



Ministero della Salute

**Sicurezza e qualità nella filiera lattiero-casearia:
tutela, innovazione e valorizzazione
del Made in Italy**

*Evento organizzato dalla Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare
con la collaborazione e il contributo di Assolatte*

22 Febbraio 2025

Grand Hotel La Chiusa di Chietri
(S.S. 172 dei Trulli Km. 29,800, 70011 Alberobello - Bari)

La produzione lattiero-casearia rappresenta un settore strategico per l'economia agroalimentare italiana, con la Puglia che si distingue per produzioni di eccellenza. La sicurezza e l'igiene lungo l'intera filiera produttiva sono elementi imprescindibili per garantire qualità, tutela della salute pubblica e competitività sui mercati nazionali ed esteri.

L'evento del 22 febbraio 2025 si propone di approfondire le sfide e le opportunità per il comparto, coinvolgendo istituzioni, esperti e operatori del settore. Attraverso un'analisi dei rischi legati alla produzione primaria, alla sicurezza alimentare e agli standard internazionali, si discuteranno strategie per consolidare la fiducia dei consumatori e rafforzare la presenza dei prodotti lattiero-caseari italiani nei mercati globali.

L'evento seguirà un percorso logico che parte dalla sicurezza nella produzione primaria (Classyfarm), per poi affrontare specifici rischi emergenti (aflatossine, latte crudo), evidenziare il ruolo della sicurezza alimentare nella crescita economica (export) e concludere con una visione territoriale.

Il focus sarà sulla sinergia tra controllo sanitario, innovazione tecnologica e valorizzazione delle produzioni locali, con l'obiettivo di rafforzare la filiera lattiero-casearia pugliese in un'ottica di qualità, sicurezza e sostenibilità.

Ore 10.00 - Saluti Istituzionali

On. Marcello Gemmato – Sottosegretario di Stato

Sen. Vita Maria Nocco – membro della V Commissione permanente (Bilancio)

Tommaso Scatigna – Consigliere Regionale - regione Puglia

Dott. Paolo Zanetti – Presidente Assolatte

Dott. Ugo Della Marta – Direttore Generale della Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare (DGISA)

Dott. Antonio Fasanella – Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZSPB)

Dott. Onofrio Mongelli – Dirigente Promozione della salute e del benessere – Regione Puglia

Ore 10.30 - Inizio lavori

Moderatore: Dott. Ugo Della Marta

Ore 10.30 – Dott. Loris Alborali (Direttore Sanitario presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna)

"Dalla stalla alla tavola: il ruolo di Classyfarm nel garantire sicurezza e tracciabilità della produzione primaria"

Ore 11.00 – Dott.ssa Rita Marciànò (Dirigente sanitario veterinario – ASL ROMA 6) *"Aflatossine: minaccia sempre attuale, soluzioni concrete"*

Ore 11.30 – Dott. Umberto Agrimi (Direttore del Dipartimento Sicurezza alimentare, nutrizione e sanità pubblica veterinaria presso l'Istituto Superiore di Sanità) *"Formaggi a Latte crudo: tradizione e sicurezza, un equilibrio possibile?"*

Ore 12.00 – Dott. Daniele Tognetti (Dirigente sanitario veterinario – DGISA, Ministero della Salute) *"La sicurezza alimentare come fattore di crescita economica: l'export dei prodotti lattiero-caseari"*

Ore 12.30 – Dott. Antonio Parisi (Direttore Sanitario dell'IZSPB) *"Puglia, terra di eccellenze: valorizzare la filiera lattiero-casearia"*

Ore 13.00 La parola alla platea e scambio di vedute

Ore 13.30 Conclusioni del Sottosegretario On. Marcello Gemmato

Ore 13.45 Chiusura lavori e buffet