

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA			
	Adcgroup.it	24/09/2024	<i>Dal 4 al 6 ottobre a Milano 'Cook Fest' celebra il pranzo all'italiana. Il 24 settembre in edicola e</i>	12
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>A Milano e' sfida a colpi di pizza: si paga fino a 1.500 euro</i>	13
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>A Napoli prima Conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala</i>	14
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	16
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	18
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	20
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	21
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	23
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri</i>	26
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo</i>	28
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Ministro Lollobrigida: La mozzarella di bufala Campana dop simbolo del made in Italy</i>	29
	Adnkronos.com	24/09/2024	<i>Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimi</i>	30
	Affaritaliani.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	31
	Affaritaliani.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	32
	Affaritaliani.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	33
	Affaritaliani.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	34
	Affaritaliani.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	35
	Agenfood.it	24/09/2024	<i>G7 Agricoltura: ad Alessandro Circiello il premio Ambasciatore Qualita'</i>	36
	Agimeg.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione ad</i>	38
	Agimeg.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare adnkr</i>	39
	Agricolae.eu	24/09/2024	<i>Afidop al 1° congresso internazionale mozzarella di bufala. Tavola rotonda su sostenibilita' e sicur</i>	40
	AGRO24.IT	24/09/2024	<i>Napoli capitale mondiale della Bufala Dop</i>	41
	Alanews.it	24/09/2024	<i>Lorito, Mozzarella di bufala e' qualita' e scienza italiana</i>	42
	Altoadige.it	24/09/2024	<i>Lorito, "Mozzarella di bufala e' qualita' e scienza italiana"</i>	43
	Altoadige.it	24/09/2024	<i>Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso</i>	45
	Altomantovanonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	47
	Altomantovanonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	49
	Altomantovanonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	51
	Altomantovanonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	53
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Buffalo mozzarella stars at international event in Naples</i>	55
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Buffalo mozzarella stars at international event in Naples - General News - Ansa.it</i>	57

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA			
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Buffalo mozzarella stars at international event in Naples - TopNews - Ansa.it</i>	58
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Lorito, "Mozzarella di bufala e' qualita' e scienza italiana"</i>	59
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Lorito, "Mozzarella di bufala e' qualita' e scienza italiana" - Notizie - Ansa.it</i>	63
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso</i>	64
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso - Terra e Gusto - Ansa.it</i>	65
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Raimondo, "Federico II e Mozzarella, eccellenze del territorio"</i>	70
	Ansa.it	24/09/2024	<i>Raimondo, "Federico II e Mozzarella, eccellenze del territorio" - Notizie - Ansa.it</i>	74
	Askaneews.it	24/09/2024	<i>Afidop domani al primo congresso della mozzarella di bufala</i>	75
	Bolognanotizie.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	77
	Calabrianews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	79
	Calabrianews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	80
	Calabrianews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	81
	Calabrianews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	82
	Calcioweb.eu	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	83
	Calcioweb.eu	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione</i>	84
	Calcioweb.eu	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel</i>	85
	Calcioweb.eu	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	86
	Campaniapress.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione</i>	87
	Campaniapress.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	88
	Chivassoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	89
	Chivassoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	90
	Chivassoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	91
	Chivassoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	92
	Chivassoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	93
	CinqueColonne.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	94
	CinqueColonne.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	96
	CinqueColonne.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	98
	CinqueColonne.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	100
	Cittadinapoli.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	102
	Cittadinapoli.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	103
	Cittadinapoli.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	104

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA	
	Civonline.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	105
	Civonline.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	106
16/17	Cook (Corriere della Sera)	24/09/2024	<i>Cook Fest-Programma</i>	107
20	Cook (Corriere della Sera)	24/09/2024	<i>Salumi, pasta e pizza. Alla scoperta dei migliori ingredienti d'italia (V.Romagnoli)</i>	109
33	Cook (Corriere della Sera)	24/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, oro bianco del Sud (A.Merone)</i>	110
	Corriereadriatico.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	111
	Corriereadriatico.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	112
	Corriereadriatico.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	113
	Corriereadriatico.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	114
	Corriereadriatico.it	24/09/2024	<i>Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri</i>	115
	Corriereadriatico.it	24/09/2024	<i>Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo</i>	116
	Corriereadriatico.it	24/09/2024	<i>Zanetti Assolate: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimi</i>	117
	Corrieredellasardegna.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione</i>	118
	Corrieredellasardegna.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	119
	Corrierediancona.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolate: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	120
	Corrierediancona.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	121
	Corrieredipalermo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	122
	Corrieredipalermo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione</i>	123
	Corrieredipalermo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	124
	Corrierereflegreo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	126
	Corrierereflegreo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	129
	Corrierereflegreo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	131
	Cremaoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolate: I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico</i>	133
	Cremaoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	135
	Cremaoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione</i>	137
	Cremaoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	139
	Cremonaoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolate: I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico</i>	141
	Cremonaoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	143
	Cremonaoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione</i>	145

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA	
	Cremonaoggi.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare	147
	Cronachedellacalabria.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione	149
	Cronachedellacalabria.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	150
	Cronachediabruzzoemolise.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	151
	Cronachediabruzzoemolise.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"	152
	Cronachediabruzzoemolise.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	153
	Cronachedibari.com	24/09/2024	Afidop domani al primo congresso della mozzarella di bufala	154
	Cronachedimilano.com	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione	155
	Cronachedimilano.com	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	156
	Crotonenews.com	24/09/2024	Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"	157
	Crotonenews.com	24/09/2024	Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"	158
	Crotonenews.com	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	160
	Crotonenews.com	24/09/2024	Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"	162
	Crotonenews.com	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	163
29	Daily Media	24/09/2024	Eventi Dal 4 al 6 ottobre al Palazzo della Permanente di Milano COOK Fest celebra il Pranzo	165
	Ecoseven.net	24/09/2024	Agroalimentare, Assolatte: I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico	166
	Ecoseven.net	24/09/2024	Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche	167
	Ecoseven.net	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione	168
	Ecoseven.net	24/09/2024	Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarell	169
	Ecoseven.net	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare	170
	Efanews.eu	24/09/2024	Mozzarella Bufala: primo congresso internazionale	171
	Entilocali-online.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione	172
	Entilocali-online.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	173
	Entilocali-online.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare	174
	Foodaffairs.it	24/09/2024	Lollobrigida: La mozzarella di bufala Campana dop e' simbolo del Made in Italy	175
	Funweek.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare	176
	Gazzettadifirenze.it	24/09/2024	Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"	177
	Gazzettadifirenze.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	178
	Gazzettadifirenze.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	179

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA	
	Gazzettadigenova.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	180
	Gazzettadigenova.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"	181
	Gazzettadimodena.it	24/09/2024	Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"	182
	Gazzettadimodena.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	183
	Gazzettadimodena.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"	184
	Gazzettadimodena.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	185
	Gazzettadimodena.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare" Gaz	186
	Gazzettadireggio.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	187
	Gazzettadireggio.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"	188
	Gazzettadireggio.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	189
	Gazzettadireggio.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare" Gaz	190
	Giornaleradio.fm	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione	191
	Giornaleradio.fm	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare	192
	Giornaleradio.fm	24/09/2024	Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri	193
	Giornaleradio.fm	24/09/2024	Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo	194
	Giornaleradio.fm	24/09/2024	Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimi	195
	Giornaletrentino.it	24/09/2024	Lorito, "Mozzarella di bufala e' qualita' e scienza italiana"	196
	Giornaletrentino.it	24/09/2024	Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso	198
	Greenplanetnews.it	24/09/2024	Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche	200
	Greenplanetnews.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare	201
	Grugliasco24.it	24/09/2024	Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"	202
	Grugliasco24.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	204
	Grugliasco24.it	24/09/2024	Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"	206
	Huffingtonpost.it	24/09/2024	C'e' +Gusto a Bologna, pioggia di masterclass per degustare formaggi, olio e vini con i protagonisti	207
19+29	Il Mattino	24/09/2024	L'economia Mozzarella, a confronto esperti internazionali (A.Vastarelli)	208
19+23	Il Mattino - Ed. Caserta	24/09/2024	"Vino Ce", in vetrina 27 etichette casertane	210
19+23	Il Mattino - Ed. Caserta	24/09/2024	Mozzarella, sfida con l'Ateneo "Il Sud che sa fare sistema"	211
22	Il Mattino - Ed. Caserta	24/09/2024	San Leucio, la nuova sfida dell'archistar Calatrava	213
	Ilcorrieredibologna.it	24/09/2024	Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"	214
	Ilcorrieredibologna.it	24/09/2024	Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"	215
	Ilcorrieredibologna.it	24/09/2024	Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"	217

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA			
	Icorrieredibologna.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità" in creazione mozzarel</i>	218
	Ildenaro.it	24/09/2024	<i>Convegno internazionale su mozzarella di bufala, focus sui formaggi Dop e Igp con Afidop</i>	219
	Ildenaro.it	24/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, alla Federico II via al primo congresso mondiale: Oggi inauguriamo una nuova f</i>	220
	Ifoglio.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	222
	Ifoglio.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"</i>	224
	Ifoglio.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"</i>	226
	Ifoglio.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità" in creazione mozzarel</i>	228
	Ifoglio.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	229
	Ilgazzettino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"</i>	230
	Ilgazzettino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"</i>	231
	Ilgazzettino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità" in creazione mozzarel</i>	232
	Ilgazzettino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	233
	Ilgazzettino.it	24/09/2024	<i>Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri</i>	234
	Ilgazzettino.it	24/09/2024	<i>Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo</i>	235
	Ilgazzettino.it	24/09/2024	<i>Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimi</i>	236
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"</i>	237
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"</i>	238
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità" in creazione mozzarel</i>	239
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	240
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri</i>	241
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo</i>	242
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Napoli, mozzarella di bufala: via al convenzione internazionale alla Federico II</i>	243
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Napoli, via al convegno internazionale sulla mozzarella di bufala</i>	244
	Ilmattino.it	24/09/2024	<i>Università Federico II congresso internazionale sulla Mozzarella di bufala (NeaPhoto Valeria Giglia</i>	245
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"</i>	247
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"</i>	249
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità" in creazione mozzarel</i>	250
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	251
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri</i>	252

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA			
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>G7 Agricoltura: ad Alessandro Circiello il premio "Ambasciatore della qualità italiana", lo chef pr</i>	253
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo</i>	254
	Ilmessaggero.it	24/09/2024	<i>Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimi</i>	256
	IlsecoloXIX.it	24/09/2024	<i>C'e' +Gusto a Bologna, pioggia di masterclass per degustare formaggi, olio e vini con i protagonisti</i>	258
	Ilsole24ore.com	24/09/2024	<i>Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri</i>	259
	Ilsole24ore.com	24/09/2024	<i>Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo 24 settembre 2</i>	263
	Ilsole24ore.com	24/09/2024	<i>Ministro Lollobrigida: La mozzarella di bufala Campana dop simbolo del made in Italy 24 settembre 20</i>	267
	Ilsole24ore.com	24/09/2024	<i>Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimi</i>	271
	Iltirreno.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare" II</i>	275
	Italiaambiente.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	276
	Italiaambiente.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	278
	Italiaambiente.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel</i>	279
	Italiaambiente.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	280
1+2	La Repubblica - Ed. Napoli	24/09/2024	<i>Mozzarella l'oro bianco: all'universita' esperti dal mondo (B.De Fazio)</i>	281
	Lagazzettadelmezzogiorno.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	283
	Lagazzettadelmezzogiorno.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	285
	Lagazzettadelmezzogiorno.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel</i>	287
	Lagazzettadelmezzogiorno.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	289
	Lanuovaferrara.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	291
	Lanuovaferrara.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	292
	Lanuovaferrara.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel</i>	293
	Lanuovaferrara.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	294
	Lanuovasardegna.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	295
	Lanuovasardegna.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	296
	Lanuovasardegna.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel</i>	297
	Lanuovasardegna.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	298
	Lasicilia.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico</i>	299
	Lasicilia.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche</i>	300
	Lasicilia.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione</i>	301

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA			
	Lasicilia.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	302
	Lasicilia.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarell</i>	303
	Lasicilia.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	304
	Lastampa.it	24/09/2024	<i>C'e' +Gusto a Bologna, pioggia di masterclass per degustare formaggi, olio e vini con i protagonisti</i>	305
	Leggo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	307
	Leggo.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	308
	Leggo.it	24/09/2024	<i>Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri</i>	309
	Leggo.it	24/09/2024	<i>Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo</i>	310
	Liberoquotidiano.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	311
	Liberoquotidiano.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	313
	Liberoquotidiano.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	315
	Liberoquotidiano.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	317
	Liberoquotidiano.it	24/09/2024	<i>Maria Rosaria Boccia, il legale di Sangiuliano: "Cosa potrebbe avere in mano"</i>	319
	Montecarlonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	322
	Montecarlonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	324
	Montecarlonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	326
	Montecarlonews.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	327
	Quotidianodibari.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	329
	Quotidianodibari.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	330
	Quotidianodifoggia.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	331
	Quotidianodipuglia.it	24/09/2024	<i>Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimi</i>	332
	Radionapolicentro.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	333
	Reggiotv.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	334
	Reggiotv.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	335
	Repubblica.it	24/09/2024	<i>La mozzarella all'universita': esperti da tutto il mondo a Napoli. Anche l'IA contro le fake</i>	338
	Tgabruzzo24.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarell</i>	341
	Tgabruzzo24.com	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera mozzarella unicum da tutelare</i>	342
	Torinoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"</i>	343
	Torinoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"</i>	345

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA	
	Torinoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"</i>	347
	Torinoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"</i>	348
	Torinoggi.it	24/09/2024	<i>Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"</i>	350
19	Il Sole 24 Ore	26/09/2024	<i>La mozzarella di bufala sbarca in Corea e Giappone (V.V.)</i>	351
21	Il Sole 24 Ore	07/09/2024	<i>Con l'intelligenza artificiale nei campi crescono produttivita' e sostenibilita' (G.Dell'orefice)</i>	352
22	Italia Oggi	11/09/2024	<i>I distretti locomotiva del cibo (A.Settefonti)</i>	354
	Adnkronos.com	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al</i>	356
	Alimentando.info	26/09/2024	<i>Mozzarella di Bufala Campana Dop: concluso il congresso internazionale. Il documento finale all'atte</i>	357
	Casertanews.it	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana, esperti a confronto</i>	358
	Cronachedigusto.it	26/09/2024	<i>Da Napoli si delinea il futuro del settore lattiero-caseario internazionale: No attacchi indiscrimin</i>	360
	Efanews.eu	26/09/2024	<i>Latte o prodotto chimico? I consumatori devono sapere...</i>	361
	Giornaleradio.fm	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al</i>	362
1+5	Il Mattino	26/09/2024	<i>Cosi' il baricentro dell'agroalimentare si sposta a Sud (A.Capparelli)</i>	363
22	Il Mattino - Ed. Caserta	26/09/2024	<i>Dop e Igp tra fake news e cibi artificiali road map per la tutela della mozzarella</i>	365
	Ilmattino.it	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al</i>	366
	Ilsole24ore.com	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al</i>	367
	Ilsole24ore.com	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, da Napoli la road map da inviare al G7</i>	371
	Leggo.it	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al</i>	373
	Qualivita.it	26/09/2024	<i>Dal congresso sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP la nuova road map per il futuro del settore lat</i>	374
	Qualivita.it	26/09/2024	<i>Rassegna Stampa 26/09/2024</i>	375
	Quotidianodipuglia.it	26/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al</i>	376
	Adnkronos.com	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	377
	Adnkronos.com	25/09/2024	<i>Raimondo (Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop): La mozzarella di Bufala camp</i>	380
	Agricolae.eu	25/09/2024	<i>IL DOCUMENTO CONGIUNTO</i>	382
	Ansa.it	25/09/2024	<i>Bufala Dop, da Napoli sos contro cibi artificiali e fake food</i>	383
	Ansa.it	25/09/2024	<i>Bufala Dop, da Napoli sos contro cibi artificiali e fake food - Campania - Ansa.it</i>	387
	Askaneews.it	25/09/2024	<i>Al G7 di Ortigia documento su road-map per lattiero caseario</i>	388
2	Corriere del Mezzogiorno - Campania (Corriere della Sera)	25/09/2024	<i>Mozzarella di bufala Il presidente Raimondo "Rappresentiamo il 14% del Pil campano"</i>	391
	Corriere.it	25/09/2024	<i>Mozzarella di bufala Dop, chiuso il meeting internazionale a Napoli: documento all'attenzione del G7</i>	392
	Corriereadriatico.it	25/09/2024	<i>Raimondo (Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop): La mozzarella di Bufala camp</i>	393
	Corrieredellasardegna.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	394
	Cronachedellacalabria.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	397

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA	
	Cronachedelmezzogiorno.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	398
	Cronachedimilano.com	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	401
	Efanews.eu	25/09/2024	<i>Stop alle bufale... sulla Bufala: appello dei produttori</i>	402
	Foodaffairs.it	25/09/2024	<i>Dal congresso sulla mozzarella di bufala la nuova road map per il futuro del settore lattiero-casear</i>	403
	Gazzettadigenova.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	405
	Giornalenews.it	25/09/2024	<i>Congresso mozzarella Dop, documento finale al G7 agricoltura</i>	406
	Giornaletrentino.it	25/09/2024	<i>Bufala Dop, da Napoli sos contro cibi artificiali e fake food</i>	409
1	Il Mattino	25/09/2024	<i>Prima pagina di mercoledì' 25 settembre 2024</i>	412
1+9	Il Mattino	25/09/2024	<i>Mozzarella di bufala il modello Campani a all'esame del G 7 (N.Santonastaso)</i>	413
	Ilfoglio.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	415
	Ilgazzettino.it	25/09/2024	<i>Raimondo (Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop): La mozzarella di Bufala camp</i>	418
	Ilmattino.it	25/09/2024	<i>«La mozzarella di Bufala dop da tutelare anche grazie all'AI»</i>	419
	Ilmattino.it	25/09/2024	<i>Congresso Mozzarella di bufala, il documento delle Organizzazioni Internazionali al G7 di Ortigia</i>	420
	Ilmattino.it	25/09/2024	<i>Mozzarella dop, al mondo piace il modello Sud</i>	424
	Ilmattino.it	25/09/2024	<i>Raimondo (Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop): La mozzarella di Bufala camp</i>	428
	Ilmessaggero.it	25/09/2024	<i>Raimondo (Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop): La mozzarella di Bufala camp</i>	429
	Ilroma.net	25/09/2024	<i>Bufala campana «eccellenza italiana»</i>	430
	Isole24ore.com	25/09/2024	<i>Raimondo (Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop): La mozzarella di Bufala camp</i>	433
	Lagazzettadelmezzogiorno.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	437
	Lasicilia.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	440
	Liberoquotidiano.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	441
2	Metropolis	25/09/2024	<i>L'intuizione geniale dei Borbone. Poi i tempi bui post unita' d'Italia</i>	442
2	Metropolis	25/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, una filiera d'oro. Realizza 414% del Pil in Campania</i>	443
	Napolitoday.it	25/09/2024	<i>Napoli capitale della mozzarella di bufala dop: "per i suoi numeri e' la Fiat della Campania"</i>	445
8	Roma	25/09/2024	<i>"Bufala campana eccellenza italiana"</i>	448
	Siciliareport.it	25/09/2024	<i>Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero</i>	449
1+7	Il Mattino	23/09/2024	<i>Int. a F.Lollobrigida: "Agricoltura, piano per l'Africa" (A.Capparelli)</i>	454
	Lastampa.it	23/09/2024	<i>Le forme del Gusto arrivano a Bologna</i>	457
	Rcsmediagroup.it	23/09/2024	<i>DAL 4 AL 6 OTTOBRE A MILANO COOK FEST CELEBRA IL PRANZO ALL'ITALIANA</i>	461
	Repubblica.it	23/09/2024	<i>Le forme del Gusto arrivano a Bologna</i>	463
5	Il Mattino	22/09/2024	<i>Mozzarella, olio e conserve il Mezzogiorno fa da traino (N.Santonastaso)</i>	465
7	Corriere del Mezzogiorno - Campania (Corriere della Sera)	20/09/2024	<i>Brevi - Napoli capitale della mozzarella di bufala</i>	467
	Foodybev.com	20/09/2024	<i>Napoli capitale mondiale della Mozzarella di Bufala con la prima conferenza internazionale</i>	468

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		CONSORZIO MOZZ. BUFALA CAMPANA	
24	Il Mattino - Ed. Caserta	20/09/2024	<i>Mozzarella, nuove sfide tra innovazione e tutela</i>	471
	Italianfoodnews.it	20/09/2024	<i>Mozzarella di bufala: un tesoro italiano al centro del primo congresso internazionale a Napoli</i>	473
36	La Voce di Mantova	20/09/2024	<i>A Napoli il primo congresso internazionale sulla mozzarella di bucala</i>	478
	Gazzettadelsud.it	19/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale</i>	479
	Gds.it	19/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale</i>	483
	Horecanews.it	19/09/2024	<i>A Napoli il primo congresso internazionale sulla mozzarella di bufala - Notizie sulla Ristorazione,</i>	487
	Italpress.com	19/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale Agenzia di stampa Italpress - Italp</i>	489
	Lasicilia.it	19/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale</i>	491
	Qualivita.it	19/09/2024	<i>Mozzarella di Bufala Campana DOP: il primo congresso internazionale sulla mozzarella</i>	493
	Adnkronos.com	18/09/2024	<i>Napoli capitale della mozzarella di bufala con il 1° congresso internazionale</i>	494
	Agricoltura.it	18/09/2024	<i>Napoli capitale della mozzarella di bufala. Il 24 e 25 settembre il primo congresso internazionale</i>	496
	Alimentando.info	18/09/2024	<i>Il programma del congresso internazionale sulla Mozzarella di Bufala Campana Dop</i>	500
	Ansa.it	18/09/2024	<i>Bufala Dop, Napoli capitale per due giorni della mozzarella</i>	501
	Ansa.it	18/09/2024	<i>Bufala Dop, Napoli capitale per due giorni della mozzarella - Notizie - Ansa.it</i>	506
	Campaniaslow.it	18/09/2024	<i>I temi ed il programma del Congresso internazionale della Mozzarella di Bufala a Napoli</i>	507
	Corriere.it	18/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana, il 24 e il 25 settembre a Napoli il primo congresso internazionale</i>	510
	Cronachedelmezzogiorno.it	18/09/2024	<i>Napoli capitale della mozzarella di bufala con il 1° congresso internazionale</i>	512
	Foodaffairs.it	18/09/2024	<i>Napoli capitale della mozzarella di bufala: al via il primo congresso internazionale</i>	514
	Foodmakers.it	18/09/2024	NAPOLI CAPITALE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA, VIA AL PRIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE	518
	Gazzettadigenova.it	18/09/2024	<i>Napoli capitale della mozzarella di bufala con il 1° congresso internazionale</i>	520
	Giornaletrentino.it	18/09/2024	<i>Bufala Dop, Napoli capitale per due giorni della mozzarella</i>	522
	Ilmattino.it	18/09/2024	<i>Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale</i>	524
	Ilannoquotidiano.it	18/09/2024	<i>Napoli capitale della mozzarella di bufala con il 1° congresso internazionale</i>	525
	Ilsole24ore.com	18/09/2024	<i>Bufala, tutta la ricchezza di latte e mozzarella in un congresso internazionale</i>	527
	Napoli.corriere.it	18/09/2024	<i>Mozzarella di bufala campana, il 24 e il 25 settembre a Napoli il primo congresso internazionale C</i>	529
11	Corriere della Sera - Ed. Milano	16/09/2024	<i>Torna il festival food del "Corriere" (A.Dal Monte)</i>	533
1+7	Il Mattino	15/09/2024	<i>Intelligenza artificiale, la sfida dell'acqua (A.Capparelli)</i>	536

