

EIT Food “SUDAPS- Support for Dairy Production Sector in RIS Region”

Nuove prospettive per una filiera latte più sostenibile: un confronto tra i protagonisti – Sessione Allevatori

27/11/2020

9:15-9:30	<p>Saluti e introduzione M. Tarantola, SUDAPS Project Manager, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Torino G. Donnini, ARA B. De Ruggieri, Project Manager EIT Food Hub Italia, Università degli Studi di Bari</p>
9.30-9.45	<p>Presentazione dei risultati dell'indagine sui consumatori V.M. Merlino, Università di Torino</p>
9:45-10:05	<p>Ottimizzazione del sistema azienda in funzione delle esigenze nutrizionali della mandria A. Gallo, Dipartimento di Scienze Animali, degli Alimenti e della Nutrizione – DIANA, Università Cattolica del Sacro Cuore.</p>
10:05-10:25	<p>Il progetto Allupo: attività pastorale e conservazione della natura R. Sorino, Dipartimento di Biologia Università degli Studi di Bari</p>
10.25-10.45	<p>Il Latte Fieno, Specialità Tradizionale Garantita (STG), certificazione dell'unione europea. Straordinaria opportunità per i piccoli e medi allevamenti lucani e pugliesi L. Cavazzoni, GOODLAND, SRL</p>
10.45-11.05	<p>Gestione della riproduzione: punti chiave per aumentare il reddito A. Ricci, Dipartimento di Scienze Veterinarie. Università degli Studi di Torino</p>
11.05-11.25	<p>La zootecnia di precisione (PLF): sviluppi e prospettive G. Neglia, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali. Università di Napoli Federico II</p>
11.25-11.40	Short break
11.40-12.25	<p>I sessione tavoli tematici A. Un approccio olistico per l'ottimizzazione delle produzioni aziendali: qualità dei foraggi e loro costi di produzione, Esperto: A. Gallo. Moderatore: M. Renna B. Il recupero dei pascoli abbandonati, criticità ma anche opportunità (l'esempio del “Latte Fieno”, un prodotto di qualità), Esperti: R. Sorino e L. Cavazzoni. Moderatore: M. Tarantola C. Applicazione di moderne soluzioni tecnologiche per il benessere e la fertilità della mandria, Esperti: A. Ricci e G. Neglia. Moderatore: A. Maggiolino</p>
12.25-12.30	Short break
12.30-13.15	<p>Il sessione di tavoli tematici A. Un approccio olistico per l'ottimizzazione delle produzioni aziendali: qualità dei foraggi e loro costi di produzione, Esperto: A. Gallo. Moderatore: M. Renna B. Il recupero dei pascoli abbandonati, criticità ma anche opportunità (l'esempio del “Latte Fieno”, un prodotto di qualità), Esperti: R. Sorino e L. Cavazzoni. Moderatore: M. Tarantola C. Applicazione di moderne soluzioni tecnologiche per il benessere e la fertilità della mandria, Esperti: A. Ricci e G. Neglia. Moderatore: A. Maggiolino</p>
13.15-13.30	<p>Conclusioni e saluti</p>

EIT Food “SUDAPS- Support for Dairy Production Sector in RIS Region”

Nuove prospettive per una filiera latte più sostenibile: un confronto tra i protagonisti- Sessione Produttori

Online seminar on 27/11/2020

14:30-14:45	<p>Saluti e introduzione M. Tarantola, SUDAPS Project Manager, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Torino G. Donnini, ARA M. Faccia, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, Università degli Studi di Bari</p>
14.45-15.00	<p>Presentazione dei risultati dell'indagine sui consumatori V.M. Merlino, Università di Torino</p>
15:00-15:20	<p>Quali nuove sfide per il marketing del latte? Parliamo delle novità sul packaging S. Blanc e V.M. Merlino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), Università degli Studi di Torino</p>
15:20-15:40	<p>Gestione dei sistemi di allevamento per la produzione e valorizzazione di starter naturali nei processi di caseificazione – NATCASEI M. De Angelis, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, Università degli Studi di Bari</p>
15.40-16.00	<p>Information and Communication Technologies (ICT) nelle filiere agro-alimentari M. Medici, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum. Università di Bologna</p>
16.00-16.20	<p>È di scena la filiera per una qualità a 360° A. Tropini, Medico veterinario Ufficio Qualità, Compral Latte Soc. Coop. Agr.</p>
16.20-16.45	Short break
16.45-17.30	<p>I sessione tavoli tematici A. Prospettive di marketing: relazione tra imprese e consumatori, Esperto: S. Blanc. Moderatore: V.M. Merlino B. Produzione e valorizzazione di starter naturali nei processi di caseificazione Esperto: M. De Angelis. Moderatore: G. Celano C. Innovazione e condivisione dei saperi per una filiera sostenibile-un dialogo tra allevatori e trasformatori, Esperti: M. Medici e A. Tropini. Moderatore: J. Nery</p>
17.30-17.35	Short break
17.35-18.20	<p>Il sessione di tavoli tematici A. Prospettive di marketing: relazione tra imprese e consumatori, Esperto: S. Blanc. Moderatore: V.M. Merlino B. Produzione e valorizzazione di starter naturali nei processi di caseificazione Esperto: M. De Angelis. Moderatore: G. Celano C. Innovazione e condivisione dei saperi per una filiera sostenibile-un dialogo tra allevatori e trasformatori, Esperti: M. Medici e A. Tropini. Moderatore: J. Nery</p>
18.20-18.30	<p>Conclusioni e saluti</p>