
- Alberto Statti, *componente della Giunta Esecutiva di Confagricoltura*
- Cristiano Fini, *presidente Cia*
- Giovanni Guarneri, *coordinatore del settore Lattiero caseario di Alleanza delle Cooperative**

ORE 11.05

Sicurezza, nutrizione e sostenibilità: quali differenze tra latte e "prodotti sintetici"

a cura di Pier Sandro Coconcelli, *preside di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali e Ordinario di microbiologia agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza*

Ore 11.25

TAVOLA ROTONDA:

Guardiamo oltre il nutri-score

Modera: Simone Martarello, *giornalista Edagricole*

Introduzione di: Franca Marangoni, *direttore Scientifico Nutrition Foundation of Italy*

Questa tavola rotonda intende proporre una discussione aperta sul tema dell'adozione del nutriscore, la quale potrebbe impattare in maniera significativa sul consumo di alcuni alimenti, tra cui anche quelli caseari. La tavola rotonda intende

analizzare i criteri in base ai quali opera il nutriscore opera e confrontandoli con le ultime evidenze scientifiche sui temi della nutraceutica, proponendo inoltre delle alternative per orientare in maniera consapevole e sostenibile le scelte dei consumatori. Con la partecipazione di:

- Gianpiero Calzolari, *presidente Granarolo*
- Paolo Zanetti, *presidente Assolatte*
- Stefano Berni, *direttore Consorzio di Tutela del Grana Padano*
- Paolo De Castro, *professore ordinario economia e politica agraria UniBo e presidente Comitato Scientifico Nomisma*
- Marco Lupo, *capo del Dipartimento della Sovranità Alimentare e dell'Ippica*

Ore 12.10

Il futuro delle IG, sviluppo internazionale tra opportunità di mercato e rischi di nuovi protezionismi

Dialogano Nicola Bertinelli, *presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano* e Attilio Zanetti, *vice presidente del Consorzio di Tutela del Grana Padano*

Ore 12.30

TAVOLA ROTONDA: Il turismo territoriale a sostegno dei prodotti caseari di qualità

Introduzione di: Roberta Garibaldi, *esperta di turismo enogastronomico*

Questa tavola rotonda intende indagare le opportunità che possono nascere dall'utilizzo in chiave turistica dei prodotti caseari, incentivato anche dalla nuova normativa europea sui prodotti a marchio di valore. Partendo dalle esperienze di territori che hanno saputo realizzare progetti di marketing basati sulla valorizzazione delle produzioni agroalimentari, l'obiettivo è quello di generare un modello applicabile anche alle produzioni quelle produzioni lattierocasearie che si identificano con il territorio di origine e che possono diventare un volano per lo sviluppo di un'economia basata su turismo.

Con la partecipazione di:

- Paolo Bongioanni, *assessore al commercio, agricoltura e cibo regione Piemonte*
- Riccardo Deserti, *presidente Origin International*
- Mauro Rosati, *direttore Fondazione Qualivita*

ORE 13.15

CONCLUSIONI

On. Francesco Lollobrigida, *Ministro dell'agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**

Ore 13.30

LIGHT LUNCH con i prodotti d'eccellenza della filiera



*Invitato, in attesa di conferma.