



WORKSHOP

DAL CAMPO AL CASEIFICIO. IL FOOD ITALIANO CRESCHE IN SOSTENIBILITÀ

19 gennaio 2019 | ore 14.20
Sala Convegni Padiglione 0
Bovimac - Gonzaga (Mn)

Grana Padano e Parmigiano Reggiano: il Consorzio Latterie Virgilio racconta l'attività, i trend e le prospettive nei nuovi mercati

Fausto Marchetti, Consorzio Latterie Virgilio

Gestione virtuosa e comprensoriale dei reflui. L'esperienza concreta del progetto LIFEDOP

Stefano Garimberti, Associazione regionale Allevatori
Alessandro Gandolfi, Cooperativa San Lorenzo

Efficienza nel management di stalla: i punti di sviluppo nelle filiere Grana e Parmigiano

Sebastiano Buffa Associazione regionale Allevatori

Aspetti gestionali per una riduzione dell'impronta carbonica in allevamenti di vacche da latte.

Federico Frolidi Dipartimento di Scienze Animali, della Nutrizione e degli Alimenti Università Cattolica del Sacro Cuore

Life TTGG: misurare e comunicare l'impronta ambientale dei formaggi.

Carlo Proserpio Dipartimento di Design Politecnico di Milano

Ottimizzazione dei consumi energetici in caseificio.

Matteo Zanchi ENERSEM srl (spin-off Politecnico di Milano).



Con il finanziamento della Comunità Europea
Life15 ENV/IT/000585 LIFE 16 ENV/IT/000225