Informazioni Generali

Sede del convegno

Aula Magna CO3 Via Mangiagalli 25 20133 Milano

Segreteria Scientifica

Milena Brasca, Giovanna Battelli 02 50316685 milano@ispa.cnr.it Franco Faoro 02 50316786 Ambrogina Pagani 02 50316658 Luisa Pellegrino 02 50316668

Segreteria Organizzativa

Amalia D'Amato 02 50316670 amalia.damato@unimi.it

Partecipazione Iscrizione obbligatoria entro il 29 aprile 2011

La partecipazione è gratuita grazie agli sponsor



















Come raggiungerci

- * dalle Stazioni Ferroviarie di Milano Centrale e Milano Garibaldi: linea 2 della metropolitana (direzione Cologno/Gessate), scendere alla fermata di Piola
- * dalla Stazione Ferroviaria di Milano Lambrate: linea 2 della metropolitana (direzione Abbiategrasso) e scendere alla fermata Piola, oppure linea tramviaria 23 o 33 e scendere in piazza Leonardo da Vinci, oppure linea filoviaria 93 e scendere in via Ponzio angolo via Celoria
- * dall'Aeroporto di Milano Malpensa: treno navetta MalpensaExpress, giunti alla stazione di Milano Cadorna linea 2 della metropolitana (direzione Cologno/Gessate), scendere alla fermata di Piola
- * dall'Aeroporto di Milano Linate linea bus 73, scendere alla fermata Corsica angolo viale Campania, prendere la linea filoviaria 93 e scendere in via Ponzio angolo via Celoria
- * dalle Autostrade immettersi sulla tangenziale est ed uscire a Lambrate o Rubattino







La valorizzazione dei prodotti caseari tipici e tradizionali

Un convegno in memoria di Roberta Lodi



Facoltà di Agraria

mercoledì 11 maggio 2011

PROGRAMMA

Roberta Lodi

9:30 SALUTI

Marisa Porrini

Preside Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano,

Alcide Bertani

Direttore Dipartimento Agroalimentare CNR, Roma

Angelo Visconti

Direttore Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari CNR, Bari

Ricordo di Roberta Lodi 9:50

Claudia Sorlini

Università degli Studi di Milano

Franco Faoro

Università degli Studi di Milano

Scrivendo le linee guida su 10:15

probiotici: un ricordo argentino

Lorenzo Morelli

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

SESSIONE SCIENTIFICA moderatore Cesare Corradini

Biodiversità microbica di 10:30 formaggi a latte crudo: quale

ricchezza?

Milena Brasca

Istituto di Scienze delle Produzioni

Alimentari CNR, Milano

Microrganismi e tipicità in 10:45

Grana Padano e Parmigiano

Reggiano

Erasmo Neviani

MILC, Università di Parma

COFFEE BREAK 11:00

Il ruolo del profilo sensoriale 11:30 nella valorizzazione dei formaggi tipici

Laura Galassi

ERSAF, Mantova

11:45 Dal Foraggio al Formaggio una M...ontagna di differenza

Ivano De Noni

DiSTAM, Università degli Studi di Milano

Giovanna Battelli

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari CNR, Milano

Un approccio integrale di filiera: 12:00

il progetto Pro-Alpe Giovanna Contarini CRA-FLC, Lodi

La determinazione del 12:15

contenuto in k-caseina di tipo B del latte ai fini del

pagamento a qualità

Andrea Summer

MILC, Università di Parma

12:30 CONCLUSIONI

Franco Sangiorgi

DIA, Università degli Studi di Milano

13:00

CHEESE... BREAK a cura di Beppe Casolo, ONAF Nata a Milano nel 1946, si laurea in Scienze Biologiche nel 1970 presso l'Università degli Studi di Milano. Nel 1972 entra nel Consiglio Nazionale delle Ricerche e svolge la propria attività come ricercatore nel Centro Studi Latte che opera presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche della Facoltà di Agraria di Milano. Dal 2004 diviene responsabile del Centro, nel frattempo diventato la sezione di Milano dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR. In questi anni svolae anche attività di In questi anni svolge anche attività di docenza in corsi di Laurea delle Università di Campobasso e di Pollenzo e, come "cultore della materia", segue numerosissime tesi di laurea e di dottorato di ricerca.

Il settore di ricerca nel quale Roberta ha incentrato la propria attività è quello della microbiologia lattiero-casearia nel senso più ampio e completo, studiando il ruolo della microflora del latte, casearia e anticasearia, nei fenomeni legati alla maturazione dei formaggi, alla comparsa di difetti, alla presenza e allo sviluppo di microrganismi patogeni. I suoi studi hanno spesso riguardato anche latte e derivati di specie minori, affrontando problemi di interesse strategico per la valorizzazione di prodotti artigianali, spesso ottenuti in aree marginali, ma rappresentanti di una preziosa biodiversità da salvaguardare. I suoi studi, riportati in oltre 200 pubblicazioni, sono anche stati oggetto di trasferimento nel prezioso contributo che Roberta ha portato per anni nelle numerose commissioni di Il settore di ricerca nel quale Roberta ha prezioso contributo che Roberta ha portato per anni nelle numerose commissioni di studio della FIL-IDF, dell'UNI e della FAO/WHO alle quali ha partecipato facendosi apprezzare anche a livello internazionale. Il suo contributo più originale è legato all'attività di divulgazione che ha saputo svolgere con instancabile entusiasmo e umana comunicativa, doti che rendevano accattivanti e coinvolgenti i suoi numerosi interventi rivolti a tutti ali operatori del

interventi rivolti a tutti gli operatori del

settore latte.