



Congresso nazionale dal titolo “Il Latte, oro bianco di Puglia: strategie per Conoscere, Produrre, Trasformare, Controllare e Valorizzare”, organizzato dalla MED&FOOD C.Q.S. srl

,
□

CONGRESSO NAZIONALE SU “IL LATTE, ORO BIANCO DI PUGLIA”

Scritto da La Redazione

Mercoledì 03 Maggio 2017 09:22

Spin off dell'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, il comune di Gioia del Colle, la Eville Jones, la CCIAA di Bari, Aziende, Enti Territoriali ed Associazioni, che si svolgerà in diverse sedi del territorio nazionale.

Il primo appuntamento, in anteprima nazionale, è previsto a Gioia del Colle **venerdì 5 maggio, ore 09:30**, presso il Chostro Comunale.

Si invita la cittadinanza e gli operatori del settore a partecipare.

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. Zecconi (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
Teresa Di Girolamo
Francesco Falgout
Biagio Curci

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
- sede MATERA
(Città della Cultura)
28 Settembre

► 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 e Università** potrebbe rappresentare un sistema per potenziare le attività produttive del territorio. **Lavoro e Formazione, Ricerca ed Innovazione**

L'iniziativa, a carattere non oneroso, si inquadra in attività che la Spin off Med&Food e il Comune di Gioia del Colle, in collaborazione con l'Università di Bari e l'Università degli Studi di Milano, attraverso i formatori *post-lauream* a livello nazionale, il Controllo e Qualità dei "Prodotti Lattiero-Caseari" propongono di **"FARE SISTEMA"** per costi pubblico/privato al fine di individuare nuove strategie di mercato a vantaggio della Filiera lattiero-casearia del territorio. **Il latte, il latte, il latte.**



1ª Edizione | CONGRESSO NAZIONALE

Il Latte, oro bianco di Puglia

Strategie per Conoscere. Produrre. Trasformare