

L'innovazione a servizio della qualità nei prodotti a base di latte

Giovedì 4 dicembre

ore 9:30 alla Sala Polivalente di Arvier | Via Saint-Antoine

ORE 9:30 SALUTI ISTITUZIONALI

Interventi della mattinata

10:00 – Emilio Bazzocchi

Direttore della Struttura Igiene della Produzione e Trasformazione degli Alimenti di Origine Animale – AUSL Valle d'Aosta

Fonti di contaminazione da Escherichia coli e considerazioni generali

10:20 – Andrea Barmaz

Presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina

Presentazione delle attività svolte dal Consorzio

10:40 – Claudia Cortimiglia

Ricercatrice presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una Filiera Agro-alimentare Sostenibile (DiSTAS)

Applicazione del trattamento HHP e della termizzazione per la riduzione del rischio da E. coli e STEC in Fontina DOP

11:00 – Luca Vernetti-Prot

Referente dell'Unità Valorizzazione dei Prodotti d'origine Animale dell'Institut Agricole Régional

Tecnologie per il trattamento del latte

11:30 TAVOLA ROTONDA

Moderata da Andrea Barmaz

Con la partecipazione di:

Omar Tonino - *Presidente dell'Association Régionale Eleveurs Valdôtains*

Marino Denarier - *Presidente del Caseificio Châtel Argent di Villeneuve*

Danilo Grivon - *Presidente della Fromagerie Haut Val d'Ayas di Brusson*

Ezio Toscoz - *Direttore della Cooperativa Produttori Latte e Fontina*

Sandra Ganio - *Direttrice della S.C. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche – Dipartimento Strutturale di Prevenzione – AUSL Valle d'Aosta*

Enrica Muraro - *Veterinario Regionale – Dirigente della S.O. Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza alimentare – Regione Autonoma Valle d'Aosta*



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO
DELLA
CULTURA

AGILE
ARVIER

INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL

