



SICUREZZA ALIMENTARE NEI FORMAGGI TRADIZIONALI ITALIANI

08.45 Registrazione partecipanti

09.00 Saluti istituzionali e introduzione al tema

Mario Luini (IZSLER – Sezione di Lodi)

Mauro Soldati (Presidente della Provincia di Lodi)

Carlo Gendarini (Presidente della CCIAA di Lodi – Ferrari Formaggi Industria Casearia)

09.30 Microbiologia predittiva e autocontrolli nel settore Lattiero Caseario

Elena Dalzini (IZSLER, Brescia)

10.00 Le armi biologiche per il controllo dei patogeni alimentari nei prodotti caseari

Domenico Carminati (CREA / FLC, Lodi)

10.30 Ars Alimentaria quale strumento per la gestione della sicurezza dei prodotti lattiero-caseari

Paolo Daminelli (IZSLER, Brescia)

11.00 Pausa caffè

**11.30 Tavola rotonda:
SICUREZZA ALIMENTARE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI
LATTIERO-CASEARI**

Giorgio Giraffa (CREA – FLC, Lodi),

Erasmus Neviani (Università di Parma, Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola),

Vittorio Pisani (Consorzio Tutela Provolone Valpadana e Consorzio Tutela Taleggio),

Angelo Stroppa (Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano)

13.00 Conclusioni

Piero Frazzi (U. O. Veterinaria – Dir. Generale Sanità, Regione Lombardia)

PARCO TECNOLOGICO PADANO
VIA EINSTEIN 1, LODI