



VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI A LATTE CRUDO E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Gruppo Operativo PEI MIFISSO

MIFISSO (Microrganismi autoctoni e fitodepurazione per la sicurezza e la sostenibilità del burro e dei formaggi a latte crudo prodotti in Valle Camonica e nel Sebino Bresciano) si pone i seguenti obiettivi:

- la conservazione e la valorizzazione tecnologica della biodiversità microbica del burro da crema cruda e dei formaggi a breve stagionatura a latte crudo prodotti nei caseifici di fondovalle e di alpeggio, al fine di garantirne la sicurezza alimentare e tutelarne la qualità e la tipicità;
- l'analisi della compatibilità ambientale del processo di utilizzazione dei reflui di lavorazione e il miglioramento della stessa mediante l'introduzione di impianti di fitodepurazione annessi ai caseifici in malga.

venerdì 29 novembre '19

Auditorium Mazzoli presso la sede della Comunità Montana di Valle Camonica Breno Bs

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

Ore 10:00 – Saluti delle autorità della Comunità Montana di Valle Camonica e del presidente del Consorzio per la tutela del Formaggio Silter

Ore 10:15 – Interventi

- Il progetto MIFISSO: obiettivi e risultati attesi.
Ivano De Noni, Università degli Studi di Milano – Milena Brasca, Consiglio Nazionale delle Ricerche
- *Il sistema alpeggi nel territorio di produzione del Silter DOP.*
Alessandro Putelli, Comunità Montana della Valle Camonica – Gloria Rolfi, Comunità Montana del Sebino Bresciano
- L'innovazione della fitodepurazione per gli alpeggi.
Guido Calvi, Parco dell'Adamello
- La qualità superiore del latte delle bovine al pascolo: antiossidanti, nutraceutici, omega3.
Fiorenzo Piccioli, Università Cattolica di Piacenza
- Gruppi PEI: un'opportunità per l'innovazione in agricoltura,
intervento della Direzione Agricoltura della Regione Lombardia.

Ore 12:30 – Discussione e chiusura del Convegno.



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



**Regione
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Responsabile del progetto è il Consorzio per la tutela del Formaggio Silter DOP, realizzato con la collaborazione di: Dipartimento di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano (DeFENS-UNIMI), Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR) di Milano, Comunità Montana di Valle Camonica - Ente gestore del Parco dell'Adamello, Cooperativa agricola Val Palot, Azienda agricola Bezzi Andrea, Azienda agricola Baccanelli Oscar, Azienda agricola Prestello di Bontempi Barbara, Azienda agricola Ducoli Giovanni, Azienda agricola Spandre Vittorio.