

## **Sostenibilità nel settore lattiero-caseario**

### **Una realtà in evoluzione**

26 Ottobre 2016, ore 10.30 Sala 1 – Centro Congressi

Nell'ambito della manifestazione CIBUSTEC, dedicata alle novità in materia di ingredienti e tecnologie per il settore alimentare, il 26 ottobre si svolgerà il **Milk day**, giornata dedicata al settore lattiero-caseario.

Per l'occasione, Assolatte e Fiere di Parma promuovono un convegno dedicato al tema della sostenibilità e alle soluzioni ed opportunità che tale tema offre al settore.

**Moderatore:** Professor Fabio IRALDO - Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e IEFE Università Bocconi

#### **h 10.30 - La sostenibilità nelle scelte strategiche e di management delle imprese: quali opportunità competitive?**

**Prof. Fabio IRALDO** - Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e IEFE Università Bocconi

*Sostenibilità: cosa si intende per sostenibilità (ambientale, economica, ecc), perché se ne parla tanto e quali sono i temi collegati e i risvolti che da tale concetto si originano (tutela dell'ambiente, risparmi energetici, idrici, finanziari, percezione del consumatore, immagine dei prodotti/aziendale...). Qual è il sentiment delle Aziende a livello nazionale.*

#### **h 10.55 - Fil-Idf e sostenibilità ambientale: come si può affrontare il tema dell'impatto ambientale della filiera lattiero casearia**

**Dr. Piercristiano BRAZZALE** - IDF Science and Programme Coordination Committee e Brazzale SpA

*Chi è la Federazione Internazionale Latte FIL/IDF e perché la sostenibilità è uno dei temi cardine sui quali lavora. Quali sono gli aspetti ed i lavori già affrontati sulla sostenibilità nel settore lattiero-caseario, quali quelli in corso o programmati per il futuro: CLA, impronta idrica e di carbonio (cosa sono e come si misurano) ecc... Un consenso ed impegno trasversale a livello internazionale: i più recenti aggiornamenti.*

#### **h 11.15 – Sostenibilità, un driver nella strategia aziendale**

**Dr. Michele MASTROBUONO** – Tetra Pak Italy

*Il tema della sostenibilità coinvolge ormai anche il consumatore. Come quest'ultimo percepisce il tema, gli aspetti e i risvolti collegati è un driver per lo sviluppo di soluzioni e applicazioni che influenzano le scelte aziendali. Un aspetto non sottovalutato da Tetra Pak e al centro delle soluzioni di packaging che propone al settore produttivo.*

#### **h 11.40 – I risultati del progetto Susmilk**

##### **Ripensare il caseificio in ottica green**

**Dr. Marco BATTISTELLA** - t<sup>2</sup>i – trasferimento tecnologico e innovazione

*Gli aspetti sui quali è possibile intervenire lungo la filiera lattiero-casearia per operare soluzioni di miglioramento della sostenibilità produttiva sono molteplici: riduzione dell'impatto ambientale attraverso l'efficientamento energetico e la riduzione dei consumi idrici, ottimizzazione dei processi aziendali attraverso l'introduzione di nuove tecnologie o l'implementazione di quelle esistenti ecc. Come riprogettare i caseifici affinché operino in maniera ottimale, riducendo contestualmente l'impatto ambientale e i costi di gestione è stato il tema al centro del progetto SUSMILK.*

##### **Sostenibilità e tecnologia: miglioramento delle rese e ruolo dei minerali del latte**

**Prof. Andrea SUMMER** - Università degli Studi di Parma

*Per avere una produzione lattiero-casearia più rispettosa dell'ambiente occorre agire anche sulla efficienza di resa in formaggio del latte. Prove di concentrazione del latte hanno permesso di evidenziare ulteriormente il ruolo importante dei minerali nella coagulazione del latte. Per ottenere una buona*

coagulazione, e quindi una migliore efficienza di resa in formaggio, sarà importante prestare attenzione non solo al contenuto di calcio e fosforo del latte.

#### **h 12.10 – Sostenibilità e Packaging – Shaping Ideas Together**

**Dott. Andrea COLOMBO** – IMA DAIRY AND FOOD

*La sfida: sviluppare processi virtuosi di confezionamento volti al risparmio con l'impiego di materiali a contenuto impatto ambientale ed alla riduzione degli sprechi, senza penalizzare la produttività, la qualità e l'immagine del prodotto. Le soluzioni IMA D&F e la sfida comune per un packaging "sostenibile"*

#### **h 12.35 - Sostenibilità: soluzioni e buone pratiche per migliorare l'impatto aziendale sull'ambiente**

**Dott. Alessandro LAZZARIN** - Latteria Montello S.p.A.

*Come Nonno Nanni ha diminuito il proprio impatto sull'ambiente e migliorato la propria sostenibilità: soluzioni, accorgimenti e azioni messe in atto.*

#### **h 13.00 – Dibattito e Conclusioni**

In collaborazione con Assolatte



, con il Patrocinio di

