



Relatori

FRANCESCO ADDEO - Ordinario già Univ. Napoli  
Federico II – Associato Istituto Sc. Alimentazione –  
C.N.R.  
CESARE BALDRIGHI - Presidente AFIDOP (Associazione  
Formaggi Italiani D.O.P. e I.G.P.)  
BRUNO BATTISTOTTI - Ordinario di Biologia dei Mi-  
croorganismi - Membro del Comitato Scientifico  
Consultivo del Grana Padano  
UMBERTO BERNABUCCI - Associato Università Tuscia  
ANDREA CABIDDU - Ricercatore Agris Sardegna  
MAURO DECANDIA - Responsabile Nutrizione Ali-  
mentazione Animale Agris Sardegna  
PAOLO DE CASTRO - Commissione Agricoltura e Svi-  
luppo Rurale – Parlamento Europeo  
ANDREA FORMIGONI - Ordinario Università Bologna  
FRANCESCO MASOERO - Ordinario Università Cattoli-  
ca S. Cuore  
MARCELLO MELE - Associato Università Pisa  
GIOVANNI MOLLE - Ricercatore Agris SARDEGNA  
ALESSANDRO NARDONE - Presidente del Comitato  
Consultivo per gli Allevamenti e le Produzioni Ani-  
mali - Emerito Università della Tuscia  
MARCO NOCETTI - Responsabile Servizio Tecnico del  
Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano  
(CFPR)  
ANNA NUDDA - Associato Università Sassari  
MAURO. PECORARI - già Direttore Tecnico del Con-  
sorzio formaggio Parmigiano reggiano  
GIANFRANCO PIVA - Coordinatore Gruppo di Lavoro  
"Prodotti a Denominazione di Origine - Fattore di  
Competitività e Qualità"  
ANTONIO PIRISI - Ricercatore Agris Sardegna  
FILIPPO ROSSI - Ricercatore Università Cattolica  
S. Cuore  
PIERLORENZO SECCHIARI - Ordinario già Università  
Pisa  
ANGELO STROPPA - Responsabile Servizio Tecnico  
Consorzio Tutela del Formaggio Grana Padano  
MARCO TREVISAN - Ordinario Università Cattolica  
S. Cuore  
LUIGI ZICARELLI - Ordinario Università Napoli  
Federico II

**Giornata di studio**

**PRODOTTI  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE.  
FATTORE DI COMPETITIVITÀ E  
QUALITÀ: I FORMAGGI**

Martedì 2 dicembre 2014

Firenze  
Logge Uffizi Corti

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
Logge Uffizi Corti  
50122 FIRENZE  
Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754  
e-mail: [accademia@georgofili.it](mailto:accademia@georgofili.it)  
[www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

## PROGRAMMA

La Giornata è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo per gli allevamenti e le produzioni animali per fare il punto sulla situazione dei latticini a denominazione di origine. Si tratta di un comparto di notevole interesse che comprende oltre cinquanta prodotti a Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla trasformazione di circa il cinquanta per cento del latte prodotto nel nostro Paese.

L'importanza economica è evidentemente di grande rilievo; a questa vanno aggiunti gli aspetti di legame e presidio del territorio, di salvaguardia delle tradizioni, di tutela dell'ambiente e soprattutto l'aspetto sociale. Migliaia di allevatori e di operatori delle varie filiere produttive dipendono dai DOP. Si tratta di una sistema, o meglio di una serie di sistemi, che operano secondo rigorosi e consolidate norme dettate dai disciplinari di produzione per la realizzazione di prodotti, con elevate garanzie di qualità e di sicurezza, apprezzati dai consumatori di tutto il mondo, che rappresentano una voce molto importante delle nostre esportazioni dell'agro-alimentare.

La Giornata si svolge in un momento particolarmente delicato, dato che la normativa Comunitaria sull'argomento è in rapida trasformazione.

Ore 9.30 – **Saluto del Presidente dei Georgofili**  
*G. Maracchi*

### **Introduzione ai lavori**

*A. Nardone*

Presiede: *G. Piva*

### **DOP a livello europeo: presente futuro – fattore di competitività**

*P. De Castro*

### **Importanza dei DOP: fattore di qualità**

*C. Baldrighi*

Formaggi da latte bovino

### **Aspetti zootecnici: legame al territorio**

*A. Formigoni, F. Masoero*

### **Aspetti microbiologici e tecnologici**

*B. Battistotti, M. Nocetti, M. Pecorari,*

*A. Stroppa*

### **Aspetti nutrizionali**

*U. Bernabucci, F. Rossi, A. Nardone*

Impatto ambientale

### **LCA formaggi DOP**

*M. Trevisan*

Ore 13.00 - Interruzione

Ore 14.00 - Ripresa dei lavori

Presiede: *A. Nardone*

Formaggi da latte di pecora

### **Aspetti zootecnici: legame al territorio**

*A. Cabiddu, M. Decandia, G. Molle*

### **Aspetti microbiologici e tecnologici**

*A. Pirisi*

### **Aspetti nutrizionali**

*M. Mele, A. Nudda*

Formaggi da latte di bufala

### **Aspetti zootecnici: legame al territorio**

*L. Zicarelli*

### **Aspetti microbiologici e tecnologici**

*F. Addeo*

### **Aspetti nutrizionali**

*P. Secchiari, L. Zicarelli*

Ore 17.00 - Discussione

### **Considerazioni conclusive**

*G. Piva*