Dal 4 al 6 ottobre a Milano 'Cook Fest' celebra il pranzo all'italiana. Il 24 settembre in edicola e

L'evento food organizzato dal Gruppo editoriale al Palazzo della Permanente, in via Turati 34, vede al suo fianco istituzioni, aziende e consorzi: Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Basilicata (Partner Istituzionale); Pastificio Garofalo (Main Partner); Mulino Caputo (Premium Partner); Allegrini, Amadori, Berlucci Franciacorta, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP, Consorzio Parmigiano Reggiano (Partner); Frigo2000 con V-ZUG, Kaelo (Kitchen Partner). Alens (Sustainability Partner). La rivista Gardenia, Cairo Editore, con i vivai Fratelli Gramaglia e Lombarda Flor è Green Partner. E' dedicata al Pranzo all'italiana l'edizione 2024 di COOK Fest che si terrà dal 4 al 6 ottobre a Milano, Palazzo della Permanente, via Turati 34. Con la direzione artistica di Angela Frenda, responsabile editoriale di COOK, in occasione della sua 15ª edizione dell'evento food organizzato da Corriere della Sera evolve e da Cibo a Regola d'Arte diventa COOK Fest, una grande festa del cibo, ancora più esperienziale e coinvolgente. Nelle tre giornate di COOK Fest, numerosi gli appuntamenti, tutti su iscrizione da effettuare su cookfest.it, per immergersi in esperienze uniche insieme e lezioni d'autore sorprendenti insieme a chef, panificatori, maestri pizzaioli, pasticceri ed esperti e protagonisti del food o, tra le novità 2024, scoprire e acquistare le eccellenze gastronomiche di 22 produttori di nicchia provenienti da tutta Italia ospitati nel Cook Market di Cook Fest. In ognuna delle tre giornate COOK Fest propone assaggi insieme a chef, pasticceri e panificatori: ogni mattina le Cook Breakfast, rispettivamente con Iginio Massari, Ernst Knam e Frau Knam; Marco Pinna; Matteo Baronetto, Giorgia Mazzuferi; il 4 e 5 ottobre, le Cook Night, venerdì con Luciano Monosilio, Massimo Montanari, Davide Oldani, Ciccio Sultano; sabato con Luigi Biasetto, Sal De Riso e gli scrittori Maurizio De Giovanni e Gabriella Genisi; domenica 6 ottobre, invece le Cook Lunch, per gustare i piatti iconici delle grandi famiglie della ristorazione italiana: Alajmo, Cerea, Iaccarino, Romito. 18 i corsi di cucina, vere e proprie masterclass insieme ai grandi della cucina per imparare i segreti per una ricetta perfetta d'autore con: Enrico Bartolini, chef tre stelle Michelin, Andrea Berton, Eugenio Boer, Riccardo Canella con Ciccio Sultano, Davide Civitiello, Giuseppe Cristofaro, Fabrizio Fiorani, Giorgia Fuda con Niko Romito, Anthony Genovese, Ernst e Frau Knam, Antonia Klugmann, Davide Longoni, Fulvio Marino, lo chef bistellato Davide Oldani, Franco Pepe, Marco Pinna, Angelo Maria Tramontano, Viviana Varese. E da questa edizione le Wine School: due degustazioni guidate alla scoperta di altrettanti territori italiani, la Valpolicella con Allegrini e la Franciacorta con Berlucci. Non mancano i tradizionali Assaggi guidati con gli esperti, quest'anno di: prosciutto San Daniele, pasta Garofalo, pollo Amadori, **mozzarella** di bufala campana Dop, pastiera e pizza Mulino Caputo. Completano il palinsesto, a ingresso libero con prenotazioni su cookfest.it, i Food Talk, da vedere anche online su corriere.it, momenti di confronto e approfondimento sulle tematiche del settore con chef e protagonisti del food, e Pane, Pizza & Parole, le interviste con chef, scrittori e opinionisti accompagnati da deliziose sfornate di un panificatore che farà degustare una sua ricetta. Il primo appuntamento è venerdì 4 ottobre alle ore 11 con un dibattito sulla longevità insieme agli studiosi Valter Longo, Franco Berrino e Annamaria Colao, seguito dall'assaggio del pane integrale di Davide Longoni. Tra gli altri appuntamenti speciali, Massimo Bottura sul palco con la conduttrice TV Antonella Clerici e una intervista a tu per tu con Antonino Cannavacciuolo. Martedì 24 settembre in edicola e in digital edition lo speciale dedicato di COOK, con il palinsesto completo di COOK Fest. Iscrizione obbligatoria agli appuntamenti (e pagamento laddove previsto) su cookfest.it. Per rimanere aggiornati su palinsesto e ospiti: cookfest.it, cook.corriere.it, le pagine social della testata. COOK Fest 2024 vede al suo fianco istituzioni, aziende e consorzi che contribuiscono attivamente alla realizzazione del festival: Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Basilicata (Partner Istituzionale); Pastificio Garofalo (Main Partner); Mulino Caputo (Premium Partner); Allegrini, Amadori, Berlucci Franciacorta, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP, Consorzio Parmigiano Reggiano (Partner); Frigo2000 con V-ZUG, Kaelo (Kitchen Partner). Alens (Sustainability Partner). La rivista Gardenia, Cairo Editore, con i vivai Fratelli Gramaglia e Lombarda Flor è Green Partner.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A Milano e' sfida a colpi di pizza: si paga fino a 1.500 euro

Da Philipp Plein a Crazy Pizza e Cracco, i prezzi non convenzionali delle 'creazioni gourmet' 24 settembre 2024 | 12.19 LETTURA: 2 minuti Loro assicurano: "Non è una pizza qualunque". E c'è da crederlo leggendo il prezzo sul menù : 25 euro per una margherita o con verdure da Cracco , 17 euro nel tanto chiacchierato Crazy Pizza di Flavio Briatore (ma si sale facilmente a 68 euro per quella con il prosciutto Pata Negra). E poi c'è Philipp Plein , che spiazza la concorrenza con la sua pizza al Dom Pérignon, a 1.500 euro . "E' il prezzo dello champagne, e il resto della bottiglia ve lo portiamo al tavolo, quindi la pizza praticamente la regaliamo", ironizza lo



stilista tedesco, fresco di inaugurazione, in via Manin, a Milano, del suo The Plein Hotel, un 5 stelle lusso con 4 diversi ristoranti suo interno. La sua è di certo la pizza milanese più costosa, con bresaola di Wagyu, tartufo e impasto al Dom Pérignon. Sottile e fragrante al centro, il bordo leggermente alto, è tra le più chiacchierate sui social in questi giorni. (Le prenotazioni per il ristorante Philipp's sono già aperte e da giovedì si potrà gustare la pizza insieme ad altre chicche del menù dello stellato Roberto Conti). Non ordini solo una pizza, è un'esperienza unica al mondo - assicura lo stesso Plein -. La qualità è diversa, il livello del nostro cibo è altissimo. A Milano la battaglia tra chef stellati (e non solo) si combatte a colpi di pizza venduta spesso a prezzi non esattamente convenzionali . Come il Crazy Pizza di via Varese, zona Moscovia, la pizzeria gourmet di Briatore inaugurata due anni fa, generando non poche polemiche a causa dei suoi prezzi, gli stessi in tutti i ristoranti della catena, da Roma a Napoli. La margherita viene venduta a 17 euro, la Vesuvio (mozzarella di Bufala, provola affumicata, pomodorini del Piennolo Dop, provolone del Monaco Dop e basilico) a 34 euro. Lo stesso prezzo della Catalana', Bufalina' e San Daniele'. C'è poi quella con il prosciutto Pata Negra, venduta a 68 euro , mentre per la pizza con crema al tartufo, scaglie di tartufo nero fresco e bufala si devono tirare fuori 55 euro. Non è solo pizza, è uno show, assicurano i devoti della creatura di Briatore. E in effetti durante la cena può capitare di vedere il pizzaiolo intento a far roteare in aria il disco di pasta. C'è poi Carlo Cracco e il suo bistrot in Galleria Vittorio Emanuele II, il salotto di Milano. Fino a qualche anno fa la pizza Cracco a 25 euro era considerata uno schiaffo alla povertà ma oggi, comparata con quella dei concorrenti sopracitati, non è certamente la pizza più cara della città. Chissà cosa ne pensano i pizzaioli dei takeaway milanesi dove la margherita costa, mediamente, 6 euro. SEGUICI SUI SOCIAL

SPECIALE

Home



A Napoli prima Conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Il videomessaggio inviato dal ministro in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'

Domenico Raimondo

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

"Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale...

Ministro Lollobrigida: "La **mozzarella** di bufala Campana dop simbolo del made in Italy"

"La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza ma un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida in un videomessaggio inviato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

Israele, nuovi raid in Libano. Beirut: "I morti sono più di 550"

Maltempo in Toscana, dispersi bimbo di 5 mesi e la nonna: ricerche in corso

Torino, uccisa nella notte con una coltellata: fermato l'ex marito

Mattarella alla presentazione del Rapporto annuale dell'Inps

Napoli, si toglie vita in ospedale dopo operazione: "Forse somministrato farmaco sbagliato"

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



SEGUICI SUI SOCIAL



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ORA IN

Prima pagina

Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia: arrestato l'aggressore

Israele, attacco mirato su Beirut: ucciso capo unità missilistica Hezbollah

Torino, uccide ex davanti a figli: aveva braccialetto elettronico

Turetta, la lettera dopo l'omicidio di Giulia Cecchettin: "Non sono cattivo, merito odio e carcere a vita"

Maltempo in Toscana, dispersi bimbo di 5 mesi e la nonna: ricerche in corso



Paolo Zanetti, presidente Assolatte

24 settembre 2024 | 16.23

Redazione Adnkronos

LETTURA: 1 minuti



Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per **Paolo Zanetti**, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito.

"La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS




Auto elettriche, tutte le regioni del fallimento delle Gigafactory per batterie in Europa

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



SEGUICI SUI SOCIAL



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ORA IN

Prima pagina

Israele, nuova ondata di raid aerei contro Hezbollah in Libano: attacco mirato su Beirut

Torino, uccide ex davanti a figli: aveva braccialetto elettronico

Maltempo in Toscana, dispersi bimbo di 5 mesi e la nonna: ricerche in corso

Inps, Mattarella a presentazione Rapporto annuale. I dati illustrati da Fava

Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"



Giuseppe Campanile

Prof. Dip. Med. Veterinaria e Prod. Animali Università Federico II

Giuseppe Campanile

24 settembre 2024 | 15.12

Redazione Adnkronos

LETTURA: 1 minuti



“La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

“Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.



Le azioni Tesla tornano a correre. Presto nuovi massimi?

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"

Il videomessaggio inviato dal ministro in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II' 24 settembre 2024 | 11.13 LETTURA: 1 minuti La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.



Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"



SEGUICI SUI SOCIAL



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Matteo Lorito

24 settembre 2024 | 14.20

Redazione Adnkronos

LETTURA: 1 minuti



“Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

“Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza”, assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo”

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



ORA IN

Prima pagina

Israele, nuova ondata di raid aerei contro Hezbollah in Libano: attacco mirato su Beirut

Torino, uccide ex davanti a figli: aveva braccialetto elettronico

Maltempo in Toscana, dispersi bimbo di 5 mesi e la nonna: ricerche in corso

Inps, Mattarella a presentazione Rapporto annuale. I dati illustrati da Fava

Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"



Le azioni Tesla tornano a correre. Presto nuovi massimi?

ARTICOLI

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



SEGUICI SUI SOCIAL



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ORA IN

Prima pagina

Israele, nuovi raid in Libano. Beirut: "I morti sono più di 550"

Maltempo in Toscana, dispersi bimbo di 5 mesi e la nonna: ricerche in corso

Torino, uccisa nella notte con una coltellata: fermato l'ex marito

Mattarella alla presentazione del Rapporto annuale dell'Inps

Napoli, si toglie vita in ospedale dopo operazione: "Forse somministrato farmaco sbagliato"



Domenico Raimondo

24 settembre 2024 | 12.55

Redazione Adnkronos

LETTURA: 1 minuti



"Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS




Perché la Bce potrebbe tagliare i tassi anche a ottobre?

ARTICOLI

Demografica, leggi lo Speciale

Persone, popolazione, natalità: Noi domani. Notizie, approfondimenti e analisi sul Paese che cambia.



Tag

FILIERA **MOZZARELLA** UNICUM

FILIERA

DATI DELLA FILIERA

DOMENICO RAIMONDO

Vedi anche



Segui il canale
WhatsApp di
Adnkronos



Infostream

[Demografica | Adnkronos](#)

Demografica | Adnkronos

in Evidenza

in Evidenza

"Agenda 2030" la strategia di Eni

in Evidenza

'La cura delle persone', dai lavoratori ai caregiver

in Evidenza

Metti la tua salute in agenda

in Evidenza

Centro Economia Digitale

in Evidenza

Anestesisti, Siaarti celebra 90 anni di eccellenza

in Evidenza

Ricerca su neoplasie femminili, a ottobre 'Shopping4good' per Fondazione Veronesi

in Evidenza

Sbc Lisboa, Microgame protagonista

in Evidenza

A Napoli prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala

in Evidenza

Contratti, Gsa: "Irricevibili richieste Filt Cgil, dissociate da logiche e regole mercato"

in Evidenza

La sostenibilità al Capalbio Film Festival

in Evidenza

Farmaci, ok Aifa a rimborsabilità deucravacitinib per psoriasi a placche da moderata a severa

in Evidenza

Telepass annuncia l'adesione a Global Compact delle Nazioni Unite

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

NEWS TO GO

Raid israeliani in Libano, ultime news

NEWS TO GO

Parigi 2024, Mattarella: "Eccellente stato di salute dello sport italiano"

NEWS TO GO

Rottamazione quater cartelle, oggi ultimo giorno per la quinta rata

NEWS TO GO

Crollo palazzina a Saviano, sono 4 le vittime

NEWS TO GO

Campanile (docente Federico II di Napoli): “Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti

24 settembre 2024 | 15.44

Redazione Adnkronos

LETTURA: 1 minuti



SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

Israele, attacco mirato su Beirut: ucciso capo unità missilistica Hezbollah

“Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti, ma come tutti gli alimenti da mangiare con moderazione” Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

di Napoli "Federico II

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



Torino, uccide ex davanti a figli: aveva braccialetto elettronico

Turetta, la lettera dopo l'omicidio di Giulia Cecchettin: "Non sono cattivo, merito odio e carcere a vita"

Maltempo in Toscana, dispersi bimbo di 5 mesi e la nonna: ricerche in corso

Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne

Demografica, leggi lo Speciale

Persone, popolazione, natalità: Noi domani. Notizie, approfondimenti e analisi sul Paese che cambia.



Tag

MAZZARELLA BUFALA

Vedi anche



Segui il canale
WhatsApp di
Adnkronos

Infostream

Infostream

Demografica | Adnkronos

Demografica |
Adnkronos



Tutte le idee di Trump per rilanciare l'economia Usa

ARTICOLI

in Evidenza

in Evidenza

"Agenda 2030" la strategia di Eni

in Evidenza

'La cura delle persone', dai lavoratori ai caregiver

NEWS TO GO

Raid israeliani in Libano, ultime news

NEWS TO GO

Parigi 2024, Mattarella: "Eccellente stato di salute dello sport italiano"

NEWS TO GO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Lorito: “L’intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo”

24 settembre 2024 | 13.52

Redazione Adnkronos

LETTURA: 0 minuti



SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

“Dietro un’eccellenza come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l’abilità dei maestri lattiero caseari. “. Così Matteo Lorito, Rettore dell’Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop.

Torino, uccide ex davanti a figli: aveva braccialetto elettronico



Home Economia

Ministro Lollobrigida: “La mozzarella di bufala Campana dop simbolo del made in Italy”

24 settembre 2024 | 11.12

Redazione Adnkronos

LETTURA: 0 minuti



SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

“La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza ma un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida in un videomessaggio inviato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Maltempo in Toscana, dispersi bimbo di 5 mesi e la nonna: ricerche in corso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Home Economia

Zanetti Assolatte: “Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico”

24 settembre 2024 | 16.24

Redazione Adnkronos

LETTURA: 0 minuti



SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte “occorre chiarezza”.

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia: arrestato l'aggressore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996




VISTA
Mattarella: "Non schierarsi con un sÃ- o un no, sfida Ã- pensare"



VISTA
Mattarella: "Fake news condizionate da interessi, coltivare dubbio"



CRONACHE
Massimo Sestini, il fotoreporter acrobata del nostro presente



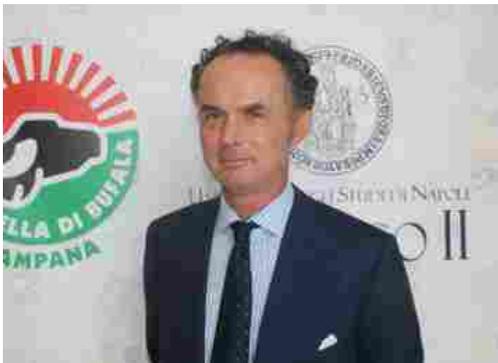
POLITICA
Con l'IA scoperti oltre 300 geoglifi dalle linde di Nazca

NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

24 settembre 2024- 16:23

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari. Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "È facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito. "La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità, ha avvertito.





affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996



SPETTACOLI
In anteprima il video "marta" il nuovo singolo di leomeconi



CRONACHE
Maltempo, dispersi nel Pisano un bimbo di 5 mesi e la nonna



POLITICA
Attacchi israeliani in Libano, centinaia di morti. Famiglie in fuga



VISTA
Dagli esordi con Fdi al G7, il video di presentazione per Meloni a premiazione...

NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

24 settembre 2024- 11:14

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo





affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996



SPETTACOLI
In anteprima il video "marta" il nuovo singolo di leomeconi



CRONACHE
Maltempo, dispersi nel Pisano un bimbo di 5 mesi e la nonna



POLITICA
Attacchi israeliani in Libano, centinaia di morti. Famiglie in fuga



VISTA
Dagli esordi con Fdi al G7, il video di presentazione per Meloni a premiazione...

NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

24 settembre 2024- 12:56

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

LABORATORIO SCRITTURA
IL CORAGGIO DI SCRIVERE

il lunedì
o il mercoledì
dalle 18.30

VIA MONTE
RUGGERO 62 - F
260 MT DA METRO BT

[Richiedi Inform](#)

TAVOLA E BOTTEGA ✓BEVANDE ✓SALUTE E BEAUTY FOODAGRICOLTURAVIAGGI DI GUSTOTURISMOEVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI
ISTITUZIONISOSTENIBILITA' E HI-TECHAPPROFONDIMENTI ✓CHI SIAMOSERVIZI OFFERTI



GASTRONOMIA

[Home](#) » [G7 Agricoltura: ad Alessandro Circiello il premio Ambasciatore...](#)



G7 Agricoltura: ad Alessandro Circiello il premio Ambasciatore Qualità

24/09/2024 12:30 [Redazione Agenfood](#) [GASTRONOMIA, NL](#)

(Agen Food) – Siracusa, 24 sett. – Lo chef **Alessandro Circello**, noto volto televisivo, presenterà ad Ortigia i suoi **“Spaghetti Italia”**, il piatto con il quale sarà protagonista al G7 Agricoltura in programma fino al 29 settembre a Siracusa.

Alle ore 14 di domani, martedì 24 settembre, infatti sarà in Piazza Duomo per rendere omaggio con questo piatto ai migliori ingredienti locali, come ad esempio il Pomodoro di Pachino IGP. Un'esplosione di sapore, che coniuga questo prodotto principe dell'agroalimentare siciliano con pistacchio, **mozzarella** di bufala, arancia amara e olio extravergine d'oliva italiano, in un trionfo tricolore che darà vita appunto ai suoi **“Spaghetti Italia”**.

Presentato in anteprima a **Buongiorno Benessere**, su Rai1, programma nel quale Circiello conduce la rubrica cucina, questo piatto risulta pieno di gusto ma anche di salute, tema molto caro allo chef che ne ha fatto la sua filosofia di cucina e per il quale riceverà il Premio di Ambasciatore della Qualità Italiana e Promotore della Sana e Corretta Alimentazione, che gli sarà consegnato dal Ministro Francesco Lollobrigida proprio in occasione del G7 Agricoltura.

[Alessandro Circiello](#) [Ambasciatore di Qualità](#) [G7](#) [Primo Piano](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Condividi

[X](#) Twitter [f](#) Facebook [in](#) LinkedIn [✉](#) Email

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



Festa dello Speck Alto Adige a Plan de Corones: tradizione, gusto e show-cooking con lo chef Matthias Kirchler

(Agen Food) - Plan de Corones (Bz), 24 sett. - Dopo il grande successo dell'edizione...



Fiasconaro protagonista all'Expo DiviNazione con maxi panettone

(Agen Food) - Siracusa, 24 sett. - Fiasconaro, azienda dolciaria con quartier generale a Castelbuono...



Il futuro dei moderni casari: una sfida per le nuove generazioni

(Agen Food) - Conegliano (Tv), 23 sett. - Casari di soli 20 anni e giovani...

PARTNER

Laboratorio di Scrittura 2024

IL CORAGGIO DI SCRIVERE

percorso online

6 incontri - ogni Giovedì
ora 18.30-20.00

durata incontro 90 minuti

chiedi informazioni al: 3929845221
(solo mercoledì)
oppure a
ilcoraggiodiscrivere@gmail.com
oppure a
@ilcoraggiodiscrivere

Info: ilcoraggiodiscrivere@gmail.com

DALLE ISTITUZIONI

Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione ad

(Adnkronos) La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera

capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II'.



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare adnkr

(Adnkronos) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare

sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero.



Afidop al 1° congresso internazionale **mozzarella** di bufala. Tavola rotonda su sostenibilità e sicur

Riflettori puntati sulla sostenibilità domani, 25 settembre, nella prima conferenza internazionale su **Mozzarella** di Bufala e prodotti lattiero-caseari organizzata da Consorzio di Tutela da **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, Ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. All'evento - che vedrà protagonisti i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera - parteciperà anche AFIDOP. L'Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP sarà ospite della tavola rotonda Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in laboratorio, in programma mercoledì dalle 11.30 alle 13.00. Tra gli ospiti della tavola rotonda il presidente di AFIDOP, Antonio Auricchio, il presidente dell'International Dairy Federation FIL/IDF, Piercristiano Brazzale, l'executive vice president for Policy Development & Strategy presso U.S. Dairy Export Council, Jaime Castaneda e il professore di Microbiologia agraria, alimentare e ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Pier Sandro Cocconcelli. Per Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP: La sostenibilità è ormai una priorità strategica e trasversale per i formaggi Dop e Igp, che, con 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, sono la prima categoria del cibo della Dop economy per fatturato e un asset importante del Made in Italy. Da tempo AFIDOP ha intrapreso un percorso per promuovere pratiche sostenibili all'interno della filiera con un Gruppo di Lavoro dedicato e gettando le basi per le linee guida alla compilazione del report di sostenibilità previsto dal nuovo Regolamento UE sulle IG. Sulla scia di questo impegno AFIDOP, in collaborazione con il Professor Cocconcelli dell'Università Cattolica, ha commissionato uno studio volto a valutare il rischio per i consumatori e l'impatto ambientale, attraverso l'analisi del Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita), degli alimenti di origine animale prodotti in laboratorio. La ricerca che sarà pubblicata entro il 2025 ci permetterà di analizzare il reale impatto ambientale e sociale delle produzioni cosiddette in laboratorio, fornendo quindi evidenze scientifiche che dimostrino la sostenibilità delle produzioni tradizionali che ci impegneremo a tutelare ancora per il loro valore economico, sociale e ambientale intrinseco.



Cronaca Salute Politica Ambiente Cultura Sport Video Salerno Napoli Dall'Italia Dal Mondo



Segui il nostro sito di rubriche

Home > Napoli > Napoli capitale mondiale della "Bufala Dop"

Napoli Alimentazione Ultim'ora

Napoli capitale mondiale della "Bufala Dop"

La città partenopea si trasforma per due giorni nella capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana DOP.

Da **Gianmarco Amato** - 24 Settembre 2024



mozzarella di bufala campana dop

La città partenopea si trasforma per due giorni nella **capitale mondiale della mozzarella di bufala campana DOP**. Dal 24 al 25 settembre, l'Università Federico II ospita la prima conferenza internazionale dedicata a questo prezioso prodotto, un evento di portata mondiale che riunisce i massimi esperti del settore.

Un evento di portata internazionale

DALL'ITALIA E DAL MONDO



Indennità 100 euro netti per dipendenti con redditi fino a 28.000...

23 Settembre 2024



Riforme e carriere nella Pubblica Amministrazione, via assunzioni manager esterni

22 Settembre 2024



Agro. Frane e alluvioni: bisogna prevenire programmando (video)

6 Settembre 2024



Addio a Pinarella Esposito, "Na Uagliona" del web napoletano morta a...

29 Agosto 2024



Temperature record: anche in Campania aumentano le "notti tropicali"

25 Agosto 2024



Riforma sanitaria in stallo: tra promesse e realizzazioni per il SSN

25 Agosto 2024

VIDEO

Lorito, **Mozzarella** di bufala e' qualita' e scienza italiana

Lorito, **Mozzarella** di bufala è qualità e scienza italiana. Rettore della Federico II illustra la due giorni del congresso Economia (Napoli). Intervista a Germano Mucchetti, Giuseppe Campanile, Domenico Raimondo, Matteo Lorito (Rossana Quarato/alanews). Se non sei abbonato e vuoi acquistare questo video clicca qui





ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati
Alto Adige



martedì, 24 settembre 2024



Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ■

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Immobiliare

Le ultime ●



15:20

Beirut, 6 morti nel raid israeliano in città

15:17

Guterres, evitare che il Libano diventi un'altra Gaza



Home page > Terra e Gusto > Lorito, "Mozzarella di bufala è...

Lorito, "Mozzarella di bufala è qualità e scienza italiana"

24 settembre 2024



I più letti



Bressanone, entra in ospedale e si spara in gola



Ruba 4 tonnellate di ferro in Val d'Ega e le trasporta con il camion aziendale: denunciato camionista bolzanino



Aggredito al distributore, si sveglia senza ricordare



Neonati morti, l'ex fidanzato: "Non so più chi è Chiara"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



(ANSA) - NAPOLI, 24 SET - "Oggi inauguriamo una serie di congressi sul tema dei prodotti lattiero-caseari, e accendiamo un faro internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana, prodotto che rappresenta all'estero la qualità, la forza, l'intelligenza e la capacità scientifica italiana, e i cui effetti sul Pil della regione e del Paese sono ben noti. È giusto che questo evento si facesse a Napoli e in Federico II".

Così il rettore della Federico II Matteo Lorito ha illustrato la due giorni della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana Dop, organizzato dal Consorzio di Tutela della Bufala Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

"Con questo congresso - aggiunge Lorito - raccontiamo anche quanta scienza c'è dietro la produzione della **mozzarella** di bufala, che non rappresenta solo una filiera sana e ben gestita dal Consorzio e forte grazie al sistema imprenditoriale, ma una filiera sostenuta dalla Federico II da molti anni, attraverso i suoi dipartimenti. Oggi parlare di **mozzarella** di bufala vuol dire mettere insieme i veterinari, chi si occupa di produzione agraria visto che si parte dai foraggi, di nutrizione e benessere alimentare, di benessere umano e animale, di genetica, tutto nel contesto di quello che oggi si chiama 'one health', cioè saluta unica" conclude il rettore della Federico II di Napoli. (ANSA).



Trovato morto nel Garda, riconosciuto dal datore di lavoro: è un 54enne che lavorava in un hotel di Andalo

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati
Alto Adige



martedì, 24 settembre 2024



Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ■

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Immobiliare

Le ultime ●



09:35

Cade dal secondo piano della scuola, grave uno studente

09:32

Israele, 'nella notte colpite decine obiettivi Hezbollah'



Home page > Terra e Gusto > Napoli capitale mondiale della Bufala...

Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso

24 settembre 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

(ANSA) - NAPOLI, 24 SET - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti - India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile - in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale, 30 progetti di ricerca: è la "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", il primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana Dop, che parte oggi a Napoli all'Università "Federico II", facendo del capoluogo campano la capitale mondiale dell'oro bianco **mozzarella**. Per due giorni (conclusione domani alle 13) i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera si confronteranno in un evento di alto profilo scientifico organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, e inserito nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Ad aprire i lavori un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

Tra i temi che saranno trattati nella due giorni le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto della **mozzarella** di bufala campana dop a livello internazionale, ma anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte.

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. (ANSA).



I più letti



Bressanone, entra in ospedale e si spara in gola



Aggredito al distributore, si sveglia senza ricordare



Trovato morto nel Garda, riconosciuto dal datore di lavoro: è un 54enne che lavorava in un hotel di Andalo



Uccide la madre, poi confessa in diretta televisiva: «Non riesco a gestirla»



Ruba 4 tonnellate di ferro in Val d'Ega e le trasporta con il camion aziendale: denunciato camionista bolzanino

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



MARTEDÌ, SETTEMBRE 24, 2024



HOME CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLO EDITORIALI ECONOMIA SPORT DALL'ITALIA E DAL MONDO SALUTE LAVORO

ULTIM'ORA

Home > Ultim'ora > Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Ultim'ora

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

24 Settembre 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Giuseppe Campanile

ip. Med. Veterinaria e Prod. Animali Università Federico II

(Adnkronos) – “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell’Università ‘Federico II’ di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla Mozzarella di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop in sinergia con l’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’.

“Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un’incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

(Adnkronos)



Articolo Precedente

Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)

Articolo successivo

Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



MARTEDÌ, SETTEMBRE 24, 2024



HOME CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLO EDITORIALI ECONOMIA SPORT DALL'ITALIA E DAL MONDO SALUTE LAVORO

ULTIM'ORA

Home > Ultim'ora > Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Ultim'ora

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

24 Settembre 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



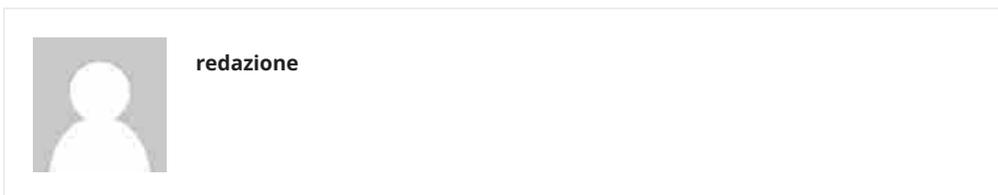
(Adnkronos) – “La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori”. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

(Adnkronos)



Articolo Precedente

Ucraina, Zelensky: “Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda”



ARTICOLI CORRELATI DALLO STESSO AUTORE

Cantina Quistello 1928
Lombardi e Val di Goro

CONTINUA LA VENDITA DEL VINO SUI SO
PER L'IMPIOTTIGLIAMENTO

CLICCA QUI

aster
Agenzia Servizi al Territorio

Olmar Moda

RIAPERTURA OUTLET AZIENDALE

SCONTI ECCEZIONALI SU MARE, INTIMO, ABBIGLIAMENTO

FISICO gentry/patiblox vivis

Dal lunedì al venerdì solo al pomeriggio 15.30-19.30
Sabato 9.30-12.00/15.30-19.30
Tel. 0335-40822

OUTLET AZIENDALE | Via L. da Vinci 31 San Giacomo (0464 Segusina) MN

www.mynet.it

100% PURA FIBRA OTTICA per la tua azienda

Mynet

di Tea Energia

Fine Tutela Luce e Gas: contattaci ora!

CHIAMACI O PASSA AI NOSTRI SPORTELLI PER FARE LA SCELTA GIUSTA.

Teaenergia
nata il 1° maggio 1988

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



MARTEDÌ, SETTEMBRE 24, 2024



HOME CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLO EDITORIALI ECONOMIA SPORT DALL'ITALIA E DAL MONDO SALUTE LAVORO

ULTIM'ORA

Home > Ultim'ora > Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

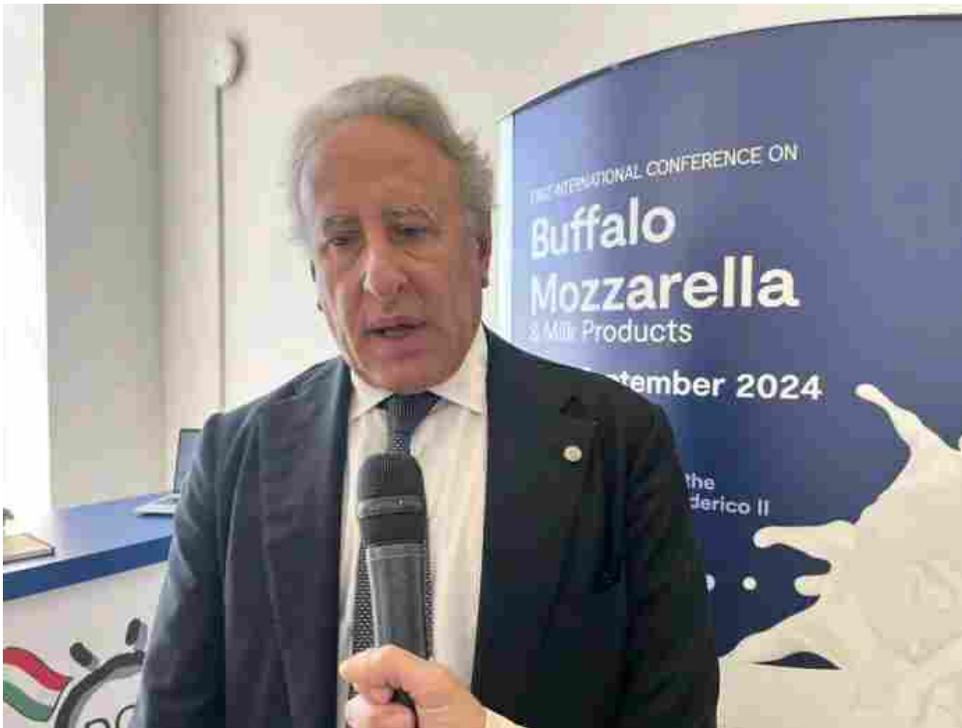
Ultim'ora

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

24 Settembre 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



(Adnkronos) – “Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la mozzarella c’è anche tanta scienza e ricerca, non solo l’abilità dei maestri lattiero caseari”. Così Matteo Lorito, rettore dell’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’, a margine del Convegno sulla Mozzarella campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

“Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza”, assicura.

“Qualche mese fa – ricorda – abbiamo fatto partire ‘Nina’, una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la mozzarella c’è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo”

(Adnkronos)

Share Facebook Twitter LinkedIn Email +

Articolo Precedente

Catapano (Sisa): “Contro eventi cardiaci fondamentale abbassare colesterolo Ldl”

Articolo successivo

L’ex campione olimpico Rossi: “Dopo l’infarto è iniziata una seconda vita”

Teaenergia advertisement: Fine Tutela Luce e Gas: contattaci ora!

Mynet advertisement: 100% PURA FIBRA OTTICA per la tua azienda

Italpress advertisement: Con 25 Notiziari tematici, Italpress ti informa su tutto, 7 giorni su 7

Aster advertisement: Agenzia Servizi al Territorio

Olmar Moda advertisement: RIAPERTURA OUTLET AZIENDALE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



MARTEDÌ, SETTEMBRE 24, 2024



HOME CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLO EDITORIALI ECONOMIA SPORT DALL'ITALIA E DAL MONDO SALUTE LAVORO

ULTIM'ORA

Home > Ultim'ora > Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Ultim'ora

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

24 Settembre 2024



Olmar Italia



RIAPERTURA OUTLET AZIENDALE

SCONTI ECCEZIONALI
SU MARE, INTIMO, ABBIGLIAMENTO

FISICO gentrypatullo vivis

Dal lunedì al venerdì solo al pomeriggio 15.30-19.30
Sabato 9.30-12.00/15.30-19.30
Tel. 030-498922

OUTLET AZIENDALE | Via L. da Vinci 31 | San Giacomo della Segnata MN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



(Adnkronos) – “Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all’intelligenza artificiale”. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All’evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: “E’ un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall’estero”.

(Adnkronos)



Articolo Precedente

Ancona, parte colpo pistola a guardia giurata in ospedale: donna ferita

Articolo successivo

Salute, la Q in ‘Da cuore a cuore’ contro errori in prevenzione cardiovascolare



redazione

ARTICOLI CORRELATI DALLO STESSO AUTORE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Menu

International Sites

ANSA.it

Trending Pope Climate crisis Meloni Schlein NRRP

ANSA English / TopNews

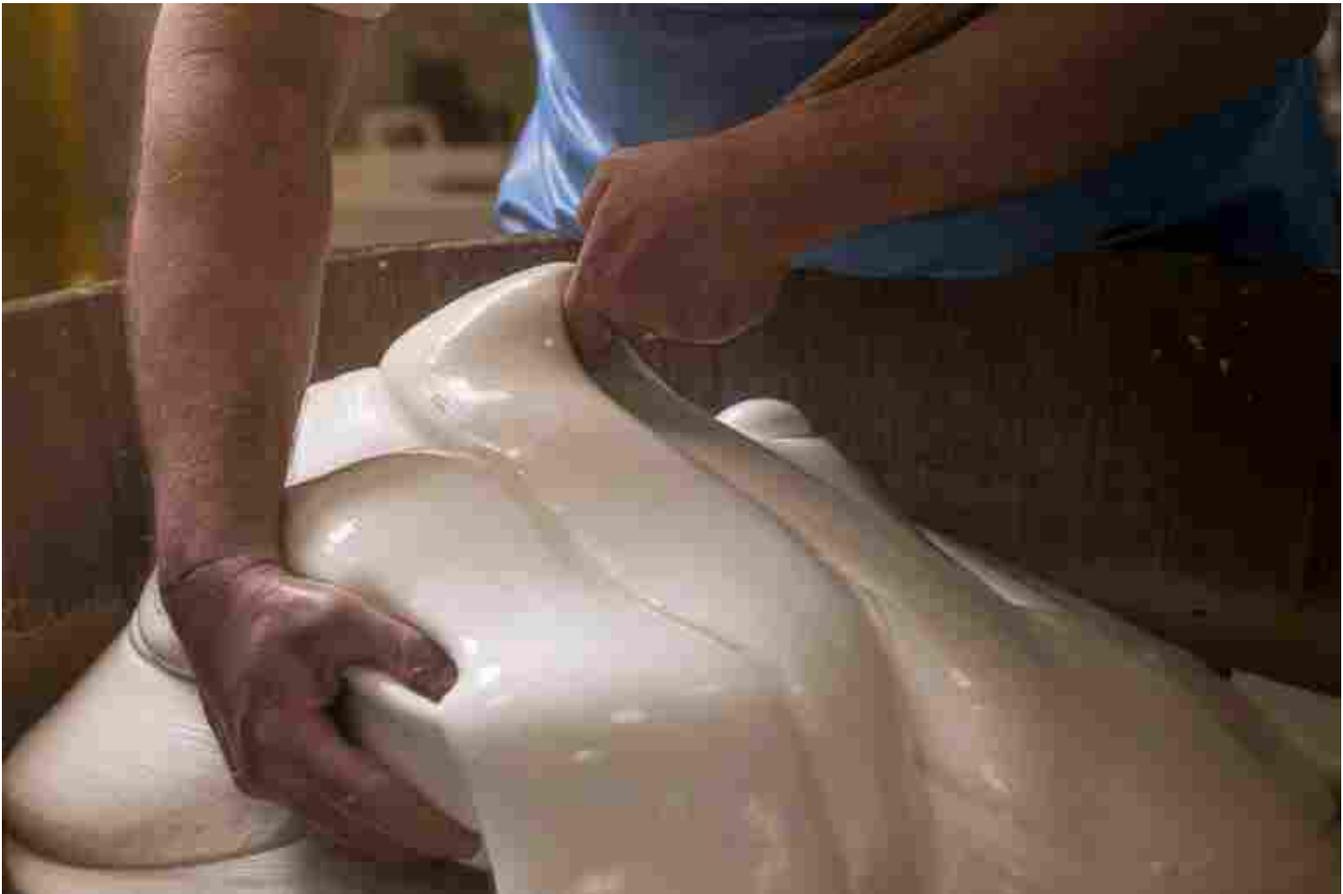
Navigate

Buffalo mozzarella stars at international event in Naples

Two-day congress on DOP cheese with guests from 5 continents

ROME, 24 September 2024, 14:03

ANSA English Desk



↑ A Napoli il congresso internazionale della mozzarella di bufala - ALL RIGHTS RESERVED

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Naples is hosting a two-day event kicking off on Tuesday with 30 speakers, nine guests from five continents - India, the United States, Europe, Australia, New Zealand and Brazil - and leading cheese producers showcasing 30 research projects - the First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products The first international congress specifically dedicated to DOP (denomination of protected origin) buffalo **mozzarella** cheese produced in the Campania region around Naples, the capital of this specific type of **mozzarella**, is held at the Federico II University.

It wraps up on Wednesday.

The two-day event will see researchers, representatives of institutions and producers meet as part of the conference organized by the Consortium for the safeguard of buffalo **mozzarella** DOP from Campania and the Federico II University, among other organizations, as part of celebrations to mark the university's 800th birthday.

ALL RIGHTS RESERVED © Copyright ANSA

Share



🕒 Latest news

13:57

Buffalo **mozzarella** stars at international event in Naples

13:31

Photo 'Lost funds, donations' in Agnelli case - GIP

13:09



📸 **Tosca Esposito** against Sgarbi mascot Italia-chance debuts at design week



📸 **Milan Fashion Week**



📸 **Soccer in Italy**



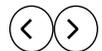
📸 **Tractor protests in Italy**

11:53

Record 110,000 signatures collected Monday for referendum

All news >

11:12
Giani says unprecedented rain in Pisa-Livorno area



ANSA Newsletter
All of Today's headlines, the news that matters selected for you.

Sign up for newsletters >

ANSA News
Choose the information from ANSA.it

Buffalo **mozzarella** stars at international event in Naples - General News - Ansa.it

Two-day congress on DOP cheese with guests from 5 continents Naples is hosting a two-day event kicking off on Tuesday with 30 speakers, nine guests from five continents - India, the United States, Europe, Australia, New Zealand and Brazil - and leading cheese producers showcasing 30 research projects - the First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products The first international congress specifically dedicated to DOP (denomination of protected origin) buffalo **mozzarella** cheese produced in the Campania region around Naples, the capital of this specific type of **mozzarella**, is held at the Federico II University. It wraps up on Wednesday. The two-day event will see researchers, representatives of institutions and producers meet as part of the conference organized by the Consortium for the safeguard of buffalo **mozzarella** DOP from Campania and the Federico II University, among other organizations, as part of celebrations to mark the university's 800th birthday. ALL RIGHTS RESERVED © Copyright ANSA

Buffalo **mozzarella** stars at international event in Naples - TopNews - Ansa.it

Two-day congress on DOP cheese with guests from 5 continents Naples is hosting a two-day event kicking off on Tuesday with 30 speakers, nine guests from five continents - India, the United States, Europe, Australia, New Zealand and Brazil - and leading cheese producers showcasing 30 research projects - the First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products The first international congress specifically dedicated to DOP (denomination of protected origin) buffalo **mozzarella** cheese produced in the Campania region around Naples, the capital of this specific type of **mozzarella**, is held at the Federico II University. It wraps up on Wednesday. The two-day event will see researchers, representatives of institutions and producers meet as part of the conference organized by the Consortium for the safeguard of buffalo **mozzarella** DOP from Campania and the Federico II University, among other organizations, as part of celebrations to mark the university's 800th birthday. ALL RIGHTS RESERVED © Copyright ANSA

Menu

Siti Internazionali

Abbonati



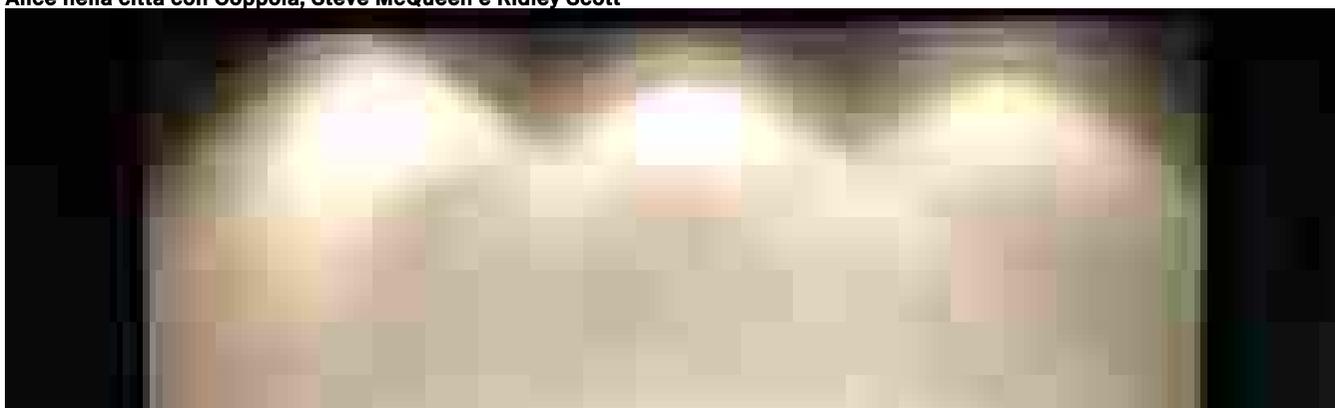
iPhone 16 Plus, il modello base sfida le versioni Pro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Alice nella città con Coppola, Steve McQueen e Ridley Scott



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Non è un cinema per giovani Gli autori: 'Redditi sotto la soglia di povertà'



Primi occhi per il cacciatore del sosia della Terra



ANSA.com

A Roma un cassonetto dell'acqua per spingere a consumo responsabile

Temi caldi Israele Libano Meloni Musk Maltempo / Regione Campania

Naviga

Lorito, "Mozzarella di bufala è qualità e scienza italiana"

Rettore della Federico II illustra la due giorni del congresso

NAPOLI, 24 settembre 2024, 15:14

Redazione ANSA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Oggi inauguriamo una serie di congressi sul tema dei prodotti lattiero-caseari, e accendiamo un faro internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana, prodotto che rappresenta all'estero la qualità, la forza, l'intelligenza e la capacità scientifica italiana, e i cui effetti sul Pil della regione e del Paese sono ben noti. È è giusto che questo evento si facesse a Napoli e in Federico II".

