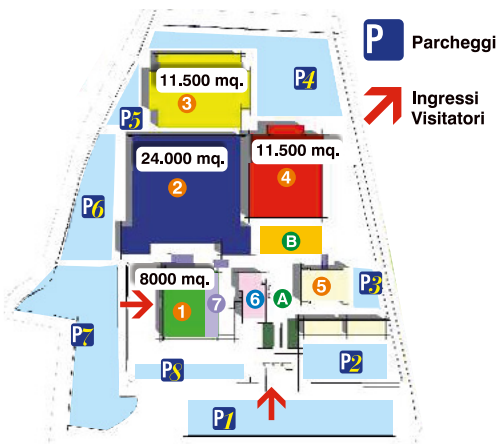


SECONDO QUARTIERE FIERISTICO IN LOMBARDIA



- 1 Padiglione 1
- 2 Padiglione 2
- 3 Padiglione 3
- 4 Padiglione 4
- 5 Padiglione valutazioni
- 6 Sale convegni
- 7 Centro congressi
- A B Aree scoperte

DATE E ORARI

Da mercoledì 26 a venerdì 28 ottobre 2016: ore 9,00 - 18,30
Sabato 29 ottobre 2016: ore 9,00 - 18,00

DOVE SIAMO

CREMONA

MILANO
TORINO BOLOGNA VENEZIA

Distanze da Cremona
Distances from Cremona
Brescia 50 km
Parma 56 km
Milano 100 km
Verona 110 km
Bologna 150 km

CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

Piazza Zelioli Lanzini, 1 - Località Cà De' Somenzi - 26100 Cremona
tel. 0372 598 011 - Fax 0372 598 222
www.cremonafierte.it - e-mail: info@cremonafierte.it

PER PARTECIPARE

Convegni QUALYFOOD

LA PARTECIPAZIONE AI CONVEGNI

È GRATUITA

Per accedere gratuitamente alla manifestazione è indispensabile procedere alla pre-registrazione online entro il

24 OTTOBRE 2016

Per pre-registrarsi:

CLICCARE QUI

compilare il form e incollare il codice di attivazione sotto riportato per ciascun convegno:

26 ottobre 2016

**BIO.IT
QUALYSERVICE**

FZCO1603B7B

27 ottobre 2016

**EXPOCASEARIA MEETING
IL MONDO DEI MINICASEIFICI**

FZCO1607696

28 ottobre 2016

MILK.IT

FZCO160AA64

nel caso non riuscite a collegarvi digitare:
<http://www.fierezootecnichecr.it/coupon>



CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

Convegni

QUALYFOOD

Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona

71^a Edizione
Fiera Internazionale del Bovino da Latte

20^a Edizione
RASSEGNA SUINCOLA DI CREMONA

6^a Edizione
EXPOCASEARIA

4^a Edizione
INTERNATIONAL OULTRY DRUM

26-27-28 OTTOBRE 2016

FIERA DI CREMONA



Invito

In collaborazione:



AITA
ASSOCIAZIONE ITALIANA DI TECNOLOGIA ALIMENTARE

MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE - ORE 10,00 - Sala Monteverdi

- **I costi di produzione e la redditività del latte biologico**
Alberto Menghi, CRPA, Reggio Emilia
- **La zootecnia biologica: pre-requisiti e vantaggi**
Valerio Bondesan, Veneto Agricoltura
- **La produzione di salumi Bio: evidenze, proprietà, convenienza, qualità**
Giuseppe Comi, Università degli Studi di Udine
- **La normativa di riferimento e la protezione dei prodotti Bio**
Afro Ambanelli, avvocato in Parma
- **La presenza del biologico nel retail: i vantaggi meno ovvi di una scelta consapevole**
Roberto Pinton, Consigliere delegato, Federbio
- **Lo sviluppo del biologico: la crescita della domanda e l'attuale attenzione del consumatore**
Vladimiro Adelmi, Brand Manager Prodotto Coop

QUALYSERVICES

I NUOVI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE - ORE 14,30 - Sala Monteverdi

- **I CAM (Criteri Minimi Ambientali) e le gare d'appalto: l'accreditamento al servizio dei nuovi requisiti**
Francesco Santini, Accredia
- **Il Biologico: comparto in crescita sul mercato interno ed internazionale**
Giuliana Genco, Agroqualità
- **La Social Footprint: uno strumento di trasparenza e comunicazione della filiera**
Walter Bertozzi, CertiQuality
- **Le certificazioni Halal e iVegan per soddisfare le nuove esigenze culturali**
Gianni Baldini, Bureau Veritas

- **Sviluppo responsabile nelle filiere dei prodotti di origine animale**
Giuseppe Bitonti, Kiwa-Cermet
- **Equalitas: la norma sulla sostenibilità del vino che mette tutti d'accordo**
Maria Chiara Ferrarese, CSQA

In collaborazione con:



EXPOCASEARIA MEETING IL MONDO DEI MINI-CASEIFICI SOLUZIONI, MERCATO, IGIENE E NORMATIVA

GIOVEDÌ 27 OTTOBRE, ORE 10,00 - Sala Guarneri del Gesù

- **La trasformazione evolutiva del caseificio di azienda agricola**
Guido Tallone, AgenForm Consorzio, Cuneo
- **I mini-caseifici: protocollo tecnologico di produzione di un formaggio a crosta attiva per un minicaseificio, convenienza realizzativa**
Salvatore Francolino, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di Ricerca per le produzioni foraggere e lattiero-casearie, Lodi
- **Soluzioni alternative ai "soliti" formaggi per un minicaseificio**
Domenico Ferrari, FD store, Modena
- **Caratterizzazione dei prodotti sul mercato provenienti da caseifici di azienda agricola**
Katia Stradiotto, libera professionista
- **Formazione ed esercitazioni sperimentali per avviare i giovani all'attività di minicaseificio**
Antonello Risoli, Dirigente Scolastico, ITAS, Codogno (LO)

VENERDÌ 28 OTTOBRE, ORE 10,00 - 16,00 - Sala Guarneri del Gesù

- **Attualità di alcuni vincoli nazionali alla trasformazione del latte: proteggono ancora o ne riducono la competitività?**
Germano Mucchetti, Università degli Studi di Parma
- **Tecnologia e nutrizione: alleggerimento e arricchimento di latte e derivati**
Ivano De Noni, Dip. Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano
- **Latti e formaggi funzionali: prestazioni e promesse mantenute?**
Domenico Carminati, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di Ricerca per le produzioni foraggere e lattiero-casearie, Lodi
- **"Il latte Bio: evidenze nutrizionali"**
Pamela Manzi e Alessandra Durazzo, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma
- **Reazioni di deterioramento microbico nei formaggi: approcci per un loro contenimento**
Giorgio Giraffa, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di Ricerca per le produzioni foraggere e lattiero-casearie, Lodi

Pausa pranzo

ORE 14,30

- **Il latte "lactose free" e il "no milk", intolleranze, allergie e la corrente del "senza".**
Michele Sculati, Medico, Specialista in Scienza dell'Alimentazione, Bg-Bs
- **I nuovi contaminanti del latte fresco e trasformato**
Francesco Pio Prencipe, Neutron spa, Mo
- **Le più recenti allerte (e loro epilogo/conseguenze) nel settore lattiero-caseario: criticità di un sistema**
Gaetano Liuzzo, ASL Mo
- **Produzione di gelato probiotico: caratteristiche e proprietà**
Alberto Giardini e Alessandro Pozzo, Centro Sperimentale del Latte, Lodi