

PRESIDENTI & CASARI INNOVARE LE DOP: PERCHÉ E COME

VENERDÌ 14 GIUGNO 2019 ORE 9.30

VILLA SCHIAVI | STRADA PROVINCIALE FERRARESE, 10 | SERMIDE (MN)

L'EVENTO È RISERVATO AGLI OPERATORI INVITATI

Dario Casali – *Specialista dairy DuPont Danisco*
Introduzione e conduzione dei lavori

Inoltre:

Zena Roncada – *Autrice di testi scolastici*
Come difenderci dalle **fake news** dei prodotti alimentari

Claudio Picientino
CEO, Fluence Italy
"Da scarti a risorse: la produzione di **biogas** nel settore caseario"

Germano Mucchetti – *Università degli Studi di Parma*
Regole dei disciplinari e difesa delle identità di Grana Padano e Parmigiano Reggiano: c'è spazio per **innovare**?

Alessandro Poli
Business Insight Director, IRI
"La performance dei Formaggi nella **Distribuzione** Moderna italiana"

Antonio Auricchio – *Presidente di Gennaro Auricchio S.p.A.*
L'esperienza Auricchio per **distinguersi** sui mercati

Cesare Baldrighi – *Presidente del Consorzio di Tutela del Grana Padano*
Le innovazioni della filiera e nuove modalità di **consumo**

Bojan Buric Heler
Marketing and Product Manager, Flexlink
"FoodTech: **Tecnologie** a supporto della qualità del prodotto e della competitività aziendale"

Nicola Bertinelli – *Presidente del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano*
Evoluzione del prodotto **tipico**

TAVOLA ROTONDA

Moderata: **Germano Mucchetti**

Partecipano: **Antonio Auricchio, Cesare Baldrighi, Nicola Bertinelli, Valter Giacomelli e Vincenzo Maccari** – *Presidente e Casaro del Caseificio Sociale Gardalatte*
Ivo Fedrazzoni e Angelo Venturi – *Presidente e Casaro della Latteria Agricola Mogliese*

Fabio Rolfi – *Assessore Regionale all'Agricoltura Regione Lombardia*

L'in-formazione continua su:

www.clal.it | teseo.clal.it