Così il rettore della Federico II Matteo Lorito ha illustrato la due giorni della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana Dop, organizzato dal Consorzio di Tutela della Bufala Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

"Con questo congresso - aggiunge Lorito - raccontiamo anche quanta scienza c'è dietro la produzione della **mozzarella** di bufala, che non rappresenta solo una filiera sana e ben gestita dal Consorzio e forte grazie al sistema imprenditoriale, ma una filiera sostenuta dalla Federico II da molti anni, attraverso i suoi dipartimenti. Oggi parlare di **mozzarella** di bufala vuol dire mettere insieme i veterinari, chi si occupa di produzione agraria visto che si parte dai foraggi, di nutrizione e benessere alimentare, di benessere umano e animale, di genetica, tutto nel contesto di quello che oggi si chiama 'one health', cioè saluta unica" conclude il rettore della Federico II di Napoli.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi



Lorito, "Mozzarella di bufala e' qualita' e scienza italiana" - Notizie - Ansa.it

Rettore della Federico II illustra la due giorni del congresso "Oggi inauguriamo una serie di congressi sul tema dei prodotti lattiero-caseari, e accendiamo un faro internazionale sulla mozzarella di bufala campana, prodotto che rappresenta all'estero la qualità, la forza, l'intelligenza e la capacità scientifica italiana, e i cui effetti sul Pil della regione e del Paese sono ben noti. Ed è giusto che questo evento si facesse a Napoli e in Federico II". Così il rettore della Federico II Matteo Lorito ha illustrato la due giorni della "First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products", primo congresso internazionale sulla mozzarella di bufala campana Dop, organizzato dal Consorzio di Tutela della Bufala Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. "Con questo congresso - aggiunge Lorito - raccontiamo anche quanta scienza c'è dietro la produzione della mozzarella di bufala, che non rappresenta solo una filiera sana e ben gestita dal Consorzio e forte grazie al sistema imprenditoriale, ma una filiera sostenuta dalla Federico II da molti anni, attraverso i suoi dipartimenti. Oggi parlare di mozzarella di bufala vuol dire mettere insieme i veterinari, chi si occupa di produzione agraria visto che si parte dai foraggi, di nutrizione e benessere alimentare, di benessere umano e animale, di genetica, tutto nel contesto di quello che oggi si chiama 'one health', cioè salute unica" conclude il rettore della Federico II di Napoli. Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti - immagine India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile - in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale, 30 progetti di ricerca: è la "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", il primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana Dop, che parte oggi a Napoli all'Università "Federico II", facendo del capoluogo campano la capitale mondiale dell'oro bianco **mozzarella**. Per due giorni (conclusione domani alle 13) i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera si confronteranno in un evento di alto profilo scientifico organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, e inserito nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Ad aprire i lavori un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Tra i temi che saranno trattati nella due giorni le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto della **mozzarella** di bufala campana dop a livello internazionale, ma anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario.

Menu

Siti Internazionali

Abbonati



Alice nella città con Coppola, Steve McQueen e Ridley Scott

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Non è un cinema per giovani Gli autori: 'Redditi sotto la soglia di povertà'



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Murale a Pozzuoli per i 90 anni di Sophia Loren



A Maria Rosaria Boccia primo tapiro di stagione di Striscia



ANSAcom

A Roma un cassonetto dell'acqua per spingere a consumo responsabile

Temi caldi Israele PI Cecchetti Molfetta Saviano

/ **TERRA&GUSTO**

ANSAcom

Napoli capitale mondiale della Bufala dopo un maxi congresso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

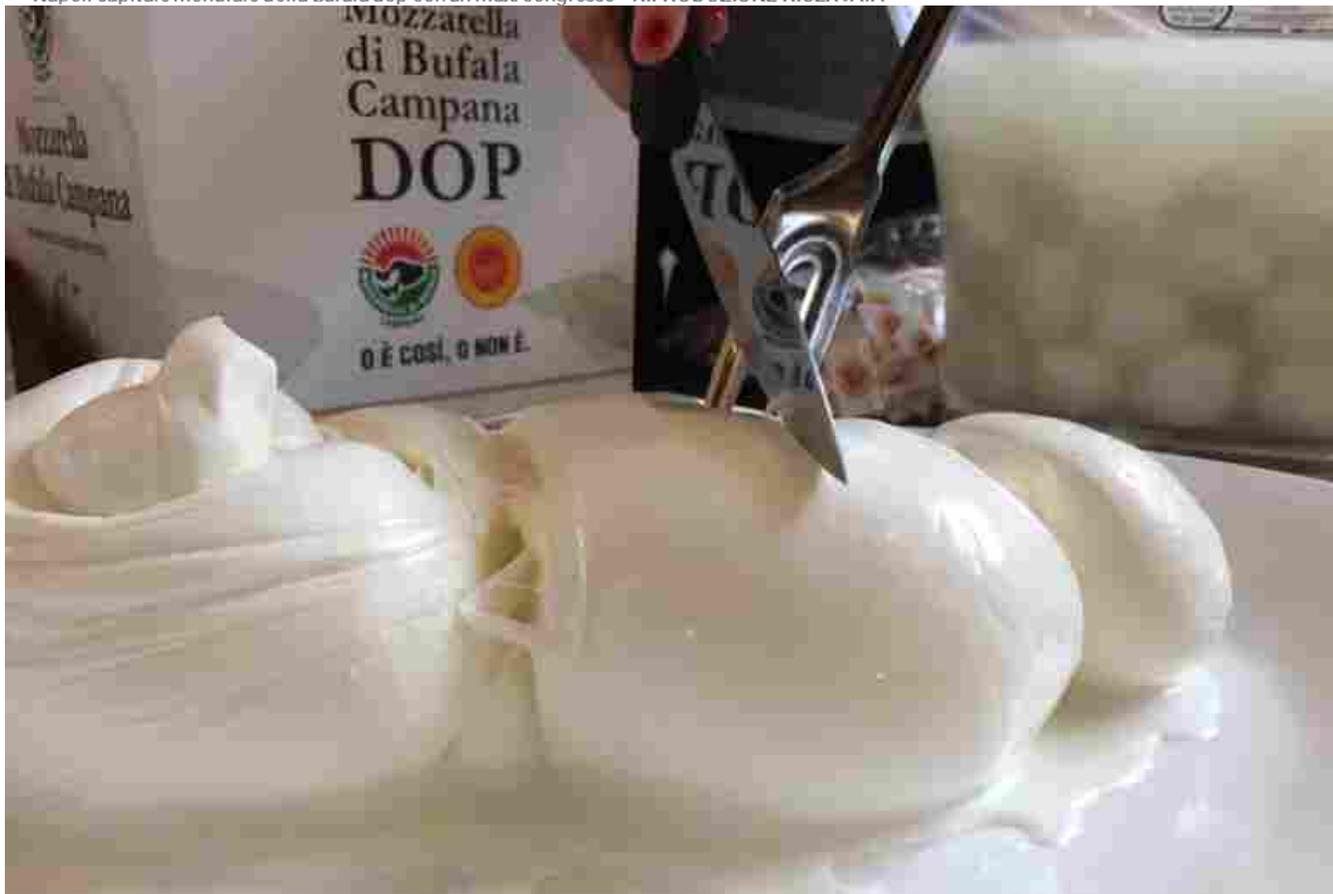
140183

Due giornate di incontri con ospiti provenienti da 5 continenti

24 settembre 2024, 10:12

ANSACOM

— Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso - RIPRODUZIONE RISERVATA



ANSACOM - In collaborazione con Consorzio Tutela **Mozzarella** Bufala Campana Dop

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti - India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile - in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale, 30 progetti di ricerca: è la "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", il primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana Dop, che parte oggi a Napoli all'Università "Federico II", facendo del capoluogo campano la capitale mondiale dell'oro bianco **mozzarella**. Per due giorni (conclusione domani alle 13) i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera si confronteranno in un evento di alto profilo scientifico organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, e inserito nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Ad aprire i lavori un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore

della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Tra i temi che saranno trattati nei due giorni le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto della **mozzarella** di bufala campana dop a livello internazionale, ma anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario.

ANSAcom - In collaborazione con Consorzio Tutela **Mozzarella** Bufala Campana Dop

Condividi



Ultima ora

10:31

Meda, '9 palestinesi uccisi in raid notturni su Gaza'

10:30

Israele, più di 65 razzi dal Libano verso il nord

10:03

Telegram cambia regole, collaborerà con le autorità giudiziarie

09:32

Israele, 'nella notte colpite decine obiettivi Hezbollah'

09:30

Debutta in Europa Leapmotor, il partner cinese di Stellantis

Video >

09:25

Borsa: Milano conferma il rialzo (+0,7%), bene Cucinelli ed Stm



Tutte le news >
▶ Prato, scoperti e distrutti 800 kg di cibo in ristoranti etnici



▶ Parte un progetto di agricoltura sociale per recupero detenuti



▶ G7 Agricoltura, Lollobrigida: "Africa continente dalle grandi potenzialità"



▶ Pac, più collaborazione tra l'agricoltura e l'industria

Iscriviti alle newsletter



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Menu

Siti Internazionali

Abbonati



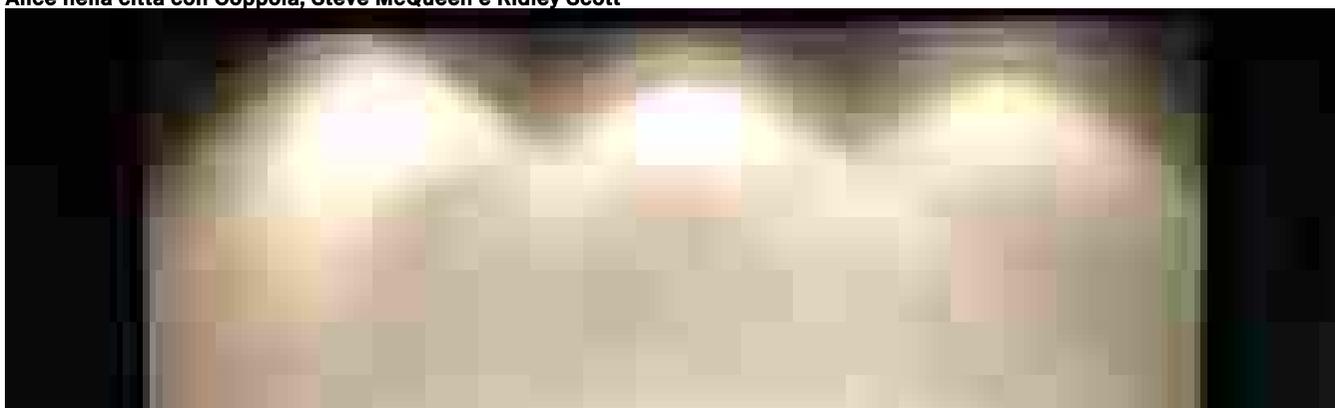
iPhone 16 Plus, il modello base sfida le versioni Pro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Alice nella città con Coppola, Steve McQueen e Ridley Scott



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Non è un cinema per giovani Gli autori: 'Redditi sotto la soglia di povertà'



Primi occhi per il cacciatore del sosia della Terra



ANSA.com

A Roma un cassonetto dell'acqua per spingere a consumo responsabile

Temi caldi Israele Libano Meloni Musk Maltempo / Regione Campania

Naviga

Raimondo, "Federico II e Mozzarella, eccellenze del territorio"

Una due giorni su tecnologie in allevamenti e trasformazione

NAPOLI, 24 settembre 2024, 15:16

Redazione ANSA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

"Abbiamo scelto la Federico II per questo primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana Dop perché l'Ateneo da anni collabora con noi, e poi perché compie 800 anni. La **mozzarella** di bufala ne ha qualcuno in più, ma entrambe sono due eccellenze del territorio che meritano questo scettro a Napoli". Soddisfazione ed orgoglio nelle parole del presidente del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop Domenico Raimondo per questo primo congresso internazionale sull'oro bianco. "Abbiamo invitato il gotha del settore lattiero-caseario mondiale - sottolinea Raimondo - con relatori provenienti da cinque continenti. Ricordo che tra Asia e India vi sono 200milioni di capi bufalini ed in Italia ne abbiamo 410mila circa con la nostra razza bufala mediterranea; eppure con questi 410mila abbiamo realizzato una filiera unica al mondo dove alleviamo questi animali, produciamo il latte e lo trasformiamo in un **mozzarella**, e gli altri paesi, dal Sudamerica all'Asia, ci guardano con rispetto e riguardo. Questa due giorni serve per parlare di tecnologie sia alimentari che negli allevamenti e nell'attività di trasformazione del latte" conclude Raimondo.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi🕒 **Ultima ora**

15:20

Belrut, 6 morti nel raid israeliano in città

Raimondo, "Federico II e Mozzarella, eccellenze del territorio" - Notizie - Ansa.it

Una due giorni su tecnologie in allevamenti e trasformazione "Abbiamo scelto la Federico II per questo primo congresso internazionale sulla mozzarella di bufala campana Dop perché l'Ateneo da anni collabora con noi, e poi perché compie 800 anni. La mozzarella di bufala ne ha qualcuno in più, ma entrambe sono due eccellenze del territorio che meritano questo scettro a Napoli". Soddisfazione ed orgoglio nelle parole del presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop Domenico Raimondo per questo primo congresso internazionale sull'oro bianco. "Abbiamo invitato il gotha del settore lattiero-caseario mondiale - sottolinea Raimondo - con relatori provenienti da cinque continenti. Ricordo che tra Asia e India vi sono 200milioni di capi bufalini ed in Italia ne abbiamo 410mila circa con la nostra razza bufala mediterranea; eppure con questi 410mila abbiamo realizzato una filiera unica al mondo dove alleviamo questi animali, produciamo il latte e lo trasformiamo in mozzarella, e gli altri paesi, dal Sudamerica all'Asia, ci guardano con rispetto e riguardo. Questa due giorni serve per parlare di tecnologie sia alimentari che negli allevamenti e nell'attività di trasformazione del latte" conclude Raimondo. Riproduzione riservata © Copyright ANSA



24 settembre 2024

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 25°C



askanews

🏠 POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS

+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NUOVA EUROPA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | CINEMA VENEZIA 2024



CRONACA VIDEONEWS

Dimore storiche, ADSI: piattaforma per sviluppo turismo diffuso

24 SETTEMBRE 2024

AGRIFOOD ECONOMIA

Afidop domani al primo congresso della **mozzarella** di bufala

Auricchio: sostenibilità è priorità strategica

SET 24, 2024 Agroalimentare

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

178.556 follower

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Roma, 24 set. (askanews) – Riflettori puntati sulla sostenibilità domani, 25 settembre, nella prima conferenza internazionale su **Mozzarella** di Bufala e prodotti lattiero-caseari organizzata da Consorzio di Tutela da **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, Ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

All'evento parteciperà anche Afidop: l'associazione Formaggi Italiani DOP e IGP sarà ospite della tavola rotonda "Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in laboratorio", in programma mercoledì dalle 11.30 alle 13.00. Tra gli ospiti della tavola rotonda il presidente di Afidop, Antonio Auricchio, il presidente dell'International Dairy Federation FIL/IDF, Piercristiano Brazzale, l'executive vice president for Policy Development & Strategy presso U.S. Dairy Export Council, Jaime Castaneda e il professore di Microbiologia agraria, alimentare e ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Pier Sandro Cocconcelli.

Per Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP, "la sostenibilità è ormai una priorità strategica e trasversale per i formaggi Dop e Igp, che, con 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, sono la prima categoria del cibo della Dop economy per fatturato e un asset importante del Made in Italy". L'associazione, in collaborazione con il Professor Cocconcelli dell'Università Cattolica, ha commissionato uno studio volto a valutare il rischio per i consumatori e l'impatto ambientale, attraverso l'analisi del Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita), degli alimenti di origine animale prodotti in laboratorio.

"La ricerca che sarà pubblicata entro il 2025 ci permetterà di analizzare il reale impatto ambientale e sociale delle produzioni cosiddette in laboratorio, fornendo quindi evidenze scientifiche che dimostrino la sostenibilità delle produzioni tradizionali che ci impegneremo a tutelare ancora per il loro valore economico, sociale e ambientale intrinseco", ha concluso Auricchio.





Top News

Ultima Ora

SEI IN > NOTIZIE BOLOGNA > **ATTUALITÀ**

LANCIO DI AGENZIA

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

24.09.2024 - h 13:58

1' di lettura

174



(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

IL GIORNALE DI DOMANI



Picchiava e maltrattava la moglie davanti ai figli minorenni
14



Incidente in moto: ragazzo di 28 anni precipita in un fosso
16



Aggressione in un Pronto Soccorso di Imola, collegamento tra...
8



Rissa tra ragazzi, uno di loro gettato a terra e picchiato
38



Maltempo. Procedono senza sosta i lavori di ripristino delle...
10



Sportello Green per le Imprese: webinar e laboratorio...
14

vivere emilia Romagna

QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ



Bologna: Picchiava e maltrattava la moglie davanti ai figli...
14



Bologna: Preoccupa il cedimento dell'argine del torrente...
22



Bologna: Incidente in moto: ragazzo di 28 anni precipita in...
12



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



ARGOMENTI

attualità, prima pagina, adnkronos



da Adnkronos

FICO IL PARCO DA GUSTARE

2€ DI SCONTO
CON IL CODICE PROMO
FICOVIVERE

Questo è un lancio di agenzia pubblicato il 25 settembre 2024 - 174 letture

SHORT LINK:
<https://vivere.me/flc>

Vuoi pubblicare il tuo articolo su questo giornale? Scopri come

Commenti

BOLOGNA NOTIZIE
QUOTIDIANO ONLINE DELLA CITTÀ DI BOLOGNA

- Giornate lunghissime
Bologna: Fiera della Ceramica, sciopero...
- L'uomo ha aggredito gli infermieri con l'asta della...
- La Presidente regionale, Irene Priolo, è stata nominata...

Leggi tutti...

vivere emilia romagna
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ

- Castel Bolognese: donna di 63 anni investita da un treno
- Riccione: Rimini: Arrestati due giovani corrieri della droga...
- Riccione: Due agenti della Polizia Locale di Trieste sventano...
- Rimini: "Gli Altri", dal 24 al 30 settembre al Teatro degli...

Leggi tutti...

Bologna: Rissa tra ragazzi, uno di loro gettato a terra e...
👁️22

Parma: Sottoposto a controllo aveva con sé 106 grammi di...
👁️30

vivere italia
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ

- Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"**
👁️0
- Catapano (Sisa): "Contro eventi cardiaci fondamentale abbassare colesterolo Ldl"**
👁️28
- Salute, la Q in 'Da cuore a cuore' contro errori in prevenzione cardiovascolare**
👁️20
- Folco (Fipc): "Aderenza terapeutica è importante quanto prevenzione"**
👁️14

13 Articoli più letti della settimana

- Caso di Dengue a Bologna**
👁️252
- La Fortitudo supera Forlì e vola in finale di Supercoppa di...**
👁️108
- Tre arresti per droga in due giorni, scatta la sospensione...**
👁️96

vivere italia
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ

- Ferentino: fermato tir "truccato", 1.500 CV e oltre 150...**
- Milano e il quartiere Brera hanno salutato per l'ultima volta...**
- Gianluca Briganti, chi è il primo Velino di 'Striscia la...**
- Tamberi e i dubbi su Los Angeles 2028: "Devo fermarmi e..."**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): "Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche"

Home Italia Mondo Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

24 Settembre 2024

WhatsApp

(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito. - (Web Info)

Tags



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Home Italia Mondo Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

24 Settembre 2024

WhatsApp

(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. - (Web Info)

Tags



Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

Home Italia Mondo Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

24 Settembre 2024

WhatsApp

(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. "Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo" - (Web Info)

Tags

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Home Italia Mondo Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

24 Settembre 2024

WhatsApp

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". - (Web Info)

Tags



Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) ?La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università Federico II di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino?. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli Federico II, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II. ?Questo latte ha spiegato è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie. Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità?, ha avvertito. Continua la lettura su [CalcioWeb](#) [Condividi Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Email](#)



Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) ?La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II. Continua la lettura su [CalcioWeb](#) Condividi [Facebook](#)[Twitter](#)[LinkedIn](#)[Pinterest](#)[WhatsApp](#)[Telegram](#)[Email](#)



Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarell

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) ?Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari. Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dopo che si sta svolgendo a Napoli. ?Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza, assicura. Qualche mese fa ricorda abbiamo fatto partire Nina, una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità, innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo? Continua la lettura su [CalcioWeb](#) Condividi [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Email](#)



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale?.

Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "È un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero. Continua la lettura su CalcioWeb Condividi Facebook Twitter LinkedIn Pinterest WhatsApp Telegram Email



Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione

(Adnkronos) La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II'.



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

(Adnkronos) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero.

Chivassoggi

Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Sport Tutte le notizie

Chivasso Torino Brandizzo Caluso Volpiano Oltrepo Canavese Regione Europa

ABBONATI

ULTIM'ORA

f i X v w r e s g Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 16:23

RUBRICHE

Ambiente e Natura

ViviChivasso

Pronto condominio

Non solo Fumetti

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Tempo di premi a Chivasso, Nino Ventura vince il nocciolino d'Tola e Silvana Ceresa il nocciolino d'Oro



Cronaca
Terribile incidente nel Canavese, perde la vita un motociclista di 31 anni



Eventi
Cosa fare a Torino nel weekend: gli eventi fino a domenica 24 settembre

[Leggi tutte le notizie](#)

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito.

"La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su [Spreaker](#).

IN BREVE

martedì 24 settembre

Morte Andrea Purgatori, la perizia: "Catastrofica sequela di errori e omissioni"



Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia



Sinner, un rivale dalla Cina? Chi è Juncheng Shang



Turetta, la lettera dopo l'omicidio di Giulia Cecchettin: "Non sono cattivo, merito odio e carcere a vita"



'Futuro Fiorito', progetto di Findus con 3Bee per monitorare la biodiversità nei campi



Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Chivassoggi

Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Sport Tutte le notizie

Chivasso Torino Brandizzo Caluso Volpiano Oltrepo Canavese Regione Europa

ABBONATI

/ **ULTIM'ORA**

CHE TEMPO FA

ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 15:12

RUBRICHE

Ambiente e Natura

ViviChivasso

Pronto condominio

Non solo Fumetti

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Economia e lavoro
Grande successo per la "Nocciolini Week": oggi la consegna dei premi e la chiusura della Festa a Chivasso [VIDEO]



1 ANNO FA

Economia e lavoro
La Banca Centrale Europa aumenta ancora i tassi, CNA: "Preoccupazione crescente, messa a rischio la ripresa"



1 ANNO FA

Cronaca
Terribile incidente nel Canavese, perde la vita un motociclista di 31 anni

[Leggi tutte le notizie](#)

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

IN BREVE

martedì 24 settembre

Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Musetti battuto in finale, Shang vince torneo Atp Chengdu



Renna (Fastweb): "la è rivoluzione, va governata e non subita"



Rota (Fai Cisl): "la va governata, altrimenti può diventare anche rischio per democrazie"



Oliveti (Adepp): "Certamente la avrà impatto su previdenza"



Agricoltura, Giansanti (Confagricoltura): "Tecnologie passo decisivo per prossime sfide"



'C'è ancora domani' non va agli Oscar: perché il film di Paola Cortellesi non era candidabile



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Chivassoggi

Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Sport Tutte le notizie

Chivasso Torino Brandizzo Caluso Volpiano Oltrepo Canavese Regione Europa

ABBONATI

ULTIM'ORA

f i X v w e s Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 11:13

RUBRICHE

Ambiente e Natura

ViviChivasso

Pronto condominio

Non solo Fumetti

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Brandizzo, la prossima settimana i primi funerali degli operai travolti e uccisi dal treno



Eventi
Tempo di premi a Chivasso, Nino Ventura vince il nocciolino d'Oro e Silvana Ceresa il nocciolino d'Oro



Cronaca
Terribile incidente nel Canavese, perde la vita un motociclista di 31 anni

[Leggi tutte le notizie](#)

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.](#)

IN BREVE

🕒 martedì 24 settembre

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"



Atp Tokyo, 4 azzurri in tabellone: Berrettini esordisce con Van de Zandschulp



Salone nautico: turismo e sostenibilità tra i temi della quinta giornata

Contratti, Gsa: "Irricevibili richieste Filt Cgil, dissociate da logiche e regole mercato"



Siaarti, 90 anni di eccellenza in anestesia-rianimazione e una Fondazione



Atp Pechino, Fognini ko nelle qualificazioni. Sinner sfida Jarry al primo turno



Fiere, a otto mesi da apertura Tuttofood Milano coperto oltre 70% spazio espositivo



Neonati uccisi a Traversetolo, ex fidanzato di Chiara: "Vorrei conoscere e dare un nome ai miei bambini"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarel

| 24 settembre 2024, 14:20

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?

Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare



Chivassoggi

Edizione locale **IlNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Sport Tutte le notizie

Chivasso Torino Brandizzo Caluso Volpiano Oltrepo Canavese Regione Europa

ABBONATI



f i X v w r e s q Archivio M Mobile

CHE TEMPO FA

| 24 settembre 2024, 12:55

RUBRICHE

Ambiente e Natura

ViviChivasso

Pronto condominio

Non solo Fumetti

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Brandizzo, la prossima settimana i primi funerali degli operai travolti e uccisi dal treno



Eventi
Cosa fare a Torino nel weekend: gli eventi fino a domenica 24 settembre



Economia e lavoro
Grande successo per la "Nocciolini Week": oggi la consegna dei premi e la chiusura della Festa a Chivasso [VIDEO]

[Leggi tutte le notizie](#)

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

IN BREVE

domenica 29 settembre

Michele Bravi, Andrea Pennacchi e Terra Madre 2024: ecco cosa fare a Torino fino a domenica 29 settembre



martedì 24 settembre

Ius Scholae, il centrodestra stoppa il Pd. Cirio: "lo favorevole. Non si strumentalizzano i diritti" [VIDEO]



Chivasso aderisce alla Settimana di sensibilizzazione sul test del portatore sano di Fibrosi Cistica



SaluTO e le scuole per imparare a riconoscere le fakenews sulla salute



lunedì 23 settembre

Sul Torinese inizio autunno con la pioggia, ma da domani il tempo migliora



G7 dell'Agricoltura a Ortigia, domani il ministro Lollobrigida visita lo stand Piemonte all'Expo con Cirio e Bongioanni



La pioggia rende insidiose le strade: doppio incidente, sulla sopraelevata di Moncalieri e lungo l'autostrada A5



domenica 22 settembre

Festa di Nocciolini di Chivasso: grande Successo dei "Cuochi A-Tipici"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CINQUECOLONNEMAGAZINE

Specchi & Doppi | Storie | Tendenze | Sommessamente | Campania

Scelti | Woman Affair | Sguardo ad Est | Setteversi e... | Caleidoscopio



24 Settembre 2024

Agroalimentare, Assolatte: “I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico”

Scritto da Adnkronos

(Adnkronos) – Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella...**



Superluna blu in arrivo, come e quando ammirarla



Alzheimer, in 5 casi legame con ormone della crescita: lo studio in Gran Bretagna

(Adnkronos) – Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, “occorre chiarezza”. “E’ facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto

Campania



24 Settembre 2024

La Statua di Pulcinella a Napoli: Un Simbolo di Tradizione e Cultura



Campania in rete: il fine settimana dell...



“Libro sospeso”, il Comune di Napoli...

Vedi tutto

Ultimissime



24 Settembre 2024

Morte Andrea Purgatori, la perizia: “Catastrofica sequela di errori e omissioni”



Agroalimentare, Assolatte: “I cons...



Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sot...

Vedi tutto

PREVISIONI METEO ITALIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



chimico e di laboratorio", ha avvertito. "La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato. -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

CONDIVIDI

Ultimissime
adnkronos, primapagina

Adnkronos

Vedi tutti gli articoli dell'Autore



Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia: arrestato l'aggressore

Articolo Precedente

Morte Andrea Purgatori, la perizia: "Catastrofica sequela di errori e omissioni"



Articolo Successivo

Potrebbero piacerti



Morte Andrea Purgatori, la perizia: "Catastrofica sequela di errori e omissioni"



Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia: arrestato l'aggressore



Sinner, un rivale dalla Cina? Chi è Juncheng Shang

Martedì 24 settembre Pomeriggio

LE PREVISIONI PER LA TUA LOCALITA':

Inserisci la tua località e selezionala

L'oroscopo di Chirya

22 Settembre 2024

Oroscopo di Chirya: dal 23 al 29 Settembre 2024

Vedi tutto



Article Marketing

Specchi & Doppi



Ddl sicurezza, cammino verso uno stato d...



Il conflitto Ucraina Russia rischia semp...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CINQUECOLONNEMAGAZINE

Specchi & Doppi | Storie | Tendenze | Sommeseamento | Campania

Scelti | Woman Affair | Sguardo ad Est | Setteversi e... | Caleidoscopio



24 Settembre 2024

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Scritto da Adnkronos

(Adnkronos) – "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima...



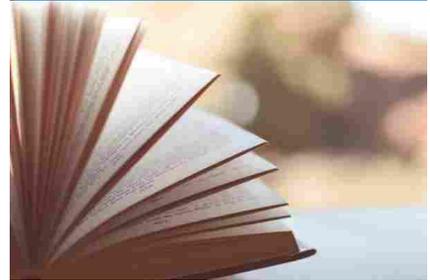
Salsomaggiore, donna uccisa a colpi di mazza: arrestato il marito



Conto da 20mila euro per chirurgia plastica, scappa dalla clinica con i drenaggi

(Adnkronos) – "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le

Campania



23 Settembre 2024

"Libro sospeso", il Comune di Napoli avvia l'iniziativa solidale



Il Lido Mappatella: storia d'ident...



Napoli, nuova prospettiva per l'origin...

Vedi tutto

Ultimissime



24 Settembre 2024

'Futuro Fiorito', progetto di Findus con 3Bee per monitorare la biodiversità nei campi



Cagliari, accoltella il padre durante un...



Agroalimentare, Campanile (Università F...

Vedi tutto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito. –
 lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

CONDIVIDI

Ultimissime
adnkronos.primapagina

Adnkronos

Vedi tutti gli articoli dell'Autore



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)

Articolo Precedente

Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Articolo Successivo

Potrebbero piacerti



'Futuro Fiorito', progetto di Findus con 3Bee per monitorare la biodiversità nei campi



Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)

PREVISIONI METEO ITALIA

Martedì 24 settembre
Pomeriggio

CONA METEO
ECMWF

LE PREVISIONI PER LA TUA LOCALITA':

Inserisci la tua località e selezionala

L'oroscopo di Chirya

22 Settembre 2024

Oroscopo di Chirya: dal 23 al 29 Settembre 2024

Vedi tutto



Article Marketing

Specchi & Doppi

Ddl sicurezza, cammino verso uno stato d...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CINQUECOLONNEMAGAZINE

Specchi & Doppi | Storie | Tendenze | Sommeseamento | Campania

Scelti | Woman Affair | Sguardo ad Est | Setteversi e... | Caleidoscopio



24 Settembre 2024

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

Scritto da Adnkronos

(Adnkronos) – "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la mozzarella c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli...



Gli Stati Uniti mettono il veto su adesione piena Palestina all'Onu



Pari opportunità: differenza di genere, i numeri in Italia

(Adnkronos) – "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la mozzarella c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli. "Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa – ricorda – abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la mozzarella c'è

Campania



23 Settembre 2024

"Libro sospeso", il Comune di Napoli avvia l'iniziativa solidale



Il Lido Mappatella: storia d'ident...



Napoli, nuova prospettiva per l'origin...

Vedi tutto

Ultimissime



24 Settembre 2024

Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Musetti battuto in finale, Shang vince t...



Renna (Fastweb): "Ia è rivoluzion..."

Vedi tutto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo" – lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

CONDIVIDI

Ultimissime

adnkronos, primapagina

Adnkronos

Vedi tutti gli articoli dell'Autore



Salute, la Q in 'Da cuore a cuore' contro errori in prevenzione cardiovascolare

Articolo Precedente

L'ex campione olimpico Rossi: "Dopo l'infarto è iniziata una seconda vita"



Articolo Successivo

Potrebbero piacerti



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Musetti battuto in finale, Shang vince torneo Atp Chengdu



Renna (Fastweb): "la è rivoluzione, va governata e non subita"

PREVISIONI METEO ITALIA

Martedì 24 settembre Pomeriggio

LE PREVISIONI PER LA TUA LOCALITA':

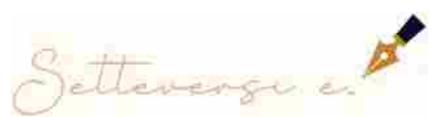
Inserisci la tua località e selezionala

L'oroscopo di Chirya

22 Settembre 2024

Oroscopo di Chirya: dal 23 al 29 Settembre 2024

Vedi tutto



Specchi & Doppi

Ddl sicurezza, cammino verso uno stato d...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

CINQUECOLONNEMAGAZINE

Specchi & Doppi | Storie | Tendenze | Sommestamento | Campania

Scelti | Woman Affair | Sguardo ad Est | Setteversi e... | Caleidoscopio



24 Settembre 2024

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Scritto da Adnkronos

(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale"....



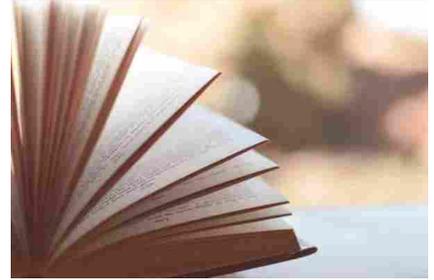
Fisco, anticipo al 30 settembre per dichiarazioni redditi e Irap



Elezioni, via libera del Cdm ad election day

(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in

Campania



23 Settembre 2024

"Libro sospeso", il Comune di Napoli avvia l'iniziativa solidale



Il Lido Mappatella: storia d'ident...



Napoli, nuova prospettiva per l'origin...

Vedi tutto

Ultimissime



24 Settembre 2024

È morta l'editrice Paola Tantulli: ha avuto un malore a Pordenonelegge



Atp Pechino, Sinner in campo con il dolo...



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufa...

Vedi tutto



occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". –
 lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

CONDIVIDI

[Ultimissime](#)
[adnkronos](#), [primapagina](#)

Adnkronos

Vedi tutti gli articoli dell'Autore



Gesualdo (Fism): "In pandemia anestesisti-rianimatori centrali per Ssn"

Articolo Precedente

Atp Pechino, Sinner in campo con il dolore nel cuore per la morte della zia Margith



Articolo Successivo

Potrebbero piacerti



È morta l'editrice Paola Tantulli: ha avuto un malore a Pordenonelegge



Atp Pechino, Sinner in campo con il dolore nel cuore per la morte della zia Margith



Gesualdo (Fism): "In pandemia anestesisti-rianimatori centrali per Ssn"

PREVISIONI METEO ITALIA

Martedì 24 settembre Pomeriggio

CONA METEO

LE PREVISIONI PER LA TUA LOCALITA':

Inserisci la tua località e selezionala

L'oroscopo di Chirya

22 Settembre 2024

Oroscopo di Chirya: dal 23 al 29 Settembre 2024

Vedi tutto



Article Marketing

Specchi & Doppi

Ddl sicurezza, cammino verso uno stato d...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche

(Adnkronos) La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università Federico II di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli Federico II, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II. Questo latte ha spiegato è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie. Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità, ha avvertito.

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

(Adnkronos) - Donald Trump lancia l'offensiva per il...

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

DALL'ITALIA E DAL MONDO Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre

2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Potrebbe interessarti





Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

(Adnkronos) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero.



ITALIA E MONDO e Mondo > Agroalimentare, Lollobrigida...

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

24 settembre, 2024 - 09:15

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La mozzarella di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla Mozzarella di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



ITALIA E MONDO e Mondo > Agroalimentare, Raimondo...

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

24 settembre, 2024 - 11:00

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "È un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CORRIERE DELLA SERA

COOK fest

PROGRAMMA

4-5-6 OTTOBRE

Palazzo della Permanente
Via Turati, 34 - Milano

PER PARTECIPARE PRENOTA SU COOKFEST.IT

4 OTTOBRE
venerdì

5 OTTOBRE
sabato

COOK BREAKFAST ORE 9.30 | Area Talk PIANO TERRA

KNAM+MASSARI: A LEZIONE DI PASTICCERIA (PER TUTTI)

con
Ernst Knam
pasticciere, Ernst Knam
Milano

Frau Knam
pasticciera, Frau Knam
Milano

Igino Massari
pasticciere, Pasticceria Veneto
Brescia
Segue assaggio della torta al cioccolato
in due versioni: classica e "light"

CORSI DI CUCINA ORE 10.00 | Area Corsi PRIMO PIANO

PASTA E PATATE
con
Viviana Varese
chef, Passataacqua
Moltrasio (CO)

PANE, PIZZA & PAROLE ORE 11.00 | Area Talk PIANO TERRA

LONGEVITÀ: POSSIAMO DAVVERO ALLUNGARCI LA VITA MANGIANDO?

con
Franco Berrino
medico epidemiologo
Annamaria Calao
endocrinologa
Valter Longo
biologo e gerontologo
Davide Longoni
fondatore Panificio Davide Longoni
Milano
Segue assaggio del filone integrale

ASSAGGI GUIDATI ORE 11.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

**SUA MAESTÀ
LA PASTIERA**
con
Angelo Mattia Tramontano
pastry chef
Powered by MULINO CAPUTO

CORSI DI CUCINA ORE 11.30 | Area Corsi PRIMO PIANO

TORTA SACHER
con
Ernst Knam
pasticciere, Ernst Knam
Milano
Frau Knam
pasticciera, Frau Knam
Milano

ASSAGGI GUIDATI ORE 12.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE: DEGUSTAZIONE SENSORIALE

con
Esperti del Consorzio del Prosciutto di
San Daniele
Powered by CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

FOOD TALK ORE 12.30 | Area Talk PIANO TERRA

LA CUCINA SANA E CONSAPEVOLE. L'ALLENAMENTO AL MINDFULL EATING

con
Claudia Borzacchiello
functional Food Specialist
Paola Massobrio
Ceo Frigo2000
Powered by FRIGO2000
Segue assaggio della lasagna vegetale

CORSI DI CUCINA ORE 13.00 | Area Corsi PRIMO PIANO

CAPRESE DI CUORE
con
Ciccio Sultano
chef, Duomo
Ibla (Ragusa)
Ciccio Michelin
Riccardo Canella
executive chef, Duomo
Ibla (Ragusa)
Ciccio Michelin

PANE, PIZZA & PAROLE ORE 13.30 | Area Talk PIANO TERRA

NON BEVIAMOCELE: BUFALE (E MITI) DA SFATARE SUL CIBO E SUL VINO

con
Michele Fino
professore di Diritto, università di
Scienze gastronomiche di Pollenzo
Alberto Brandi
professore associato di Storia del cibo,
università di Parma
Il Mercato del pane
Segue assaggio del pane di Salina
e firmacapie

FOOD TALK ORE 14.30 | Area Talk PIANO TERRA

A SCUOLA DI PASTA, TUTTI I SEGRETI PER UNA COTTURA PERFETTA

con
Emidio Mansi
direttore commerciale Italia e Global
marketing director di Garofalo
Fabio Bucciarelli
direttore dell'Accademia Niko Romito
Powered by PASTA GAROFALO
Segue assaggio

CORSI DI CUCINA ORE 14.30 | Area Corsi PRIMO PIANO

**I SEGRETI DELLA PIZZA
CONTEMPORANEA**
con
Davide Civitello
pizzaiolo e formatore
Powered by MULINO CAPUTO

ASSAGGI GUIDATI ORE 15.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

**PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE:
DEGUSTAZIONE
SENSORIALE**
con
Esperti del Consorzio del Prosciutto di
San Daniele
Powered by CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

PANE, PIZZA & PAROLE ORE 15.30 | Area Talk PIANO TERRA

<<ZUCCHERO>>: OMAGGIO ALL'ANIMA DOLCE DELLA PASTICCERIA

con
Fabrizio Fiorani
pastry chef, Zucchero X Fabrizio Fiorani
- W Hotel Roma
Segue assaggio dei Palsi d'autore
e firmacapie

ASSAGGI GUIDATI ORE 16.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

SAI RICONOSCERE UNA PASTA AL DENTE? NE PARLIAMO CON GAROFALOVE: L'AMORE PER LA PASTA, QUELLO VERO

con
Emidio Mansi
direttore commerciale Italia e Global
marketing director di Garofalo
Powered by PASTA GAROFALO

CORSI DI CUCINA ORE 16.00 | Area Corsi PRIMO PIANO

RISO E ZAFFERANO
con
Davide Oldani
chef, D'O
Cornaredo (MI)
Ciccio Michelin

FOOD TALK ORE 16.30 | Area Talk PIANO TERRA

DALLE PACCHE ALLE STELLE. LA STORIA INEDITA DI ANTONINO CANNAVACCIUOLO

con
Antonino Cannavacciuolo
chef, Villa Crespi,
Orta San Giulio (NO)
Ciccio Michelin

ASSAGGI GUIDATI ORE 17.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

**IL CAMPESE AMADORI,
POLLO ALLEVATO
ALL'APERTO**
con
Vincenza Molfetta
Marketing Manager Amadori
Gabriele Zondini
R&D Manager Amadori
Powered by AMADORI

PANE, PIZZA & PAROLE ORE 17.30 | Area Talk PIANO TERRA

SAPPIAMO RACCONTARE L'ECELLENZA ITALIANA? RIFLESSIONI SULLA NARRAZIONE DEL CIBO E DEL PAESAGGIO

con
Laura Lazzaroni
food writer, baker e consulente per
progetti sul pane
Emanuela Rosa-Clot
direttrice di Gardenia Magazine e
Bell'Italia

CORSI DI CUCINA ORE 17.30 | Area Corsi PRIMO PIANO

CHEESECAKE BASCO
con
Fabrizio Fiorani
pastry chef, Zucchero X Fabrizio Fiorani
- W Hotel
Roma

COOK NIGHT ORE 19.00 | Area Talk PIANO TERRA

ALLE ORIGINI DEI GRANI CLASSICI: STORIA DELLA CUCINA ITALIANA

con
Luciano Monosilio
chef-ost, Luciano Cucina Italiana
Roma
Massimo Montanari
professore e storico
dell'alimentazione
Davide Oldani
chef, D'O - Cornaredo (MI)
Ciccio Michelin

Ciccio Sultano
chef, Duomo - Ibla (Ragusa)
Ciccio Michelin
Segue assaggio dei piatti

COOK BREAKFAST ORE 9.30 | Area Talk PIANO TERRA

MAI PIÙ SENZA... BOMBOLONE

con
Marco Pinna
pastry chef, Seta - Mandarin Oriental
Milano
Ciccio Michelin
Segue assaggio del bombolone

CORSI DI CUCINA ORE 10.00 | Area Corsi PRIMO PIANO

**RISOTTO ALLE RAPE ROSSE
E SALSA AL GORGONZOLA**
con
Enrico Bartolini
Chef, Enrico Bartolini al Mudec
Milano
Ciccio Michelin

PANE, PIZZA & PAROLE ORE 11.00 | Area Talk PIANO TERRA

FENOMENOLOGIA DELLA PIZZA NAPOLETANA

con
Enzo Coccia
maestro pizzaiolo, pizzeria La Notizia
Napoli
Ciro Oliva
maestro pizzaiolo,
pizzeria Da Concettina ai Tre Santi
Napoli

Franco Pepe
maestro pizzaiolo, pizzeria Pepe in grani
Calazzo (CE)
Segue assaggio della pizza frita di
Ciro Oliva e di Enzo Coccia

CORSI DI CUCINA ORE 11.30 | Area Corsi PRIMO PIANO

LINZER TORTE
con
Marco Pinna
pastry chef, Seta - Mandarin Oriental
Milano
Ciccio Michelin

ASSAGGI GUIDATI ORE 12.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE: DEGUSTAZIONE SENSORIALE

con
Esperti del Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Powered by CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

**FOOD TALK
ORE 12.30 | Area Talk
PIANO TERRA**

**CONVIVIALITÀ
E ORGANIZZAZIONE
IN CUCINA**
con
Giuseppe Russo
V-ZUG Ambassador
Paola Massobrio
Ceo Frigo2000
Powered by FRIGO2000
Segue assaggio del pranzo effittaliano

**ASSAGGI GUIDATI
ORE 13.00 | Area Assaggi
PIANO TERRA**

**IL CAMPESE AMADORI,
POLLO ALLEVATO
ALL'APERTO**
con
Vincenza Molfetta
Marketing Manager Amadori
Gabriele Zondini
R&D Manager Amadori
Powered by AMADORI

CORSI DI CUCINA ORE 13.00 | Area Corsi PRIMO PIANO

I SEGRETI DELLA PIZZA: IMPASTO E LIEVITAZIONE

con
Franco Pepe
maestro pizzaiolo, pizzeria Pepe in grani
Calazzo (CE)

PANE, PIZZA & PAROLE ORE 13.30 | Area Talk PIANO TERRA

<<GOHAN, LA CUCINA GIAPPONESE DI CASA>>

con
Emiko Davies
food writer e giornalista
enogastronomica
Alice Yamada
fondatrice di Katsukaneria e PAN
Milano
Segue assaggio di Shokupan Anko
e firmacapie

ASSAGGI GUIDATI ORE 14.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

SAI RICONOSCERE UNA PASTA AL DENTE? NE PARLIAMO CON GAROFALOVE: L'AMORE PER LA PASTA, QUELLO VERO

con
Emidio Mansi
direttore commerciale Italia e Global
marketing director Garofalo
Powered by PASTA GAROFALO

FOOD TALK ORE 14.30 | Area Talk PIANO TERRA

ALLE ORIGINI DEL MITO, STORIA E STILI DI CONSUMO DI UN PIATTO IN COSTANTE EVOLUZIONE

con
Alberto Capatti
storico della gastronomia
Andrea Berton
chef, Ristorante Berton
Milano
Ciccio Michelin
Powered by PASTA GAROFALO
Segue assaggio

CORSI DI CUCINA ORE 14.30 | Area Corsi PRIMO PIANO

PANE DI TUMMINIA
con
Davide Longoni
fondatore Panificio Davide Longoni
Milano

ASSAGGI GUIDATI ORE 15.00 | Area Assaggi PIANO TERRA

**COME NASCE UNA BUFALA
(VERA): VIAGGIO ESCLUSIVO
NELLA MOZZARELLA DOP**
con
Mimmo La Vecchia
maestro casaro
Bennaro Testa
vicedirettore del Consorzio di Tutela
Mozzarella di Bufala Campana Dop
Powered by CONSORZIO DI TUTELA
DELLA MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP

CORSI DI CUCINA

COOK fest ti offre l'occasione di cucinare dal vivo con i migliori chef, panettieri e pasticceri. Scegli il tuo corso e impara i trucchi e le tecniche dei grandi piatti.

