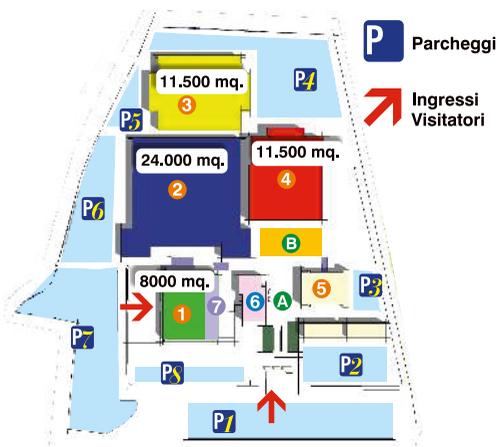


SECONDO QUARTIERE FIERISTICO IN LOMBARDIA



- 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 25 a venerdì 27 ottobre 2017: ore 9,00 - 18,30
Sabato 28 ottobre 2017: ore 9,00 - 18,00

DOVE SIAMO



CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

Piazza Zelioli Lanzini, 1 - Località Cà De' Somenzi - 26100 Cremona
tel. 0372 598 011 - Fax 0372 598 222
www.cremonafiery.it - e-mail: info@cremonafiery.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 2017

Per pre-registrarsi:

[CLICCARE QUI](#)

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

Bio.it - 25 ottobre 2017

RCFZ170B

Qualyservices - 25 ottobre 2017

RCFZ170C

Milk.it - 26 ottobre 2017

RCFZ170L

Expocasearia meeting - 26 ottobre 2017

RCFZ170M

Food Waste Managent - 27 ottobre 2017

RCFZ1720

Food BioEnergy - 27 ottobre 2017

RCFZ1721

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



CREMONAFIERE
DELIVERING BUSINESS OPPORTUNITIES

Convegni

QUALYFOOD



Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona

22^a Edizione
Fiera Internazionale
del Bovino da Latte

21^a Edizione
RASSEGNA SUBICOLA
di CASCINA
TIPICITÀ

7^a Edizione
EXPOCASEARIA
SABATO 28 OTTOBRE 2017

5^a Edizione
INTERNATIONAL
CULTRY DRUM

7^a Edizione
BioEnergy
Salone delle Tecnologie
per le Rinnovabili

25-26-27 OTTOBRE 2017

FIERA DI CREMONA



Invito

In collaborazione:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE

BIO.IT, L'ATTUALE MERCATO E LE OPPORTUNITÀ E LE LIMITAZIONI-OFFERTE DAL MONDO DEL BIOLOGICO

MILK.IT, TERZO CONVEGNO NAZIONALE SUL MONDO DEL LATTE

FOOD WASTE MANAGEMENT

MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE - ORE 10,00 - Sala Monteverdi

- **L'attuale mercato BIO in Italia : i vantaggi meno ovvi legati a una scelta consapevole**
Roberto Pinton, Consigliere Delegato, Federbio
- **Conversione al Biologico - il futuro dell'ambiente e dell'agricoltura stessa**
Paolo Di Francesco, Associazione Lombarda degli agricoltori biologici La Buona Terra
- **L'attuale normativa di riferimento e la protezione dei prodotti Bio-**
Caterina Ambanelli, consulente
- **Il modello elettronico legato alle consegne a domicilio dei prodotti Bio: vantaggi e criticità**
Martin Siller, BioExpress, Bolzano
- **L'attuale domanda e attenzione del consumatore verso i prodotti BIO**
Vladimiro Adelmi, Brand Manager Prodotto Coop

QUALYSERVICES, I NUOVI SISTEMI DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE, - ORE 14,30 - Sala Monteverdi

- **I nuovi ambiti delle certificazioni accreditate**
Francesco Santini, Accredia
- **Benessere animale in allevamento certificato e comunicazione al consumatore**
Maria Chiara Ferrarese, CSQA
- **Economia circolare: la valorizzazione dei rifiuti e sottoprodotti nel settore primario**
Sofia Provenzano, Bureau Veritas
- **L'Audit Etico secondo lo standard SMETA V6'**
Giulio Milano, SAI GLOBAL
- **Benessere Animale tra Etica e Mercato**
Giuseppe Bitonti, Kiwa-Cermet
- **Origine e tracciabilità dei prodotti agroalimentari**
Isabella d'Adda, Certiquality
- **Produzioni Biologiche e Zootecnia**
Simona Gullace, Agroqualità

