

# 20

# 21

## GIUGNO 2024

### THIENE (VI)

**Brazzale** SCIENCE  
NUTRITION & FOOD RESEARCH  
CENTER

# LA NUOVA ERA DI LATTE E DERIVATI

Convegno dedicato all'innovazione capace di assicurare nuova vita al settore del latte grazie allo sviluppo della conoscenza, nel rispetto della qualità analitica.

## GIOVEDÌ 20 GIUGNO 2024 – TEATRO COMUNALE DI THIENE

ORE 9:00	Apertura registrazione partecipanti
ORE 9:30	Saluto delle autorità
9:30-10:00	<b>Roberto Brazzale</b>   Relazione di apertura <i>"La verità rende onnivori?" Il meraviglioso mondo del latte fra scienza, superstizione e interessate suggestioni</i>
10:30-11:00	<b>Piercristiano Brazzale</b>   Presidente di Fil – Idf <i>Relazione plenaria. Condizioni da attuare e programmi da definire per la creazione di una nuova era di latte e derivati</i>
11:30-12:00	<b>Thanawat Tiensin</b>   Direttore Divisione Produzione e Salute Animale (NSA) presso FAO <i>"La funzione della FAO nel sostegno ad una nuova era del dairy"</i>
12:00-13:00	<b>Tommaso Maggiore</b>   Università degli Studi di Milano <i>"Attualità e prospettive dell'allevamento bovino da latte in Val Padana"</i>
13.00-14:30	Pausa pranzo al Castello Colleoni di Thiene
14:30-15.15	<b>Valentina Pizzamiglio</b>   Responsabile Ricerca Innovazione Competenze Sostenibilità - Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano <i>"La ricerca scientifica del Consorzio per il valore nutrizionale del Parmigiano Reggiano"</i>
15.15-16:00	<b>Luigi Mariani</b>   Università degli Studi di Brescia <i>"La filiera cerealicolo-zootecnica: rilevanza e sostenibilità"</i>
16:30-17:00	<b>Ivana Gandolfi</b>   R&D – Scientific area, BU Parmalat S.p.A, Lactalis Italy <i>"Il ruolo del latte ed i suoi derivati in una dieta salutare e sostenibile"</i>
17:00-17:30	<b>Germano Mucchetti</b>   Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Parma <i>"Le potenzialità nutrizionali dei formaggi DOP/IGP. Sfide per un posizionamento competitivo"</i>
17:30-18:30	<b>Marinella Vitulli</b>   Technical and GM del "Food Contact Center"- Pt <i>"Influenza del packaging sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Fattore determinante per il futuro di latte e derivati sull'immagine, per il mercato, nella nutrizione."</i>

## VENERDÌ 21 GIUGNO 2024 – CASTELLO COLLEONI DI THIENE

ORE 9:00	Apertura registrazione partecipanti
9:30-10:00	<b>Fernando Tateo e Monica Bononi</b>   UniMi, Brazzale Science Center <i>"Gli aromi nel mondo del dairy: revisioni alla luce di un'analitica attuale"</i>
10:30-11:00	<b>Elisabetta Bernardi</b>   Biologa e Nutrizionista <i>"Vincere con il latte"</i>
<b>TAVOLA ROTONDA</b> 11:30-12:30	<b>"Funzione di R &amp; D per un più incidente posizionamento nutrizionale dei derivati del latte"</b> <i>Elisabetta Bernardi   Piercristiano Brazzale   Roberto Brazzale Erasmus Neviani   Valentina Pizzamiglio   Andrea Summer   Fernando Tateo</i>
ORE 13:00	Pausa pranzo al Castello Colleoni di Thiene
14:00-16:00	Discussione sui temi del Convegno aperta a tutti i partecipanti
ORE 16:15	Chiusura del convegno



PER INFORMAZIONI:  
[Rita Marchesini](mailto:Rita Marchesini) [BRAZZALESC@BRAZZALE.COM](mailto:BRAZZALESC@BRAZZALE.COM)

Le iscrizioni saranno aperte dal **1 maggio 2024**  
Si richiede gentilmente l'iscrizione all'evento



CITTÀ di THIENE  
con il patrocinio  
Assessorato alla Cultura