TUTTI I GIORNI
Area Corsi | PIANO PRIMO

ACQUISTA IL TUO CORSO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

COOK Market

L'area di COOK fest dedicata a una ristretta selezione di artigiani del gusto provenienti da tutta Italia. Un piccolo villaggio del gusto, indirizzato al consumatore consapevole che vuole comprare direttamente dal produttore.

TUTTI I GIORNI dalle 9.30 alle 19.30
 Area Market | PIANO TERRA

PANE, PIZZA & PAROLE

ORE 15.30 | Area Talk
 PIANO TERRA
**<<GRANITA E BAGUETTE>>:
 VIAGGIO SENSORIALE
 DALLA SICILIA A PARIGI**

con
Catena Fiorello
 scrittrice
Carlo Zerbi
 amministratore di *Égalité*
 Milano
Segue assaggio e firmacopie

CORSI DI CUCINA

ORE 16.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO
**IL MIO RISO
 ALLA NINO BERGÈSE**

con
Eugenio Boer
 chef, *[bur]*
 Milano

PANE, PIZZA & PAROLE

ORE 16.30 | Area Talk
 PIANO TERRA
**DI COSA PARLIAMO
 QUANDO PARLIAMO
 DI RISTORANTE?
 FORMAT A CONFRONTO**

con
Andrea Bertan
 chef, *Ristorante Bertan*
 Milano
 Ⓜ️ Michelin
Enrico Buonocore
 patron del gruppo *Langosteria*
Matias Perdomo
 chef, *Contraste* Milano
 Ⓜ️ Michelin
Elio Sironi
 chef, *Ceresio 7 Pools & Restaurant*
 Milano

ASSAGGI GUIDATI

ORE 16.30 | Area Assaggi
 PIANO TERRA
**SAI RICONOSCERE
 UNA PASTA AL DENTE?
 NE PARLIAMO CON
 GAROFALOVE: L'AMORE PER
 LA PASTA, QUELLO VERO**

con
Emidio Mansi
 direttore commerciale Italia
 e Global marketing director
 Powered by **PASTA GAROFALO**

CORSI DI CUCINA

ORE 17.30 | Area Corsi
 PRIMO PIANO
**SUA MAESTÀ
 LA PASTIERA**

con
Angelo Mattia Tramontano
 pastry chef
 Powered by **MULINO CAPUTO**

ASSAGGI GUIDATI

ORE 17.30 | Area Assaggi
 PIANO TERRA
**IL CAMPESE AMADORI,
 POLLO ALLEVATO
 DALL'APERTO**

con
Vincenza Molfetta
 Marketing Manager *Amadori*
Gabriele Zonini
 R&D Manager *Amadori*
 Powered by **AMADORI**

PANE, PIZZA & PAROLE

ORE 18.30 | Area Talk
 PIANO TERRA
**<<STORIA DEL PANINO>>
 (E DEL TOAST)**

con
Alberto Capatti
 storico della gastronomia
Davide Longoni
 fondatore *Panificio Davide Longoni*
Segue assaggio del toast e firmacopie



WINE SCHOOL

ORE 19.00 | Area Wine
 SCHOOL
**ALLEGRI -
 A CONTEMPORARY
 RED CARPET**

con
Matteo Allegri
 coordinatore Export *Allegri*
Cristina Mercuri
 DipWSET, wine educator,
 MW Candidate
 Powered by **ALLEGRI**

COOK NIGHT

ORE 20.00 | Area Talk
 PIANO TERRA
**IL LATO DOLCE
 DELLA CUCINA**

con
Luigi Biasetto
 pasticciere, *Pasticceria Biasetto*
 Padova
Sal de Riso
 pasticciere, *Pasticceria Sal De Riso*
 Minori (SA)
Gabriella Genisi
 scrittrice
Naurizio De Giovanni
 scrittore
Segue assaggio dei piatti



6 OTTOBRE domenica

COOK BREAKFAST

ORE 9.30 | Area Talk
 PIANO TERRA

**CUBICI O SFERICI?
 VARIAZIONI DI CROISSANT
 SECONDO LA FARMACIA
 DEL CAMBIO**

con
Matteo Baronetto
 chef, *Del cambio*
 Torino
 Ⓜ️ Michelin
Giorgia Mazzuferi
 responsabile lab, *Farmacia Del Cambio*
 Torino
Segue assaggio del croissant

CORSI DI CUCINA

ORE 10.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

**CAPUT MUNDI,
 LA CACIO E PEPE**

con
Anthony Genovese
 chef, *Il Pagliaccio Roma*
 Ⓜ️ Michelin

ASSAGGI GUIDATI

ORE 11.00 | Area Assaggi
 PIANO TERRA

**ARIA COME LA FUMAI
 CROCCANTEZZA E
 LEGGEREZZA SECONDE
 A NESSUNO**

con
Davide Civitiello
 pizzaiolo e formatore
 Powered by **MULINO CAPUTO**

COOK SUNDAY LUNCH

ORE 11.30 | Area Talk
 PIANO TERRA

**QUESTIONI DI FAMIGLIA:
 A PRANZO CON
 QUATTRO ICONE DELLA
 RISTORAZIONE ITALIANA**

con
Raffaele ed Erminio Alajmo,
Rita Chimetto
 patron, *Le Calandre*
 Rubano (PD)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin

Bobo, Rossella e Bruna Cerea
 patron, *Da Vittorio*
 Brusaporio (BG)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin

Alfonso e Ernesto Iaccarino
 patron, *Don Alfonso 1890*
 Massa Lubrense (NA)

Niko e Cristiana Romito
 patron, *Reale*
 Castel di Sangro (AQ)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Segue assaggio dei piatti

Alfonso e Ernesto Iaccarino
 patron, *Don Alfonso 1890*
 Massa Lubrense (NA)

Niko e Cristiana Romito
 patron, *Reale*
 Castel di Sangro (AQ)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Segue assaggio dei piatti

Prenotati per partecipare
 alle giornate su **cookfest.it**



CORSI DI CUCINA

ORE 11.30 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

**DOLCE E SALATO,
 C'È TUTTO TRANNE
 IL GLUTINE**

con
Giuseppe Cristoforo
 pastry chef
 Powered by **MULINO CAPUTO**

ASSAGGI GUIDATI

ORE 12.00 | Area Assaggi
 PIANO TERRA

**COME NASCE UNA
 BUFALA (VERA):
 VIAGGIO ESCLUSIVO
 NELLA MOZZARELLA DOP**

con
Mimmo La Vecchia
 maestro casaro
Genaro Testa
 vicedirettore del Consorzio di Tutela
Mozzarella di Bufala Campana Dop
 Powered by **CONSORZIO DI TUTELA
 DELLA MOZZARELLA DI BUFALA
 CAMPANA DOP**

CORSI DI CUCINA

ORE 12.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

PIANE, PIZZA & PAROLE
ORE 14.00 | Area Talk
 PIANO TERRA
**CUCINA D'ALBERGO,
 MOLTO PIÙ DI UNA
 TENDENZA**

con
Antonio Guida
 chef, *Seta - Mandarin Oriental*
 Milano
 Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Guido Paternello
 chef, *Pellico 3 - Park Hyatt*
 Milano
Emanuele Scarello
 chef, *Agli amici Rovini - Grand Park*
Hotel Mastra
 Rovigno (Croatia)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Alessio Gallelli
 pastry chef, *Pellico 3 - Park Hyatt*
 Milano
*Segue assaggio di Risa e latte in chiave
 dolce di Alessio Gallelli*

FOOD TALK

ORE 15.00 | Area Talk
 PIANO TERRA

**DOLCE DOMENICA
 D'AUTUNNO**
 con
Lucia Carniel
 Blogger *L'ultima fetta*
Paola Massobrio
 Geo Frigo 2000
 Powered by **FRIGO 2000**
Segue assaggio del dolce alle castagne

CORSI DI CUCINA

ORE 13.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

CIPOLLA E POMODORO
 con
Antonia Klugmann
 chef, *L'origine a Vençò*
 Dogliana del Collio (GO)
 Ⓜ️ Michelin

CORSI DI CUCINA

ORE 14.30 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

**FILONE AI SEMI
 CON LIEVITO MADRE**
 con
Fulvio Marino
 panificatore
 Milano

ASSAGGI GUIDATI

ORE 13.30 | Area Assaggi
 PIANO TERRA

**SAI RICONOSCERE
 UNA PASTA AL DENTE?
 NE PARLIAMO CON
 GAROFALOVE: L'AMORE
 PER LA PASTA, QUELLO
 VERO**

con
Emidio Mansi
 direttore commerciale Italia e Global
 marketing director *Garofalo*
 Powered by **PASTA GAROFALO**

CORSI DI CUCINA

ORE 16.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

**TORTELLI CON
 RICOTTA E SPINACI**
 con
Niko Romito
 chef, *Reale*
 Castel di Sangro (AQ)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Giorgio Fuda
 chef, *Il Ristorante - Niko Romito Bulgari*
 Hotel - Milano

CORSI DI CUCINA

ORE 12.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

**DOLCE E SALATO,
 C'È TUTTO TRANNE
 IL GLUTINE**

con
Giuseppe Cristoforo
 pastry chef
 Powered by **MULINO CAPUTO**

ASSAGGI GUIDATI

ORE 12.00 | Area Assaggi
 PIANO TERRA

**COME NASCE UNA
 BUFALA (VERA):
 VIAGGIO ESCLUSIVO
 NELLA MOZZARELLA DOP**

con
Mimmo La Vecchia
 maestro casaro
Genaro Testa
 vicedirettore del Consorzio di Tutela
Mozzarella di Bufala Campana Dop
 Powered by **CONSORZIO DI TUTELA
 DELLA MOZZARELLA DI BUFALA
 CAMPANA DOP**

CORSI DI CUCINA

ORE 13.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

PIANE, PIZZA & PAROLE
ORE 14.00 | Area Talk
 PIANO TERRA
**CUCINA D'ALBERGO,
 MOLTO PIÙ DI UNA
 TENDENZA**

con
Antonio Guida
 chef, *Seta - Mandarin Oriental*
 Milano
 Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Guido Paternello
 chef, *Pellico 3 - Park Hyatt*
 Milano
Emanuele Scarello
 chef, *Agli amici Rovini - Grand Park*
Hotel Mastra
 Rovigno (Croatia)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Alessio Gallelli
 pastry chef, *Pellico 3 - Park Hyatt*
 Milano
*Segue assaggio di Risa e latte in chiave
 dolce di Alessio Gallelli*

FOOD TALK

ORE 15.00 | Area Talk
 PIANO TERRA

**DOLCE DOMENICA
 D'AUTUNNO**
 con
Lucia Carniel
 Blogger *L'ultima fetta*
Paola Massobrio
 Geo Frigo 2000
 Powered by **FRIGO 2000**
Segue assaggio del dolce alle castagne

CORSI DI CUCINA

ORE 13.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

CIPOLLA E POMODORO
 con
Antonia Klugmann
 chef, *L'origine a Vençò*
 Dogliana del Collio (GO)
 Ⓜ️ Michelin

CORSI DI CUCINA

ORE 14.30 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

**FILONE AI SEMI
 CON LIEVITO MADRE**
 con
Fulvio Marino
 panificatore
 Milano

ASSAGGI GUIDATI

ORE 13.30 | Area Assaggi
 PIANO TERRA

**SAI RICONOSCERE
 UNA PASTA AL DENTE?
 NE PARLIAMO CON
 GAROFALOVE: L'AMORE
 PER LA PASTA, QUELLO
 VERO**

con
Emidio Mansi
 direttore commerciale Italia e Global
 marketing director *Garofalo*
 Powered by **PASTA GAROFALO**

CORSI DI CUCINA

ORE 16.00 | Area Corsi
 PRIMO PIANO

**TORTELLI CON
 RICOTTA E SPINACI**
 con
Niko Romito
 chef, *Reale*
 Castel di Sangro (AQ)
 Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Michelin
Giorgio Fuda
 chef, *Il Ristorante - Niko Romito Bulgari*
 Hotel - Milano

Scopri tutte le Food Experience di COOK fest

- Wine School
- Cook Breakfast
- Cook Lunch
- Cook Night
- Assaggi Guidati
- Food Talk
- Pane, Pizza e Parole
- Cook Market

MAIN PARTNER: PREMIUM PARTNER: PARTNER: KITCHEN PARTNER: GREEN BY:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



SALUMI, PASTA E PIZZA ALLA SCOPERTA DEI MIGLIORI INGREDIENTI D'ITALIA

di **Valentina Romagnoli**

Storie, ricordi ed emozioni di un pranzo all'italiana. È questa la filosofia degli assaggi guidati che anche quest'anno animeranno il Cook Fest, la grande festa dedicata al cibo del *Corriere della Sera*, giunta ormai alla sua quindicesima edizione (ma la prima nella sua nuova veste). Esperti e artigiani della gastronomia italiana si daranno il cambio sulla scena per spiegare e guidare all'assaggio il pubblico. Circa trenta minuti ogni sessione, che darà l'opportunità a gastronomi, appassionati o semplici curiosi di scoprire in profondità l'eccellenza dei prodotti alimentari della nostra Penisola. Assaggiare, annusare, toccare sono le regole per una comprensione profonda del cibo. Quest'anno gli assaggi guidati, una delle iniziative stori-

che e più apprezzate del festival, saranno una sorta di lezione frontale della durata di circa 30 minuti, con una parte esperienziale importante, per garantire una comprensione davvero efficace. Dai salumi alla pasta, dalla pizza ai formaggi, andrà in scena una vera e propria enciclopedia della cucina italiana, declinata in 14 assaggi diversi, distribuiti sulle tre giornate di venerdì, sabato e domenica. Un'iniziativa che celebra non solo i prodotti culinari, ma anche le emozioni e l'artigianalità che a questi si legano. Voce agli esperti produttori, come casari, pizzaioli, pastai e salumieri, che saranno affiancati e moderati da Elisa Maria Bottiglieri. Gli assaggi guidati saranno anche l'opportunità di scoprire i segreti che si celano dietro ai celebri marchi della gastronomia del Belpaese. Si potrà partecipare su prenotazione: i posti, limitati, sono disponibili sul sito cookfest.it al costo di 5 euro a persona ogni sessione. Anche quest'anno il Cook Fest porterà in tavola prodotti che nutriranno la curiosità degli appassionati.



Vincenza Molfetta



Gabriele Zondini



© RIPRODUZIONE RISERVATA

4 OTTOBRE

MATTINA

DALLE 11.00 ALLE 12.30
COME NASCE IL PROSCIUTTO



Assaggi di San Daniele

La giornata inizierà con la pastiera napoletana firmata Caputo. Dalle 11.00 alle 11.30, il pastry chef Mattia Napoletano guiderà il pubblico nell'assaggio del dolce partenopeo. A seguire, dalle 12.00 alle 12.30, sarà il turno del Prosciutto San Daniele Dop. Gli esperti del Consorzio del Prosciutto di San

Daniele promuoveranno una degustazione sensoriale alla scoperta del salume. Riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine Protetta, nasce da due ingredienti: cosce di suini nati, allevati e macellati in dieci regioni del centro-Nord Italia, e sale marino del Sud Italia.

POMERIGGIO

DALLE 15.00 ALLE 17.30
I SEGRETI DELLA COTTURA
AL DENTE



Un piatto di pasta Garofalo

Il Prosciutto di San Daniele Dop proporrà una degustazione nel pomeriggio, dalle 15.00 alle 15.30. Dalle 16.00 alle 16.30 si parlerà di pasta con Garofalo con l'incontro «Sai riconoscere una pasta al dente? Ne parliamo con Garofalo: l'amore per la pasta, quello vero». Il direttore commerciale Emidio

Mansi spiegherà come riconoscere una pasta al dente. Poi, dalle 17.00 alle 17.30, Amadori proporrà un assaggio del suo pollo Il Campese con Vincenza Molfetta, marketing manager, e l'R&D manager Gabriele Zondini. © RIPRODUZIONE RISERVATA

5 OTTOBRE

MATTINA

DALLE 12.00 ALLE 13.30
LA FILIERA DEL POLLO
ALLEVATO ALL'APERTO



Pollo Il Campese Amadori

Dalle 12.00 alle 12.30 il Consorzio del Prosciutto San Daniele guiderà il pubblico in una degustazione sensoriale del loro salume che nasce dalle mani esperte di pochi mastri prosciuttai che, attraverso conoscenze antiche e regole rigorose, trasformano carne e sale in un prodotto privo di

conservanti, nitrati e nitriti. Poi, dalle 13.00 alle 13.30, Amadori proporrà un assaggio del suo pollo Il Campese (guideranno la degustazione Vincenza Molfetta, marketing manager, e Gabriele Zondini, R&D manager). Cento per cento italiano, è allevato all'aperto senza uso di antibiotici e alimentato con mangime vegetale e senza Ogm.

POMERIGGIO

DALLE 14.00 ALLE 18.00
COME NASCE UNA BUFALA
(VERA)



Mozzarella di bufala DOP

Nel pomeriggio, il pubblico potrà assaggiare la pasta Garofalo con il direttore commerciale Emidio Mansi, dalle 14.00 alle 14.30 e poi dalle 16.30 alle 17.00. Il tema, sarà come riconoscere una buona pasta al dente. Dalle 15.00 alle 16.00 sarà il turno della

Mozzarella di Bufala Campana Dop con l'appuntamento «Come nasce una Bufala (vera): viaggio esclusivo nella mozzarella Dop». Il pubblico parteciperà a una dimostrazione del casaro Mimmo La Vecchia e poi assaggerà il prodotto guidato dalla voce di Gennaro Testa, vicedirettore del Consorzio. Il Consorzio è un organismo riconosciuto dal ministero delle Politiche Agricole per la tutela, la vigilanza, la valorizzazione e la promozione di questo formaggio del Centro-Sud Italia. Quella che promuove è l'unica mozzarella realizzata solo con latte di bufala ad aver ottenuto il marchio Dop. Verranno divulgate le informazioni utili per capire come nasce questo prodotto e riconoscerne gli ingredienti e la loro provenienza. Infine, dalle 17.30 alle 18.00, Amadori proporrà un assaggio del pollo Il Campese allevato all'aperto (guideranno la degustazione Vincenza Molfetta, marketing manager, e Gabriele Zondini, R&D manager).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6 OTTOBRE

MATTINA

DALLE 11.00 ALLE 14.00
SE IL LIEVITATO È CROCCANTE
E LEGGERO



Una pizza con farina Caputo

L'ultimo giorno del festival, domenica 6 ottobre, è in programma un incontro con Davide Civitiello, pizzaiolo e formatore che, dalle 11.00 alle 11.30 proporrà assaggi della pizza firmata Caputo. Sarà l'occasione per degustare e contemporaneamente per comprendere a

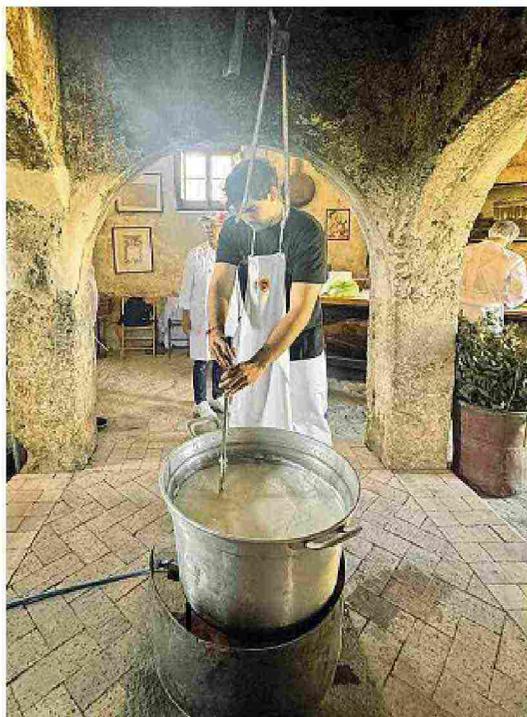
fondo croccantezza e leggerezza della pizza, due importanti qualità del lievitato italiano per eccellenza. Dalle 12.00 alle 13.00, il Consorzio della Mozzarella di Bufala Dop guiderà il pubblico alla scoperta della lavorazione e dell'origine di questo incredibile latticino. Infine, dalle 13.30 alle 14.00, il Pastificio Garofalo, con il suo direttore commerciale Emidio Mansi, guiderà gli spettatori del Cook Fest alla scoperta della vera pasta al dente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La sfida del più importante marchio di origine protetta del Mezzogiorno: l'export nel mondo

MOZZARELLA DI BUFALA, ORO BIANCO DEL SUD



di
Anna Paola Merone

La **mozzarella** di bufala campana è il più importante marchio Dop del Centro-Sud Italia, con un fatturato al consumo di 750 milioni. L'oro bianco del Mezzogiorno sarà uno dei protagonisti di Cook fest con assaggi (sabato alle 15 e domenica alle 12). Ci sarà la possibilità di scoprire i segreti della filatura e della mozzatura con il maestro casaro Mimmo La Vecchia e il vicedirettore del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, Gennaro Testa.

La filiera occupa 10 mila addetti e il 93 per cento dei casari che esce dalla scuola di formazione del Consorzio, attiva dal 2017, trova immediatamente lavoro. All'export è dedicato il 40 per cento della produzione e i prin-

cipali Paesi «**mozzarella lover**» sono Francia, Germania, Spagna, Regno Unito, Stati Uniti e Giappone. Una delle sfide per il futuro è riuscire a portare questo prodotto nel

mondo mantenendone intatto il sapore, la consistenza, la freschezza e i principi nutritivi. È questo uno dei temi intorno ai quali ruota il primo congresso internazionale dedicato alla **mozzarella**. Istituzioni, ricercatori, imprese e operatori sono a Napoli il 24 e 25 settembre per la «First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products». A promuovere il congresso — dove sono arrivati esperti da India, Stati Uniti, Europa e finanche dalla Nuova Zelanda — è il Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, in collaborazione con la Federico II. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Gennaro Testa, in alto e, sotto Mimmo La Vecchia



140183

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PROMO FLASH

ACCEDI



Corriere Adriatico

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Martedì 24 Settembre 2024, 15:12

Condividi

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.



