

Programma CONVEGNI e WORKSHOP

CONVEGNI

Giovedì 17

- 11.30/13.00 *“Internazionalizzazione del settore caseario italiano: prospettive e strategie per avere successo sul mercato mondiale”*

Convegno promosso da **Assocaseari**

- 14.30/16.00 *“Il Mercato premia la qualità”*

Convegno promosso da **Assolatte**

- 16.30/18.00 *“Soluzioni naturali per valorizzare i tuoi prodotti caseari”*

Convegno promosso **Sacco System**

Venerdì 18

- 10.30/13.00 *“PROUD TO BE LOCAL, PROUD TO FEEL GLOBAL”* - Summit dei formaggi DOP

Convegno promosso da **AFIDOP**

Sabato 19

- 10.30/11.30 *“I linguaggi del formaggio. Design e comunicazione dei prodotti caseari”*



WORKSHOP

Giovedì 17

- 11.30/13.00 *“Formaggio, turismo e territorio. Prodotti caseari come identitari del territorio, fattori di valorizzazione e di promozione come destinazione turistica”*
- 16.30/18.00 *“L’energia del formaggio: risparmiare energia, costi e ambiente per competere meglio”*

Venerdì 18

- 10.30/11.00 *“La tracciabilità della filiera come garanzia per il consumatore e elemento chiave dello story telling”*

Sabato 19

- 11.30/13.00 *“Presentazione libro di Alberto Marcomini Sulla strada del formaggio”*

Domenica 20

- 11.30/13.00 *“Il bon ton del formaggio: temperatura di servizio, ad ogni formaggio la sua lama – taglio, il carrello dei formaggi, l’utilizzo del formaggio in cucina, il confezionamento e la conservazione”*
- 14.30/16.00 *“Quale pane per quale formaggio? Grand Tour nell’Italia del pane e formaggio”*

