

PROGRAMMA

- Ore 9,30 **Saluto Autorità**
- Ore 10,00 **Conoscere: il latte un alimento prezioso**
G. De Pergola (UniBA), P. Portincasa (UniBA)
- Produrre: Benessere animale, qualità del latte e salubrità dei prodotti (la combinazione ideale)**
A. Zeconi (UniMI), P. Laterza (Ass. allev. Puglia)
- Trasformare: Le infinite risorse del latte**
M. De Angelis (UniBA), G. Ruppi (consulente)
- Controllare: La tutela del consumatore**
G. V. Celano (UniBA); M. Malcangi (ASL BA), A. Battafarano (ASL MT)
- Valorizzare: Viaggio attraverso il gusto, la salute**
M. Cipolla (UniMI), B. Zullo (Cook farmer), V. Laterza (UCI),
- Ore 13,00 **Discussione e Conclusione lavori**

Organizzazione Scientifica:

Claudia Balzaretto - UniMI
Filomena Corbo - UniBA
Maria Lisa Clodoveo - UniBA
Giuseppe Celano - UniBA
Giovanna Cantarini - CRA - Lodi

Micaela Cipolla - UniMI
Teresa Di Gioia - ASL BAT
Francesco Fasano - ASL BAT
Biagio Curci - ASL BAT

Segreteria Organizzativa:

Spin Off Med&Food C.Q.S. Srl

Calendario eventi e sedi:

- sede **BARI** (Gioia del Colle)
5 Maggio 2017 ore 9,30-13,00
- sede **BAT** (Andria)
26 Maggio 2017 ore 16,00-19,00
- sede **MILANO - LODI**
15 Giugno 2017 ore 16,00-19,00
- sede **ROMA**
7 Settembre 2017 ore 16,00-19,00
- sede **MATERA**
(Città della Cultura 2019)
28 Settembre 2017 ore 16,00-19,00

- In un'economia sempre più globalizzata ed un contesto agro-alimentare teso a sviluppare connessioni e sinergie multisettoriali, il latte ed i suoi derivati, rappresentano uno dei prodotti alimentari dalle infinite risorse e potenzialità, in grado di creare armonia e sviluppo tra cultura ed economia, tradizione ed innovazione, qualità e sicurezza alimentare.

Nella Regione Puglia, Gioia del Colle ed i Comuni limitrofi della Murgia barese, tarantina e materana, sono caratterizzati da numerose aziende zootecniche (allevamenti) e circa 500 aziende di trasformazione (caseifici) regionali che vantano una consolidata tradizione e cultura lattiero-casearia.

In un contesto di politica economica caratterizzato da una stretta connessione tra *Food Economy*, *Food Safety* e *Green-Economy*, gli Operatori del settore devono fronteggiare le molteplici problematiche della filiera.

La condivisione di un programma strategico di collaborazione tra **Aziende, Enti Territoriali ed Università** potrebbe rappresentare un sistema per sostenere e potenziare le attività produttive del territorio, attraverso **Lavoro e Formazione, Ricerca ed Innovazione.**

L'iniziativa, a carattere non oneroso, si inserisce nelle attività che la Spin off Med&Food e il Comune di Gioia del Colle, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari e l'Università degli Studi di Milano, unici Enti formatori *post-lauream* a livello nazionale in "Igiene, Controllo e Qualità dei "Prodotti Lattiero-Caseari" propongono di **"FARE SISTEMA"** per costituire una rete pubblico/privato al fine di individuare e sviluppare nuove strategie di mercato a vantaggio delle imprese della Filiera lattiero-casearia del territorio e del consumatore.

SPONSOR UFFICIALI



SALA RICEVIMENTI - CONGRESSI - RISTORANTE
Via Giovanni Verga n.18 • Tel./Fax 080.8918370
70010 Sammichele di Bari
www.hotel-esperia.it
e-mail: info@hotel-esperia.it



DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL SUOLO,
DELLA PIANTE E DEGLI ALIMENTI
UNIBA

EVILLE & JONES