PROMO FLASH

ACCEDI



Corriere Adriatico

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Martedì 24 Settembre 2024, 11:14

Condividi

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Condividi



PROMO FLASH

ACCEDI



Corriere Adriatico

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

Martedì 24 Settembre 2024, 14:20

Condividi

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

Condividi



PROMO FLASH

ACCEDI



Corriere Adriatico

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Martedì 24 Settembre 2024, 12:55

Condividi

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "È un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Condividi

Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri

EMBED (Adnkronos) - Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti, ma come tutti gli alimenti da mangiare con moderazione. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi di Napoli Federico II Promo Speciale Tutto il sito a soli 19 /anno





PROMO FLASH

ACCEDI

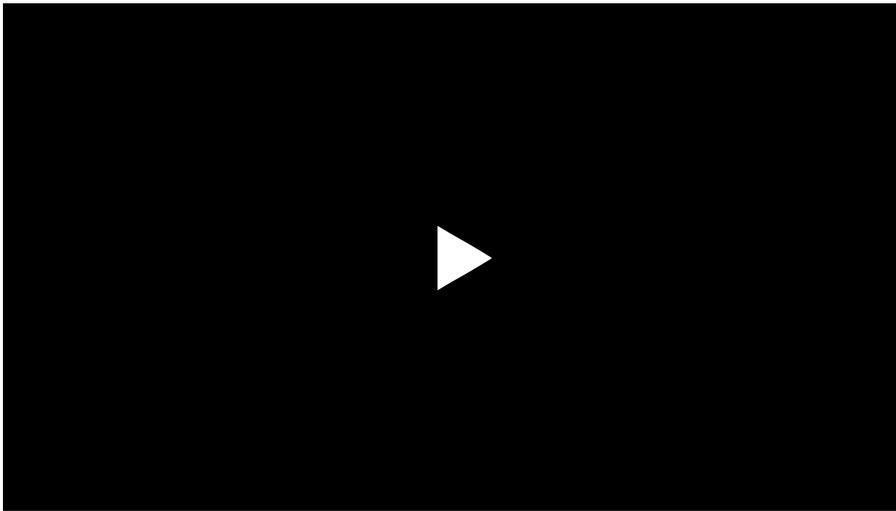


Corriere Adriatico

adv

Lorito: “L’intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo”

adv



EMBED

<div class="jw_embed" data-mediaid="9dMENmHk

(Adnkronos) - “Dietro un’eccellenza come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l’abilità dei maestri lattiero caseari. “. Così Matteo Lorito, Rettore dell’Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop.

Corriere Adriatico TV



Paura sull'autostrada A14: il furgone prende fuoco, fiamme anche sulla massicciata



o San Giorgio, intervista alla va Miss Italia Ofelia aponti: "Vi racconto chi sono"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



PROMO FLASH

ACCEDI

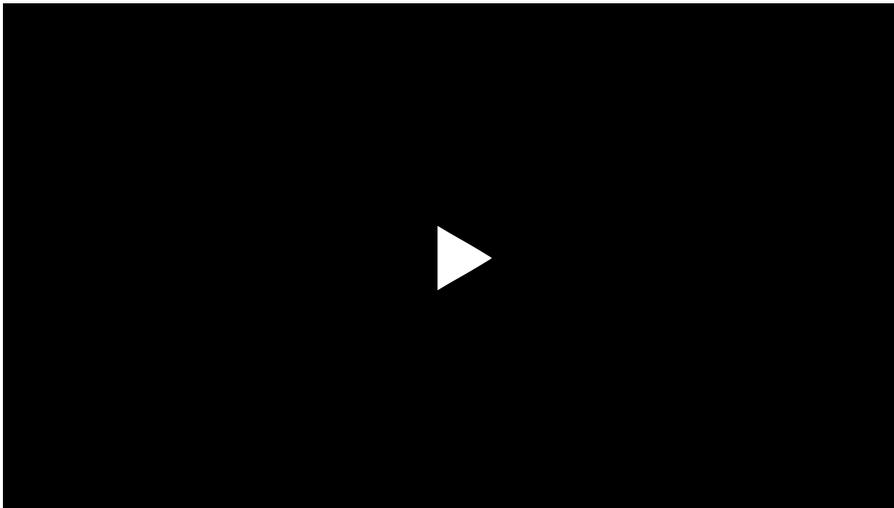


Corriere Adriatico

adv

Zanetti Assolatte: “Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico”

adv



EMBED

<div class="jw_embed" data-mediaid="Tmnrmxzj" >

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte “occorre chiarezza”.

Corriere Adriatico TV

Paura sull'autostrada A14: il furgone prende fuoco, fiamme anche sulla massicciata

...cio in rosa: che entusiasmo. baby stelle per il 2° Dorico men

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione

(Adnkronos) La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II'.



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

(Adnkronos) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero.

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

Di redazione

Settembre 24, 2024

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito.

"La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Di redazione

Settembre 24, 2024

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

(Adnkronos) - È stato arrestato il...

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

Potrebbe interessarti

Sinner, un rivale dalla Cina? Chi è Juncheng Shang

24/09/2024





Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione

(Adnkronos) La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II'.



HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

(Adnkronos) - "La mozzarella di bufala..."



Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"

(Adnkronos) - La fine della guerra...



Israele, nuovi raid in Libano: "Colpiti 1.600 siti Hezbollah". Beirut: "I morti sono quasi 500"

(Adnkronos) - Non si fermano i...



Atp Tokyo, 4 azzurri in tabellone: Berrettini esordisce con Van de Zandschulp

(Adnkronos) - Sono diventati quattro gli...

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Lavoro > Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) – “Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale”. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca,



delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: “E’ un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall’estero”.

Potrebbe interessarti

Startup, ecco i settori su cui puntare
23/09/2024

Sciopero di 8 ore alla Coca cola: “Troppe ore di lavoro”
23/09/2024

Un ‘gioco’ fare test e questionari: il progetto Its Ict Academy Roma
21/09/2024



Israele non si ferma, l'esodo dei libanesi in fuga
23/09/2024

In Madagascar nasce l'Università Cattolica ed è un "format esportabile"
24/09/2024

Agroalimentare, Lollobrigida: "filiera mozzarella burala campana dop unita qualità e innovazione"
24/09/2024

Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"
24/09/2024

Israele, nuovi raid in Libano: "Colpiti 1.600 siti Hezbollah", Beirut: "I morti sono quasi 500"
24/09/2024

Video | Elon Musk premia Giorgio Meloni con il "Global Citizen Award"
24/09/2024

Check out other tags: 'Cancer Driver Interception' 'failed state' 'Nciarmato a Nisida' 'Pandemia e infodemia' "Dopo Di Noi"

Articoli Popolari

Chiusura tonica per Piazza Affari (+0,93%) spinta dalle trimestrali

Eiis, cooperazione essenziale per sfide globali legate a clima, salute e alimentazione

Ponte 1 maggio, dove andare? Ecco le destinazioni top degli italiani

Turi (Commercialisti): "Contribuire a rendere le imprese più competitive"

Yara Gambirasio, lunedì l'udienza: difesa Bossetti potrà vedere reperti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CORRIERE FLEGREO

Mar 24 Settembre 2024

- HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO EUROPA LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS NOTIZIE LOCALI



Esercitazioni in arrivo, a Pozzuoli l'incontro con i cittadini 20/09/2024



Giugliano, Varcaturò e Qualiano: Controlli a tappeto dei carabinieri 20/09/2024



A Quarto con il vescovo Carlo Villano il ricordo delle vittime innocenti della criminalità 20/09/2024



Pozzuoli | Un murale per festeggiare i 90 anni di Sophia Loren 18/09/2024

Advertisement for 'Mi Riciclo all'infinito ed oltre' featuring a recycling bin character.



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Dall'Italia e dal Mondo > Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Pubblicato da: redazione

25 24/09/2024



Facebook share widget for Corriere Flegreo with 36,738 followers and a 'Segui la Pagina' button.

Empty area with a music icon, likely a placeholder for an audio player.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Giuseppe Campanile

ip. Med. Veterinaria e Prod. Animali Università Federico II

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



FOX

BAR TABACCHI

081 526 92 06
348 584 2127

VIA SANTISSIMA ANNUNZIATA
18, 20, 22, POZZUOLI (NA)
FOXTABACCHI@HOTMAIL.IT

CORRIERE FLEGREO

Canali WhatsApp:
un modo privato per seguire ciò che ti interessa

Iscriviti al nostro
Canale Whatsapp

(Adnkronos) – “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell’Università ‘Federico II’ di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’.

“Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un’incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.



(Adnkronos) – È stato arrestato il ragazzino di 15 anni che ieri sera ha accoltellato il padre a Siliqua, nel Sud della Sardegna....



(Adnkronos) - Si è chiusa con un nuovo successo la 64ma edizione del Salone Nautico Internazionale di Genova, con 120.864 visitatori registrati alle...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

Segui Corriere Flegreo su [Google News](#)



CORRIERE FLEGREO

Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@corriereflegreo.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CORRIERE FLEGREO

Mar 24 Settembre 2024

- HOME PAGE
- ATTUALITÀ
- DALL'ITALIA E DAL MONDO
- EUROPA
- LAVORO
- MONDO
- POLITICA
- SANITÀ
- VIDEO NEWS
- NOTIZIE LOCALI



Incontro con la cittadina
 di 26 settembre 2024 Ore 11:00
 Vittorini T. Montesuicchio Pozzuoli



Giugliano, Varcaturò e Qualiano: Controlli a tappeto dei carabinieri
 20/09/2024



A Quarto con il vescovo Carlo Villano il ricordo delle vittime innocenti della criminalità
 20/09/2024



Pozzuoli | Un murale per festeggiare i 90 anni di Sophia Loren
 18/09/2024

A Settembre, ritira il tuo nuovo contenitore per la raccolta del VETRO

Campagna finanziata dal Bando Anci-CoReVe

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiere **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Lavoro D > Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiere **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Publicato da: redazione

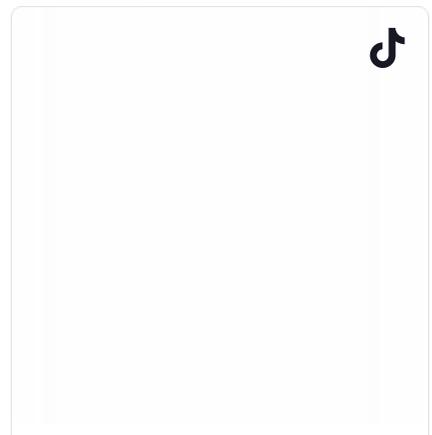
21 24/09/2024



Corriere Flegreo
 36.738 follower

DIAMO VOCE AI CAMPI FLEGREI

Segui la Pagina



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiere **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

CORRIERE FLEGREO
 Canali WhatsApp:
 un modo privato per seguire ciò che ti interessa

Iscriviti al nostro Canale Whatsapp

(Adnkronos) – “La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Segui Corriere Flegreo su [Google News](#)



FOX BAR TABACCHI

081 526 92 06
 348 584 2127

VIA SANTISSIMA ANNUNZIATA
 18, 20, 22, POZZUOLI (NA)
 FOXTABACCHI@HOTMAIL.IT



(Adnkronos) - A otto mesi dall'evento è già stato prenotato oltre il 70% degli spazi disponibili per la prima edizione di TuttoFood Milano,...



24/09/2024

(Adnkronos) - "Sono frastornato. Mi sembra di essere finito in un film terribile. E soprattutto non so più chi ho conosciuto, chi era..."

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CORRIERE FLEGREO

Mar 24 Settembre 2024

- HOME PAGE
- ATTUALITÀ
- DALL'ITALIA E DAL MONDO
- EUROPA
- LAVORO
- MONDO
- POLITICA
- SANITÀ
- VIDEO NEWS
- NOTIZIE LOCALI



Esercitazioni in arrivo, a Pozzuoli l'incontro con i cittadini
20/09/2024



Giugliano, Varcaturò e Qualiano: Controlli a tappeto dei carabinieri
20/09/2024



A Quarto con il vescovo Carlo Villano il ricordo delle vittime innocenti della criminalità
20/09/2024



Pozzuoli | Un murale per festeggiare i 90 anni di Sophia Loren
18/09/2024

A Settembre, ritira il tuo nuovo contenitore per la raccolta del VETRO

mi Riciclo all'infinito ed oltre



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Lavoro D > Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Publicato da: redazione

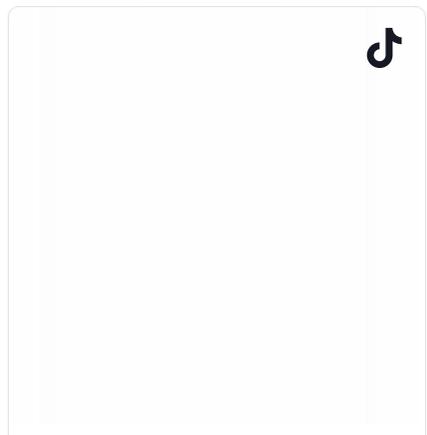
25 24/09/2024



Corriere Flegreo
36.738 follower

DIAMO VOCE AI CAMPI FLEGREI

Segui la Pagina



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"



FOX
BAR TABACCHI

081 526 92 06
 348 584 2127

VIA SANTISSIMA ANNUNZIATA
 18, 20, 22, POZZUOLI (NA)
 FOXTABACCHI@HOTMAIL.IT

CORRIERE FLEGREO
 Canali WhatsApp: un modo privato per seguire ciò che ti interessa

Iscriviti al nostro Canale Whatsapp

(Adnkronos) – “Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all’intelligenza artificiale”. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All’evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: “E’ un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall’estero”.

Segui Corriere Flegreo su [Google News](#)

Fiere, a Piacenza la prima edizione del T3-Truck Tyre Trailer

24/09/2024

(Adnkronos) - Terrà dal 17 al 19 ottobre prossimi nei padiglioni del Piacenza Expo la 1ª edizione del T3-Truck Tyre Trailer...

Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"

24/09/2024

(Adnkronos) - La fine della guerra con la Russia "è più vicina" di quanto si creda. E' quanto sostiene il presidente ucraino Volodymyr...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



NAZIONALI | Oggi alle 16:23

Agroalimentare, Assolatte: “I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico”



(Adnkronos) – Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, “occorre chiarezza”. “E’ facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio”, ha avvertito.

“La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali”, ha sottolineato.

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



**i fatti
del giorno**



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



CremaOggi

[Torna all'inizio↑](#)

Altre Pagine

Chi siamo
Pubblicità
Scrivici una lettera
Contattaci
Privacy Policy

Sezioni

Cronaca
Politica
Economia
Cultura
Spettacolo
Sport
Elezioni 2024
Nazionali
Lettere

Informazioni

Ambiente
Cinema

Direttore Responsabile
Simone Arrighi.

NAZIONALI | Oggi alle 15:12

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): “Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche”



(Adnkronos) – “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell’Università ‘Federico II’ di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’.

“Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un’incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le

caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



**i fatti
del giorno**



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Inserisci la tua email

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



CremaOggi

Torna all'inizio↑

Altre Pagine

Chi siamo
Pubblicità
Scrivici una lettera
Contattaci
Privacy Policy

Sezioni

Cronaca
Politica
Economia
Cultura
Spettacolo
Sport
Elezioni 2024
Nazionali
Lettere

Informazioni

Crema Oggi

Il quotidiano online di Crema



Menu

Cerca



Ultime News

Ultima notizia della sanità lombarda · 24 Settembre 2024 Al teatro San Domenico lo spettacolo "Le Filippiche" · 23 Settembre 2024 Manutenzione s

NAZIONALI | Oggi alle 11:13

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



(Adnkronos) – “La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori”. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela



della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



i fatti del giorno



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Inserisci la tua email

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



CremaOggi

Torna all'inizio↑

Altre Pagine

- Chi siamo
- Pubblicità
- Scrivici una lettera
- Contattaci
- Privacy Policy

Sezioni

- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Spettacolo
- Sport
- Elezioni 2024
- Nazionali
- Lettere

Informazioni

- Ambiente
- Cinema
- Eventi
- Feste e turismo

Direttore Responsabile
Simone Arrighi.

Direttore Editoriale
Lucio Dall'Angelo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Crema Oggi

Il quotidiano online di Crema



Menu

Cerca



Urgente News della sanità lombarda · 24 Settembre 2024 Al teatro San Domenico lo spettacolo "Le Filippiche" · 23 Settembre 2024 Manutenz

NAZIONALI | Oggi alle 12:55

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



(Adnkronos) – “Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all’intelligenza artificiale”. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



**i fatti
del giorno**



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Inserisci la tua email

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



CremaOggi

[Torna all'inizio↑](#)

Altre Pagine

Chi siamo
Pubblicità
Scrivici una lettera
Contattaci
Privacy Policy

Sezioni

Cronaca
Politica
Economia
Cultura
Spettacolo
Sport
Elezioni 2024
Nazionali
Lettere

Informazioni

Ambiente
Cinema

Direttore Responsabile
Simone Arrighi.



NAZIONALI | Oggi alle 16:23

Agroalimentare, Assolatte: “I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico”



(Adnkronos) – Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, “occorre chiarezza”. “E’ facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio”, ha avvertito.

“La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali”, ha sottolineato.

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



**i fatti
del giorno**



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Inserisci la tua email

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



CremonaOggi

Torna all'inizio↑

Altre Pagine

Chi siamo
 Pubblicità
 Scrivici una lettera
 Contattaci
 Privacy Policy
 Cookie Policy (UE)

Sezioni

Cronaca
 Politica
 Economia
 Cultura
 Spettacolo
 Sport
 Elezioni 2024
 Nazionali
 Lettere

Informazioni

Ambiente
 Cinema

Direttore Responsabile
 Simone Arrighi.



NAZIONALI | Oggi alle 15:12

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): “Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche”



(Adnkronos) – “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell’Università ‘Federico II’ di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’.

“Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un’incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le

caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



**i fatti
del giorno**



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



CremonaOggi

Torna all'inizio↑

Altre Pagine

Chi siamo
 Pubblicità
 Scrivici una lettera
 Contattaci
 Privacy Policy
 Cookie Policy (UE)

Sezioni

Cronaca
 Politica
 Economia
 Cultura
 Spettacolo
 Sport
 Elezioni 2024
 Nazionali
 Lettere

Informazioni



CremonaOggi

Il quotidiano online di Cremona



Menu



Cerca

Ultima 27 studenti degli istituti tecnici · 24 Set 2024 La storia di Avalon, mamma pilota con il piccolo Nash ai box · 24 Set 2024 Archi di palazzo

NAZIONALI | Oggi alle 11:13

Agroalimentare, Lollobrigida: “Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione”



(Adnkronos) – “La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori”. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli



'Federico II'.

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



i fatti del giorno



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Inserisci la tua email

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



Torna all'inizio↑

Altre Pagine

- Chi siamo
- Pubblicità
- Scrivici una lettera
- Contattaci
- Privacy Policy
- Cookie Policy (UE)

Sezioni

- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Spettacolo
- Sport
- Elezioni 2024
- Nazionali
- Lettere

Informazioni

- Ambiente
- Cinema
- Danza
- Eventi
- Feste e turismo

Direttore Responsabile
Simone Arrighi.

Direttore Editoriale
Lucio Dall'Angelo.

Redazione
via Bastida 16 – 26100 Cremona
redazione@cremonaoggi.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CremonaOggi

Il quotidiano online di Cremona



Menu



Cerca

[L'eco della Stampa](#) |
 [24 Set 2024](#) |
 [Virgilio in visita alla Fondazione La Pace: unità d'intenti per i fragili](#) |
 [24 Set 2024](#) |
 [Industriali, borse di studio](#)

NAZIONALI | Oggi alle 12:55

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): “Filiera mozzarella unicum da tutelare”



(Adnkronos) – “Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all’intelligenza artificiale”. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All’evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop,

partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: “E’ un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall’estero”.

Fonte www.adnkronos.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi



i fatti del giorno



Iscriviti alla nostra newsletter

Pochi minuti per restare aggiornato su quanto accade a Cremona, Crema e Casalasco.

Inserisci la tua email

Iscriviti

Accetto l'informativa sulla [Privacy Policy](#)

Altre iscrizioni

Rassegna stampa

Caricamento prossimi articoli in corso...



Altre Pagine

- Chi siamo
- Pubblicità
- Scrivici una lettera
- Contattaci
- Privacy Policy
- Cookie Policy (UE)

Sezioni

- Cronaca
- Politica
- Economia
- Cultura
- Spettacolo
- Sport
- Elezioni 2024
- Nazionali
- Lettere

Informazioni

- Ambiente
- Cinema
- Danza

Direttore Responsabile
Simone Arrighi.

Direttore Editoriale
Lucio Dall'Angelo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione

(Adnkronos) La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II'.

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

(Adnkronos) - Per quattro giorni, da...

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Di redazione

Settembre 24, 2024

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

(Adnkronos) - "Gsa Gruppo Servizi Associati, leader in...

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Di Redazione Web

24 Settembre 2024

(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto

di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

(Adnkronos) - "Le patologie cardiovascolari, purtroppo, rappresentano ad...

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Di Redazione Web

24 Settembre 2024

(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa

che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dopo che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

(Adnkronos) - "Le patologie cardiovascolari, purtroppo, rappresentano ad... Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Di Redazione Web

24 Settembre 2024

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Potrebbe interessarti



Afidop domani al primo congresso della **mozzarella** di bufala

(Adnkronos) - Dalla Cina contro Jannik...

Afidop domani al primo congresso della **mozzarella** di bufala

Attualità Afidop domani al primo congresso della **mozzarella** di bufala

24/09/2024

Auricchio: sostenibilità è priorità strategica

Roma, 24 set. (askanews) - Riflettori puntati sulla sostenibilità domani, 25

settembre, nella prima conferenza internazionale su **Mozzarella** di Bufala e

prodotti lattiero-caseari organizzata da Consorzio di Tutela da **Mozzarella** di

Bufala Campana Dop, Ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il

Dipartimento di Agraria e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

All'evento parteciperà anche Afidop: l'associazione Formaggi Italiani DOP e IGP sarà ospite della tavola rotonda

"Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in

laboratorio", in programma mercoledì dalle 11.30 alle 13.00. Tra gli ospiti della tavola rotonda il presidente di Afidop,

Antonio Auricchio, il presidente dell'International Dairy Federation FIL/IDF, Piercristiano Brazzale, l'executive vice

president for Policy Development & Strategy presso U.S. Dairy Export Council, Jaime Castaneda e il professore di

Microbiologia agraria, alimentare e ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Pier Sandro Cocconcetti.

Per Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP, "la sostenibilità è ormai una priorità strategica e trasversale per i

formaggi Dop e Igp, che, con 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, sono la prima categoria del cibo della Dop

economy per fatturato e un asset importante del Made in Italy". L'associazione, in collaborazione con il Professor

Cocconcetti dell'Università Cattolica, ha commissionato uno studio volto a valutare il rischio per i consumatori e l'

impatto ambientale, attraverso l'analisi del Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita), degli alimenti di

origine animale prodotti in laboratorio.

"La ricerca che sarà pubblicata entro il 2025 ci permetterà di analizzare il reale impatto ambientale e sociale delle

produzioni cosiddette in laboratorio, fornendo quindi evidenze scientifiche che dimostrino la sostenibilità delle

produzioni tradizionali che ci impegneremo a tutelare ancora per il loro valore economico, sociale e ambientale

intrinseco", ha concluso Auricchio.

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione

(Adnkronos) La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II'.

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

(Adnkronos) - Un incontro per conoscere,...