In collaborazione con:



GIOVEDÌ 26 OTTOBRE, ORE 10,00 - Sala Guarneri del Gesù

- **Evoluzione e prospettive del mercato del latte e derivati**
Daniele Rama, Università Cattolica del Sacro Cuore, Cremona
- **Giovani e latte: risultati di una ricerca sul (non) consumo tra gli under 30 in Italia**
Niccolò Morelli, Michele Sogari, Università di Bologna
- **Il latte A2 che verrà: opinioni**
Germano Mucchetti, Università di Parma
- **Naturalità, freschezza, controllo, durata dei prodotti lattiero-caseari: il contributo delle colture di Bio-protezione**
Massimo Nurisso, CHR Hansen
- **Perplexità sui benefici legati all'indicazione dell'origine del latte**
Av.Afro Ambanelli, Parma
- **Stabilire preventivamente il livello qualitativo del latte e dei formaggi**
Roberto Rubino, Presidente Anfosc
- **Recenti acquisizioni scientifiche sul microbioma dei prodotti lattiero-caseari: aspetti funzionali, tecnologici e salutistici**
Erasmus Neviani, Università di Parma
- **Potenziati insorgenze di allergie e patologie dovute all'additivazione di lattini formulati commerciali in confronto con il latte materno**
Roberto Consonni, CNR Milano

Golden Sponsor

CHR HANSEN

Improving food & health

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

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE, ORE 14,30 - Sala Guarneri del Gesù

- **Attuali prodotti di particolare successo da mini-caseifici: i gelati**
Salvatore Francolino, CREA-ZA Lodi
- **La seconda generazione di gelati prodotti da un mini-caseificio: sviluppi e problematiche**
Riccardo Fiorentini, Cascina Biraga
- **Il gelato "agricolo", la più recente innovazione dei mini-caseifici**
Domenico Ferrari, Fdstore
- **Storia e prodotti di successo della prima agrigelateria italiana**
Roberto Cavaliere, Agrigelateria sull'aila, Desenzano del Garda (Bs)
- **intervento da definire**

VENERDÌ 27 OTTOBRE, ORE 10,00 - BioEnergy Village

- **Digestione anaerobica e recupero di energia dagli scarti dell'industria agro-alimentare**
David Bolzonella, Università di Verona
- **Il modello i-REXFO per la minimizzazione e gestione integrata degli scarti alimentari**
Francesco Fantozzi, Università di Perugia
- **Adattamento delle tecnologie Horizon2020 "SMART-Plant" dal settore municipale all'agroalimentare per il recupero di fosforo e biopolimeri da flussi di scarto**
Francesco Fatone, Università Politecnica delle Marche
- **Integrazione di Tecnologie di processo per la Valorizzazione di reflui e sottoprodotti del settore agro-alimentare**
Daniele Pizzichini, Enea, Roma
- **Valorizzazione commerciale di principi attivi estratti da reflui agro-alimentari**
Andrea Agnelli, Genelab, Siracusa

FOOD BIOENERGY

VENERDÌ 27 OTTOBRE, ORE 14,30 - BioEnergy Village

- **La piena valorizzazione delle risorse dell'industria di trasformazione alimentare nel contesto dell'Economia Circolare**
Massimiliano Boccadelli e Maurizio Notarfonso - Federalimentare
- **Aggiornamenti sullo stato dell'arte e sull'attuale convenienza legata alla conversione energetica delle biomasse**
Giocobbe Braccio, Enea, Trisaia
- **Rassegna attuale sull'utilizzo degli scarti della lavorazione agro-industriale per la produzione di nuove materie prime e/o d'ingredienti**
Fabrizio Adani, Università di Milano
- **Utilizzo delle biomasse e loro trasformazione in prodotti a elevato valore aggiunto**
Silvana Castelli, CNR, Milano
- **Produzione di carta e similpelle da scarti di mela industriali**
Hannes Parth, Frumart, Bolzano
- **L'uso virtuoso del digestato a supporto della sostenibilità di produzioni DOP**
Giuliana D'Imporzano, Università di Milano