

A.I.Te.L.  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
TECNICI DEL LATTE

FIERE DI PARMA

CONSORZIO FORMAGGIO  
PARMIGIANO-REGGIANO

Convegno

# **I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE: UN PATRIMONIO DA VALORIZZARE**

Parma  
Giovedì 20 ottobre 2005  
Ore 9,30

FIERE DI PARMA  
Sala dei Trecento  
Via Rizzi, 67/a – Baganzola (PR)

## Programma

Ore 9,30 Saluti

**Andrea Bonati** – *Presidente Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano*

Ore 9,45 Relazione introduttiva

**“Corretta applicazione ai formaggi dei concetti di tradizione, tipicità e qualità”**

C. Corradini – *Università di Udine*

Ore 10,15 Relazioni

**“Provolone Val Padana: interazione tra tecnologia e qualità del prodotto”**

B. Battistotti – *Università Cattolica di Piacenza*

**“La microflora autoctona dei formaggi delle Alpi”**

R. Lodi – *Centro Nazionale delle Ricerche-ISPRA (Milano)*

**“Influenza di alcuni fattori tecnologici sulle caratteristiche dei formaggi del Friuli”**

N. Innocente e M.L. Biasutti – *Università di Udine*

**“I formaggi sardi tra tradizione e innovazione”**

G. Piredda e M.F. Scintu – *Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna – Sassari*

**“La caratterizzazione microbiologica di un formaggio della tradizione irpina: il pecorino carmasciano”**

R. Coppola, M.A. Succi e S. Pacifico – *Università degli Studi del Molise*

**“Caratterizzazione chimico-fisica della maturazione del Parmigiano-Reggiano”**

M. Malacarne, A. Summer e G. Panari – *Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano – Reggio Emilia*

Presiede i lavori **Mauro Pecorari** – *Presidente Associazione Italiana Tecnici del Latte*