

*“Insieme per fare Cultura, SISTEMA e per avere Successo”*



*2<sup>a</sup> Edizione* | CONGRESSO NAZIONALE *ITINERANTE*

MED & FOOD, Produzioni di eccellenza del Mediterraneo

# Il Latte, oro bianco d'Italia:

Strategie per Conoscere, Produrre, Trasformare,  
Controllare e Valorizzare

Venerdì 7 Settembre 2018 | ore 9.00

LUISS Guido Carli - Sala delle Colonne - Viale Pola, 12 | Roma



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO



MED  
& FOOD<sup>®</sup>  
Control and  
Quality Systems

LUISS Università  
Guido Carli

## PROGRAMMA

### ► Indirizzo di salute

Ore 9,00

- **CONOSCERE:** Latte e derivati nella dieta mediterranea, tra scienza e falsi miti (G. De Pergola UniBA, F. Aiuti - Prof. emerito La Sapienza)
- **PRODURRE:** Sanità e Benessere animale il binomio ideale  
R. Sottili IZS PB – R. Rosati IZS LT
- **TRASFORMARE:** Le infinite risorse del latte e derivati  
M. Gobbetti, (UniBZ)
- **CONTROLLARE:** Problematiche di controllo e diversità emergenti (Paesi UE ed extra UE) quali strategie adottare?  
(G. V. Celano UniBA, A. De Gregorio ASL Latina)

Ore 13,00

**DISCUSSIONE INTERATTIVA CON INTERVENTI  
PROGRAMMA**

### ► PRESENTAZIONE

La grande varietà di alimenti del bacino del Mediterraneo, commercializzati in tutto il mondo, rivestono particolare importanza per le attività produttive, politico-economiche e sociali dell'intera Europa.

In Italia, ed in particolare in Puglia, Campania, Lazio e Basilicata, la diffusa e consolidata tradizione e cultura lattiero-casearia trova la sua massima espressione di tipicità e produttività artigianale ed imprenditoriale, nella produzione di formaggi freschi, a pasta filata "mozzarella" e formaggi stagionati e semistagionati. Il Latte ed i suoi derivati, sono alimenti dalle infinite risorse e potenzialità, in grado di creare sinergie tra cultura ed economia, tradizione ed innovazione, qualità e sicurezza alimentare. Nell'attuale contesto produttivo, caratterizzato da una stretta connessione tra *Food Economy*, *Food Safety* e *Green-Economy*, gli operatori del settore devono fronteggiare problematiche produttive, giuridico-economiche, di sicurezza alimentare ed anche *fake news*. I sistemi di allevamento, il benessere animale, i controlli ufficiali, le certificazioni di qualità, le procedure analitiche, i controlli in linea pretrasformazione, la robotica, sono solo alcuni dei fattori che concorrono a migliorare e consolidare l'articolata e complessa filiera del

Ore 14,30

### VALORIZZARE E GESTIRE

- **La disciplina giuridica degli alimenti: principi, legislazione e giurisprudenza**  
(M. Tamponi LUISS, V. Caputi Jambrenghi, G. Mastrodonato UniBA)
- **Strategie di valorizzazione e sviluppo economico delle produzioni di eccellenza alimentari nell'area del Mediterraneo**  
(G. Nuzzo ADISU Puglia - Uni Pegaso, dott. M. Lorenzoni - Fattorie Lattesano, U. Patroni Griffi - UniBA)
- **Focus: le vere eccellenze lattiero - casearie di Lazio e Puglia**  
(G. Benedetti Cons. Caseificio Città del Vaticano, F. Mennea Consorzio Burrata di Andria)

Ore 17,00

### CONCLUSIONI

latte. La II edizione del Convegno Nazionale itinerante - Produzioni di Eccellenza del Mediterraneo: "Il latte oro bianco d'Italia..." organizzato dalla Med&Food C. Q. S., Spin off, in collaborazione con la LUISS "Guido Carli" di Roma, l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", l'IZS Lazio e Toscana e l'IZS Puglia e Basilicata, i Comuni di Gioia del Colle ed Andria Aziende, Enti ed Associazioni, rappresenta un'importante opportunità di confronto e riflessione per OSA e professionisti, per nuove strategie di mercato per fare sistema e contrastare quelle visioni di politica agricola e commerciale che si discostano da quella promossa dalla *food safety and nutrition security*, aumentando rischi ed incertezze per operatori e consumatori.

L'evento si inserisce tra gli obiettivi formativi dell'omonimo Master di II livello dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", è realizzato nell'ambito del Master in Food Law della Luiss school of Law e delle attività promosse dalla *spin off Med&Food* dell'Università degli Studi di Bari, anello di collegamento tra Aziende, Enti territoriali, Istituzioni e professionisti - "*Fare cultura, per fare sistema ed avere successo*"

## DESTINATARI

Il convegno è rivolto a professionisti ed operatori del comparto lattiero-caseario

Assessorato Agricoltura  
REGIONE PUGLIA



Presidenza  
REGIONE PUGLIA



Comune di  
Gioia del Colle



Comune di Andria



## COMITATO SCIENTIFICO:

Antonella Bozzano  
Antonella De Gregorio  
Chiara Disanto  
Giovanna Mastrodonato  
Giuseppe Celano  
Remo Rosati  
Roldano Sottili  
Tiziana Zottola

Segreteria Organizzativa:

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

Cell. 340 4986261 · Tel. 080 4679854

gaetanovitale.celano@uniba.it - medandfood@pec.it

[www.medandfood.it](http://www.medandfood.it)