CONVEGNI E WORKSHOP

Centro Congressi Fiera di Bergamo

**GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE**

**Sala Caravaggio**

09:30 - 11:30

2° Dairy Culture and Civilization Forum. Distribuzione: tra produzione e mercato, in nome della qualità. Tema: L’obiettivo è generare un confronto costruttivo sull’importanza strategica della distribuzione, alla ricerca di un’alleanza virtuosa con la produzione nella relazione con il consumatore.

14:00 - 15:30

Cheese and future: digitale, sostenibilità e nuovi contratti di filiera per la competitività del settore.

Promosso da: PwC Italia. Tema: Come ridisegnare la propria strategia in un’ottica di collaborazione, anche in vista dei nuovi contratti di filiera. Le opportunità e le possibili aree di applicazione di interventi di trasformazione digitale per valorizzare l'approccio di filiera in una più ampia prospettiva di sviluppo sostenibile ESG.

16:00 - 17:30

Think Cheese: dire, fare, mangiare. Promosso da: ITALIA A TAVOLA, PASTIFICIO FELICETTI, PENTOLE AGNELLI, OROBICA PESCA. Tema: Dedicato alla valorizzazione del formaggio in tutti gli ambiti, ma in particolare nella ristorazione (nelle ricette degli chef e sui carrelli dei formaggi), e nella distribuzione (con la presentazione al banco), il convegno vuole porre l’accento sull’importanza della formazione professionale.

Conoscenza e competenza sono i primi strumenti di una promozione efficace in un mondo, quello lattiero-caseario italiano, con infinite sfumature e con una varietà di prodotti tipici che richiede figure sempre più specializzate. Nomination concorsi caseari nazionali: Pasta & Caci e Formaggi d'aMARE.

**Sala Colleoni**

11:00 - 12:00

Il latte prende forma: le tecnologie per migliorare i nostri formaggi. Promosso da: CONFCOOPERATIVE. Tema: Il progetto USEFUL, con il coinvolgimento delle filiere cooperative lattiero-casearie, ha l’obiettivo di individuare soluzioni innovative per aumentare la qualità e l’efficienza dei processi di produzione dei formaggi DOP Grana Padano e Taleggio. Nel corso delle sperimentazioni del progetto sono state applicate tecnologie innovative per migliorare la qualità delle produzioni, in particolare durante l’evento saranno presentati i primi risultati delle attività svolte per migliorare la qualità tecnologica e microbiologica del latte destinato alla caseificazione a Grana Padano DOP e Taleggio DOP.

**VENERDÌ 30 SETTEMBRE**

**Sala Caravaggio**

09:30 - 11:30

La proposta europea di revisione delle Indicazioni Geografiche (Dop e Igp): benefici e rischi di una partita strategica che vale 16 miliardi solo per l’Italia. Promosso da: REGIONE LOMBARDIA. Tema: L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a indicazione geografica: ben 838! Esiste un forte legame che unisce le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine e il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'UE non solo favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio, ma allo stesso tempo è in grado di offrire maggiori garanzie ai consumatori, grazie al ruolo centrale dei Consorzi di Tutela.

11:00 - 12:00

Cooperazione di Montagna. Promosso da CONFCOOPERATIVE

16:00 - 17:30

Produzioni lattiero-casearie in alpeggio: Il ruolo del veterinario a tutela della sicurezza alimentare e a valorizzazione delle produzioni tradizionali e d.o.p. Promosso da: ATS Bergamo

**Sala Colleoni**

10:30 - 11:30

Convegno sui formaggi a caglio vegetale. Promosso da: FATTORIE FIANDINO

12.00 - 13.00

Blockchain di filiera. Promosso da: TORRE PALLAVICINA. Tema: Tracciare significa garantire chi produce qualità.