



L'evento è stato realizzato
in collaborazione con:



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



CONCAST
CONSORZIO dei CASEIFICI SOCIALI TARENTINI

6° Congresso
lattiero-caseario AITeL

Grazie al contributo di:



FOSS



Comitato Scientifico

Bruno Battistotti	AITeL
Milena Brasca	AITeL - ISPA-CNR
Ilaria Carafa	FEM (Fondazione Edmund Mach)
Nicola Cologna	Trentingrana CONCAST s.c.a.
Elena Franciosi	FEM (Fondazione Edmund Mach)
Andrea Goss	Trentingrana CONCAST s.c.a.
Massimo Malacarne	AITeL - Università di Parma
Erasmus Neviani	AITeL - Università di Parma
Erika Partel	FEM (Fondazione Edmund Mach)
Mauro Pecorari	AITeL
Luisa Pellegrino	AITeL - Università di Milano
Andrea Summer	AITeL - Università di Parma

Comitato organizzativo

Milena Brasca	AITeL - ISPA-CNR
Ilaria Carafa	FEM (Fondazione Edmund Mach)
Nicola Cologna	Trentingrana CONCAST s.c.a.
Paolo Formaggioni	AITeL - Università di Parma
Piero Franceschi	AITeL - Università di Parma
Elena Franciosi	FEM (Fondazione Edmund Mach)
Enrico Fronza	Trentingrana CONCAST s.c.a.
Massimo Gentili	FPA (Federazione Provinciale Allevatori)
Andrea Goss	Trentingrana CONCAST s.c.a.
Floriana Marin	FEM (Fondazione Edmund Mach)
Andrea Merz	Trentingrana CONCAST s.c.a.
Claudio Valorz	FPA (Federazione Provinciale Allevatori)



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement no. 692241.

LATTE E DERIVATI:
RICERCA,
INNOVAZIONE
E
VALORIZZAZIONE

Trento, 20 settembre 2018
Sala congressi della
Federazione Trentina delle Cooperative
Via Giovanni Segantini, 10

ore 9.00
Registrazione

ore 9.30
Apertura lavori, saluti autorità

Andrea Summer *Presidente AITeL*
Sergio Menapace *FEM (Fondazione Edmund Mach)*
Andrea Merz *Trentingrana CONCAST s.c.a.*
Luciano Negri *FIL-IDF Italia*
Filippo Manfredi *Fondazione Caritro*

ore 10.00 **SESSIONE 1**
Produzione e qualità del latte

Modificazioni della qualità del latte indotte dalla esposizione a condizioni di stress da caldo
Bernabucci U. (Università della Tuscia)

Sostenibilità ambientale della produzione di Grana Padano DOP: importanza delle scelte gestionali in stalla

Bava L., Gislon G., Sandrucci A., Tamburini A., Zucali M. (Università di Milano)

Il conteggio differenziale delle cellule somatiche del latte per un approccio prudente alla terapia delle mastiti
Zecconi A. (Università di Milano)

L'alimentazione di vacche da latte in alpeggio migliora il microbiota di latte e formaggio, dati del progetto TRENTINCLA

Carafa I., Castro Navarro I., Saha S., Bittante G., Tuohy K., Franciosi E. (Fondazione Edmund Mach - Università di Padova)

Importanza della gestione dell'allevamento animale e della produzione per la sicurezza alimentare nei processi di produzione del latte

Gauly M., De Monte E. (Università di Bolzano)

Il sistema di allevamento in Trentino e la nascita di una malga sperimentale
Valorz C. (Ass. Allevatori Trento)

ore 11.50 **SESSIONE 2**
Trasformazione e tecnologia lattiero-casearia

I driver che determinano la composizione e assemblaggio del microbiota durante la produzione di formaggi
Gobbetti M. (Università di Bolzano)

Effetto dell'impiego di cloro nella pulizia dell'impianto di mungitura sul microbiota del latte crudo

Morandi S., Cremonesi P., Ceccarani C., Cologna N., Goss A., Severgnini M., Mazzucchi M., Partel E., Castiglioni B., Tamburini A., Zanini L., Brasca M. (CNR - UniMI - FEM - CONCAST - ARAL)

Il comportamento tecnologico del latte: valutazione attraverso tecniche di microscopia

D'Incecco P., Limbo S., Hogenboom J.A., Rosi V., Pellegrino L. (Università di Milano)

ore 13.00 **Pausa pranzo - visita poster**

ore 14.30 **Premiazione poster**

ore 15.00 **SESSIONE 3**
Valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari

Autenticità ed origine geografica di latte e prodotti lattiero-caseari.

Ogrinč N., Potočnik D., Gregorčič Hamzić S., Camin F., Jeršek B., Klančnik A., Zullani T., Nečemer M. (University of Ljubljana, FEM). Progetto masstwin

Tracciabilità e difesa dei formaggi DOP nazionali

Camin F., Bontempo L., Bertoldi D., Larcher R. Progetto masstwin

Applicazione di laccasi da *Pleurotus eryngii* nella filiera lattiero casearia

Loi M., Quintieri L., Fanelli F., Caputo L., Logrieco AF., Mulè G. (CNR Bari)

Profilo dei componenti volatili prodotti da microrganismi isolati da salamoie di caseificazione

Innocente N., Moret E., Maifreni M., Marino M. (Università di Udine)

Vacche a fondo-valle o in alpeggio? Dati preliminari del progetto TrentinCLA su quantità e qualità del latte, rese e caratteristiche del formaggio.

Bittante G., Amalfitano N., Carafa I., Franciosi E., Gallo L., Gaspari F., Saha S., Schiavon S., Sturaro E., Tuohy K., Tagliapietra F. (Università di Padova - FEM)

ore 16.40 **Conclusioni AITeL**

