



11 ottobre 2017

## LATTE 4.0: ISTRUZIONI PER L'USO

\*\*\*

The poster features a blue background with a white milk splash at the bottom. At the top, logos for 'Slow Food' (Condotta delle Murge), 'S. EDOARDO DI ARLESCHINO' (BIOLOGICA ITALIA), and the 'Assessorato Regionale alle risorse Agroalimentari Regione Puglia' are displayed. The central text reads 'LATTE 4.0: Istruzioni per il futuro' in large white letters. Below this, it states 'Aula Magna Dipartimento di Medicina Veterinaria Università degli Studi di Bari - Valenzano (Ba)'. The date and time are 'Mercoledì 18 Ottobre - Ore 9:00'. The poster also mentions 'Progetto realizzato con il contributo della Regione Puglia Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale'. At the bottom, there are logos for sponsors and partners: 'ORIENTE DAL 1899', 'WILKINSON DISTRIBUZIONE LATTE', 'A.I.V.I.', 'INSOR', 'ASLBA', 'L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI', 'DITESTA & DIGIOLA', 'AGAP', and 'studio stampa'.

Mercoledì 18 ottobre si terrà, presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari, un evento scientifico e divulgativo sulla cultura agroalimentare

mediterranea legato alla produzione agricola del latte, patrocinato dall'Accademia dei Georgofili.

In tale contesto verranno affrontati i molteplici aspetti che questo grande alimento agricolo sottende se sottratto alle logiche commerciali di massa che ne riducono il valore intrinseco se considerato una commodity; infatti si parlerà delle ricadute sulla salute umana se utilizzato con tecnologie ostili alla sua natura e alla natura umana; si parlerà dell'aspetto nutrizionale, misurabile, ed in che modo possano essere inficiate dai vari sistemi di allevamento.

A tal proposito vi saranno testimonianze tecniche concrete con dati utilizzabili e condivisibili, di quanto la gestione "welfare" degli allevamenti, rispetto ad un management intensivo, possano incidere positivamente sia sul profilo nutrizionale ed aromatico dell'alimento agricolo latte, che su quello nutrizionale ed aromatico dei suoi derivati, quando non retrocesso, cioè, al rango di "merce" o di banale liquido bianco. Si parlerà di un emblema identitario della cultura delle nostre popolazioni silvopastorali, e pertanto regolarmente utilizzabile anche in un regime alimentare di dieta mediterranea e, contestualmente, sarà verificato come una globalizzazione selvaggia dei mercati abbia sistematicamente violato tutto il panorama della produzione agroalimentare di qualità.

### **Programma:**

Dott. Leonardo Di Gioia Assessore Alle Risorse Agroalimentari – Regione Puglia

Prof. Michele Poligneri – Responsabile scientifico e organizzatore workshop

All'evento parteciperanno:

Prof. Loreto Gesualdo, Direttore del Dipartimento di Medicina e Chirurgia UNIBA (per il microbioma);

Prof. Roberto Rubino, già direttore del C.R.A.ZOE, ed attuale presidente ANFOSC (fattori di protezione antiossidante del latte di animali al pascolo e suo corredo aromatico)

Prof.ssa Marilia Tantillo, UNIBA, Ispezione degli alimenti, Direttrice della scuola di Specializzazione Ispezione degli alimenti

Generale Ing. Giuseppe Giove, Comandante Carabinieri Emilia Romagna (Sofisticazioni alimenti se considerate merci)

Prof. Michele Faccia, prof. associato UNIBA –Scienze e Tecnologia Alimentari (Tecnologie naturali e ad acido citrico confronto)

Prof.ssa Lucietta Betti UNIBA – Laboratorio di Agro Omeopatia -Dipartimento di Scienze Agrarie

Prof. Domenico Otranto, ospitante e direttore del dipartimento di Medicina Veterinaria UNIBA, in qualità di conduttore e moderatore dell'evento.

La manifestazione avrà la durata di 8 ore con break estemporaneo alle 13,30 e ripresa dei lavori alle 14,30. Chiusura per le ore 18,00 con rilascio degli attestati.

A seguire Cena di Gala a cura di Slow Food Murge presso il Ristorante panoramico Grand Hotel delle Nazioni – Bari

Per info e prenotazioni: 340.4077430 -valeriacascone@yahoo.it