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Di admin

Settembre 24, 2024

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

condividi

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito. "La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato. -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Seguici anche sui nostri canali WhatsApp e Telegram





CROTONE NEWS

24 SETTEMBRE 2024 |
ACCEDI

HOME ATTUALITÀ CRONACA CULTURA POLITICA SPORT

DIRETTORE
VINCENZO MONTALCINI

CROTONENEWS > FLASH > AGROALIMENTARE, CAMPANILE (UNIVERSITÀ FEDERICO II): "LATTE BUFALA RICCO DI PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE"

24 Settembre 2024 ore 15:12

FLASH

Tempo di lettura: ⌚ 1m 10s

di Adnkronos



CONDIVIDI



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



(Adnkronos) – “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari,

ALTRI ARTICOLI

CRONACA

24 Set 2024

Crotone, finisce in un canale di scolo con la propria auto

CALCIO

24 Set 2024

Longo: "Ci metto la faccia, dimostriamo di essere da Crotone"

ATTUALITÀ

24 Set 2024

Abramo, i sindacati preoccupati per il ritardo della Cigs

CRONACA

23 Set 2024

Pedace si incatena sulla 106: "Riparate quella griglia, è un pericolo"

CULTURA

23 Set 2024

Conclusa la 36° Edizione dei "Corsi di Perfezionamento Crotone in musica" della Beethoven Acam

ATTUALITÀ

23 Set 2024

Porto di Crotone, da domani le caratterizzazioni dei fondali

ATTUALITÀ

23 Set 2024

A Belvedere il terzo incontro del progetto "Giovani e legalità on the road"

ATTUALITÀ

23 Set 2024

Venerdì al Cinalci "Cutro Calabria Italia" di Calopresti

CRONACA

23 Set 2024

Abramo, ritardi nella Cigs: ennesima beffa per i lavoratori

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito. —
 lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Seguici anche sui nostri canali WhatsApp e Telegram



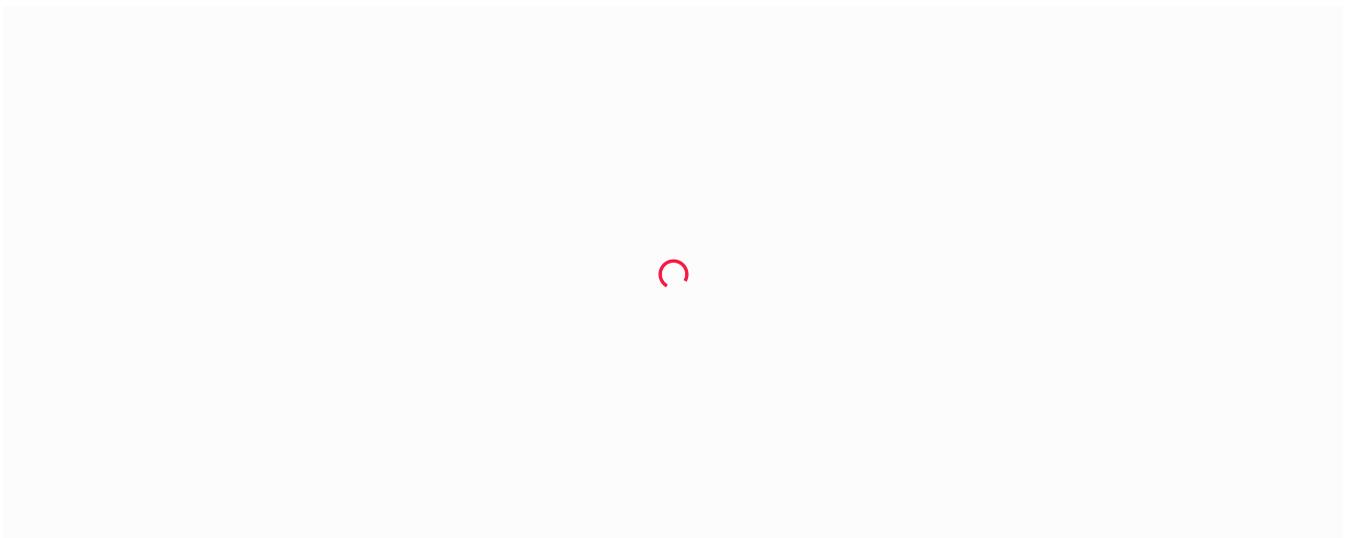
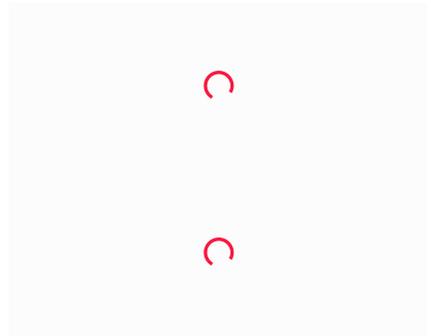
Tag: [adnkronos](#), [ultimora](#)

Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)

Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne

CALCIO

Crotone ko a Picerno: finisce 5-2 per i padroni di casa



CROTONENEWS

Testata Giornalistica
Aut. Trib. di Crotone
n. 1 del 16/07/2015

SEZIONI

ATTUALITÀ
CINEMA
COSTUME
CRONACA

INFORMAZIONI

CONTATTACI
PUBBLICITÀ
SEGNALA UNA NOTIZIA
PRIVACY POLICY

ARCHIVI

SETTEMBRE 2024
AGOSTO 2024
LUGLIO 2024
GIUGNO 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CROTONE NEWS

24 SETTEMBRE 2024 | ACCEDI

HOME ATTUALITÀ CRONACA CULTURA POLITICA SPORT

DIRETTORE VINCENZO MONTALCINI

CROTONENEWS > FLASH > AGROALIMENTARE, LOLLOBRIGIDA: "FILIERA **MOZZARELLA** BUFALA CAMPANA DOP UNISCE QUALITÀ E INNOVAZIONE"

24 Settembre 2024 ore 11:13

FLASH

Tempo di lettura: ⌚ 57s

di Adnkronos



CONDIVIDI



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



(Adnkronos) – “La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la

ALTRI ARTICOLI

CALCIO

24 Set 2024

Longo: "Ci metto la faccia, dimostriamo di essere da Crotona"

ATTUALITÀ

24 Set 2024

Abramo, i sindacati preoccupati per il ritardo della Cigs

CRONACA

23 Set 2024

Pedace si incatena sulla 106: "Riparate quella griglia, è un pericolo"

CULTURA

23 Set 2024

Conclusa la 36° Edizione dei "Corsi di Perfezionamento Crotona in musica" della Beethoven Acam

ATTUALITÀ

23 Set 2024

Porto di Crotona, da domani le caratterizzazioni dei fondali

ATTUALITÀ

23 Set 2024

A Belvedere il terzo incontro del progetto "Giovani e legalità on the road"

ATTUALITÀ

23 Set 2024

Venerdì al Cinalci "Cutro Calabria Italia" di Calopresti

CRONACA

23 Set 2024

Abramo, ritardi nella Cigs: ennesima beffa per i lavoratori

CALCIO

22 Set 2024

Crotona ko a Picerno: finisce 5-2 per i padroni di casa

CRONACA

22 Set 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. — lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

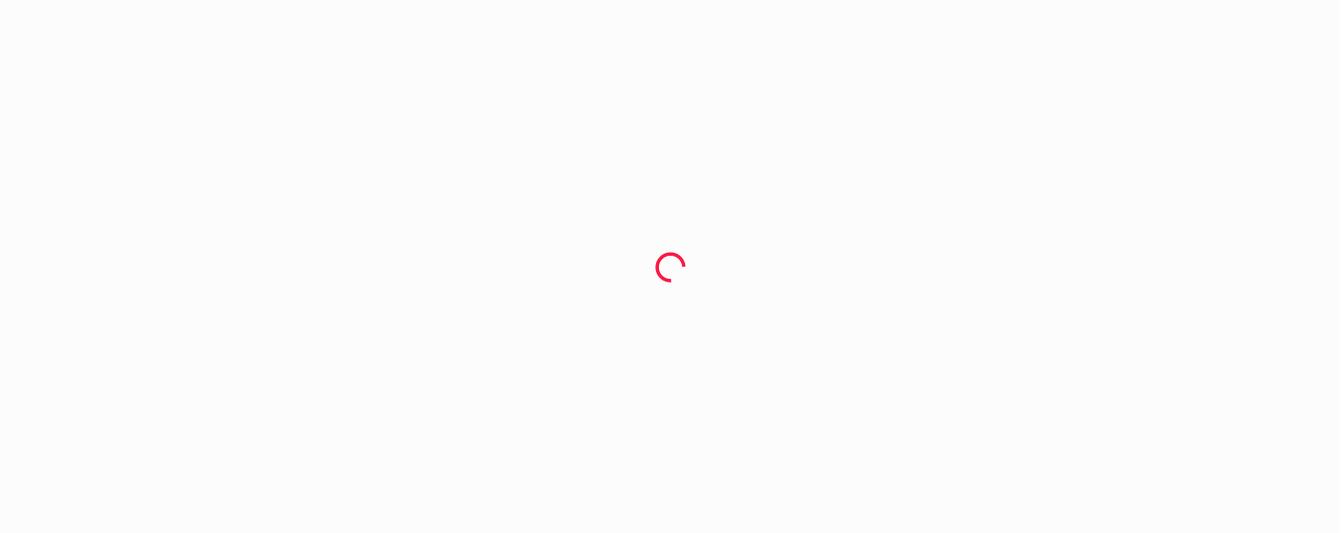
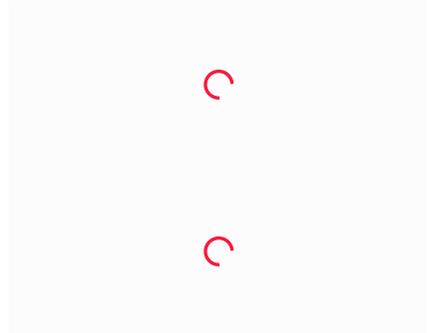
Seguici anche sui nostri canali WhatsApp e Telegram



Tag: adnkronos, ultimora

Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"

Un altro sbarco dei bambini, a Crotone approdano anche donne incinte



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CROTONENEWS Testata Giornalistica Aut. Trib. di Crotone n. 1 del 16/07/2015	SEZIONI ATTUALITÀ CINEMA COSTUME CRONACA	INFORMAZIONI CONTATTACI PUBBLICITÀ SEGNALA UNA NOTIZIA PRIVACY POLICY	ARCHIVI SETTEMBRE 2024 AGOSTO 2024 LUGLIO 2024 GIUGNO 2024
---------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

140183

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

> Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

24 Settembre 2024 ore 14:20

condividi

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"



(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. "Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo" -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Seguici anche sui nostri canali WhatsApp e Telegram



CROTONENEWS

24 SETTEMBRE 2024 |
ACCEDI

HOME ATTUALITÀ CRONACA CULTURA POLITICA SPORT

DIRETTORE
VINCENZO MONTALCINICROTONENEWS > FLASH > AGROALIMENTARE, RAIMONDO (CONSORZIO BUFALA CAMPANA DOP): "FILIERA **MOZZARELLA** UNICUM DA TUTELARE"

24 Settembre 2024 ore 12:55

FLASH

Tempo di lettura: ⌚ 50s

di Adnkronos



CONDIVIDI



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"



(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche

ALTRI ARTICOLI

CRONACA

24 Set 2024

Crotone, finisce in un canale di scolo con la propria auto

CALCIO

24 Set 2024

Longo: "Ci metto la faccia, dimostriamo di essere da Crotone"

ATTUALITÀ

24 Set 2024

Abramo, i sindacati preoccupati per il ritardo della Cigs

CRONACA

23 Set 2024

Pedace si incatena sulla 106: "Riparate quella griglia, è un pericolo"

CULTURA

23 Set 2024

Conclusa la 36° Edizione dei "Corsi di Perfezionamento Crotone in musica" della Beethoven Acam

ATTUALITÀ

23 Set 2024

Porto di Crotone, da domani le caratterizzazioni dei fondali

ATTUALITÀ

23 Set 2024

A Belvedere il terzo incontro del progetto "Giovani e legalità on the road"

ATTUALITÀ

23 Set 2024

Venerdì al Cinalci "Cutro Calabria Italia" di Calopresti

CRONACA

23 Set 2024

Abramo, ritardi nella Cigs: ennesima beffa per i lavoratori



grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". —lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Seguici anche sui nostri canali WhatsApp e Telegram



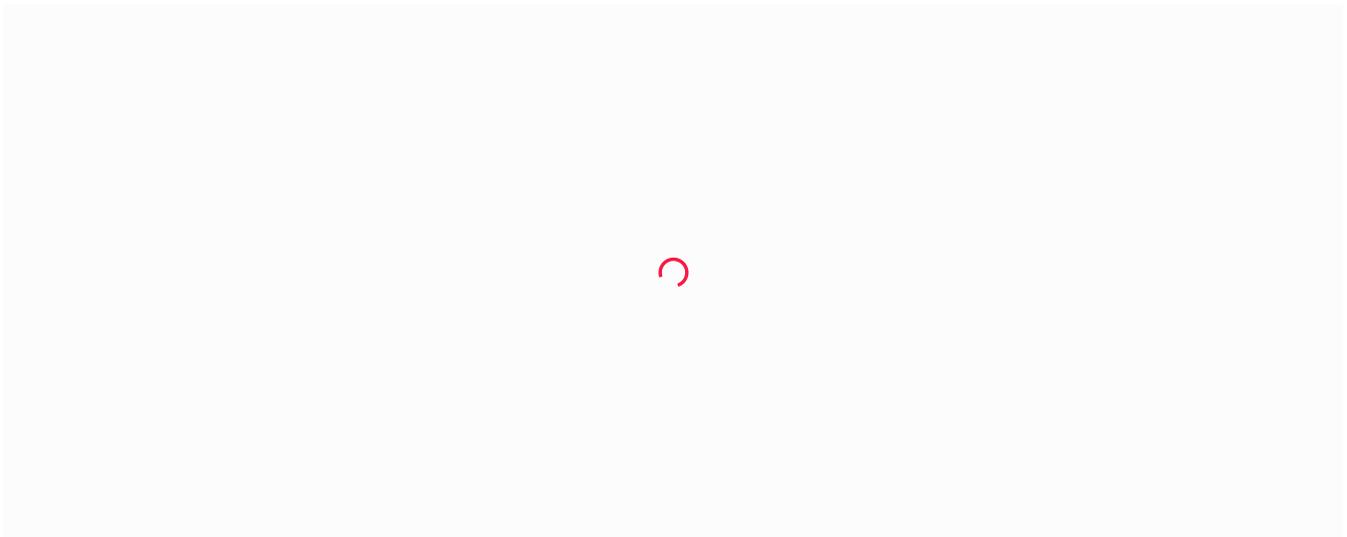
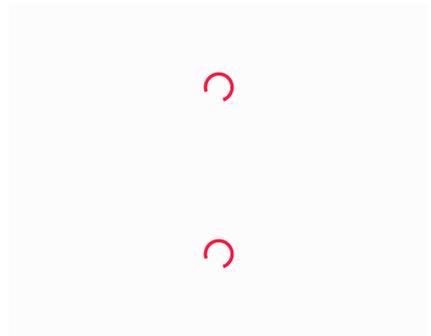
Tag: [adnkronos](#), [ultimora](#)

◀ Gesualdo (Fism): "In pandemia anestesisti-rianimatori centrali per Ssn"

Atp Pechino, Sinner in campo con il dolore nel cuore per la morte della zia Margith ▶

CALCIO

Crotone ko a Picerno: finisce 5-2 per i padroni di casa



CROTONENEWS

Testata Giornalistica
Aut. Trib. di Crotone
n. 1 del 16/07/2015

SEZIONI

ATTUALITÀ
CINEMA
COSTUME
CRONACA

INFORMAZIONI

CONTATTACI
PUBBLICITÀ
SEGNALA UNA NOTIZIA
PRIVACY POLICY

ARCHIVI

SETTEMBRE 2024
AGOSTO 2024
LUGLIO 2024
GIUGNO 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Eventi Dal 4 al 6 ottobre al Palazzo della Permanente di Milano COOK Fest celebra il Pranzo all'italiana

Nella tre giorni del Corriere della Sera: 18 corsi di cucina, Cook Breakfast, Cook Night, Cook Lunch, Wine School, Assaggi guidati con gli esperti, gli incontri Food Talk e Pane, pizza e parole e l'esclusivo Cook Market

Ededicata al Pranzo all'italiana l'edizione 2024 di COOK Fest che si terrà dal 4 al 6 ottobre a Milano, Palazzo della Permanente, via Turati 34. Con la direzione artistica di Angela Frenda, responsabile editoriale di COOK, in occasione della sua 15esima edizione dell'evento food organizzato da Corriere della Sera evolve e da Cibo a Regola d'Arte diventa COOK Fest, una grande festa del cibo, ancora più esperienziale e coinvolgente. Nelle tre giornate di COOK Fest, numerosi gli appuntamenti, tutti su iscrizione da effettuare su cookfest.it, per immergersi in esperienze uniche insieme e lezioni d'autore sorprendenti insieme a chef, panificatori, maestri pizzaioli, pasticceri ed esperti e protagonisti del food o, tra le novità 2024, scoprire e acquistare le eccellenze gastronomiche di 22 produttori di nicchia provenienti da tutta Italia ospitati nel Cook Market di Cook Fest. In ognuna delle tre giornate COOK Fest propone assaggi insieme a chef, pasticceri e panificatori: ogni mattina le Cook Breakfast, rispettivamente con Iginio Massari, Ernst Knam e Frau Knam; Marco Pinna; Matteo Baronetto, Giorgia Mazzuferi; il 4 e 5 ottobre, le Cook Night, venerdì con Luciano Monosilio, Massimo Montanari, Davide Oldani, Ciccio

CORRIERE DELLA SERA
PRESENTA
COOK
fest
4-5-6
OTTOBRE
Palazzo della Permanente Milano

PRANZO ALL'ITALIANA
È il tema scelto per l'evento Food Talk del Corriere della Sera, COOK Fest. Un Festival immersivo e coinvolgente dedicato agli appassionati di enogastronomia. Dalla pizza al osano, dal fine dining ai piatti regionali, da vino alle pasticcerie per tre giorni, il grande racconto orale delle eccellenze nazionali, condiviso con i protagonisti del settore.

Programma e prenotazioni su: cookfest.it

Cook Breakfast | Cook Lunch | Cook Night | Assaggi Guidati
Corsi di Cucina | Wine School | Pane, Pizza e Parole | Food Talk

Sultano; sabato con Luigi Biasetto, Sal De Riso e gli scrittori Maurizio De Giovanni e Gabriella Genisi; domenica 6 ottobre, invece le Cook Lunch, per gustare i piatti iconici delle grandi famiglie della ristorazione italiana: Alajmo, Cerea, Iaccarino, Romito. 18 i corsi di cucina, vere e proprie masterclass insieme ai grandi della cucina per imparare i segreti per una ricetta perfetta d'autore con: Enrico Bartolini, chef tre stelle Michelin, Andrea Berton, Eugenio Boer, Riccardo Canella con Ciccio Sultano, Davide Civitiello, Giuseppe Cristo-

faro, Fabrizio Fiorani, Giorgia Fuda con Niko Romito, Anthony Genovese, Ernst e Frau Knam, Antonia Klugmann, Davide Longoni, Fulvio Marino, lo chef bistellato Davide Oldani, Franco Pepe, Marco Pinna, Angelo Maria Tramontano, Viviana Varese. E da questa edizione le Wine School: due degustazioni guidate alla scoperta di altrettanti territori italiani, la Valpolicella con Allegrini e la Franciacorta con Berlucchi. Non mancano i tradizionali Assaggi guidati con gli esperti, quest'anno di: prosciutto San Daniele, pasta Garofalo, pollo Ama-

dori, **mozzarella** di bufala campana Dop, pastiera e pizza Mulino Caputo. Completano il palinsesto, a ingresso libero con prenotazioni su cookfest.it, i Food Talk, da vedere anche online su corriere.it, momenti di confronto e approfondimento sulle tematiche del settore con chef e protagonisti del food, e Pane, Pizza & Parole, le interviste con chef, scrittori e opinionisti accompagnati da deliziose sfornate di un panificatore che farà degustare una sua ricetta. Il primo appuntamento è venerdì 4 ottobre alle ore 11 con un dibattito sulla longevità insieme agli studiosi Valter Longo, Franco Berrino e Annamaria Colao, seguito dall'assaggio del pane integrale di Davide Longoni. Tra gli altri appuntamenti speciali, Massimo Bottura sul palco con la conduttrice Antonella Clerici e una intervista a tu per tu con Antonino Cannavacciuolo. Oggi, martedì 24 settembre, in edicola e in digital edition lo speciale dedicato di COOK, con il palinsesto completo di COOK Fest.

I partner

COOK Fest 2024 vede al suo fianco istituzioni, aziende e consorzi che contribuiscono attivamente alla realizzazione del festival: Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Basilicata (Partner Istituzionale); Pastificio Garofalo (Main Partner); Mulino Caputo (Premium Partner); Allegrini, Amadori, Berlucchi Franciacorta, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP, Consorzio Parmigiano Reggiano (Partner); Frigo2000 con V-ZUG, Kaelo (Kitchen Partner). Alens (Sustainability Partner). La rivista Gardenia, Cairo Editore, con i vivai Fratelli Gramaglia e Lombarda Flor è Green Partner.



Un 'polo del freddo' - Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia: arrestato l'aggressore

ECONOMIA &
LAVORO

AMBIENTE

MOBILITÀ

CASA

ENERGIA

ALIMENTAZIONE &
BENESSERE

VIAGGIARE



Ecoseven » Flash News » Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

AGROALIMENTARE, ASSOLATTE: "I CONSUMATORI DEVONO SAPERE SE COMPRANO LATTE O UN PRODOTTO CHIMICO"

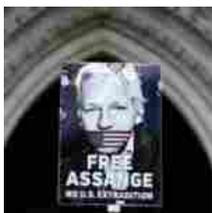
Publicato in **Flash News**.

Condividi questo articolo:



(Adnkronos) – Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito. "La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato. – lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ALTRI ARTICOLI CONSIGLIATI PER TE:



Assange e Wikileaks,
oggi il verdetto
sull'ultimo annello

adnkronos, ultimora



Confimi industria, 37mila
figure da assumere in
produzione in autunno



Maxxi, Raffaella Docimo
rinuncia a reggenza

VUOI TROVARE UN ARTICOLO?

Cerca ...

ULTIMI ARTICOLI

[Newcold-Froneri: a Ferentino nuovo 'polo del freddo'](#)

[Morte Andrea Purgatori, la perizia: "Catastrofica sequela di errori e omissioni"](#)

[Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"](#)

[Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia: arrestato l'aggressore](#)

[Sinner, un rivale dalla Cina? Chi è Juncheng Shang](#)



< Articolo precedente

Articolo successivo >



Un milione di visitatori per "Milano: lanciare legalità e trasparenza settore" - Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila vi

ECONOMIA &
LAVORO

AMBIENTE

MOBILITÀ

CASA

ENERGIA

ALIMENTAZIONE &
BENESSERE

VIAGGIARE



Ecoseven » Flash News » Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

AGROALIMENTARE, CAMPANILE (UNIVERSITÀ FEDERICO II): "LATTE BUFALA RICCO DI PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE"

Publicato in **Flash News**.

Condividi questo articolo:



(Adnkronos) – "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito. –lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ALTRI ARTICOLI CONSIGLIATI PER TE:



Vaccini, esperti: "Non solo per bimbi e fragili ma standard per"

adnkronos, ultimora



Turismo, Gaglione (Ara Maris): "Dettagli, sostenibilità e"



Ex Ilva, Urso: "Nelle prossime ore incontro con player internazionali"

VOUOI TROVARE UN ARTICOLO?

Cerca ...

ULTIMI ARTICOLI

['Futuro Fiorito', progetto di Findus con 3Bee per monitorare la biodiversità nei campi](#)

[Trasporti, Unasca: "Con Mint e Mit rilanciare legalità e trasparenza settore"](#)

[Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne](#)

[Agroalimentare, Campanile \(Università Federico II\): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"](#)

[Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori \(+2,19%\)](#)





Ultime notizie: "10600 siti Hezbollah". Beirut: "I morti sono quasi 500" - Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia pi

ECONOMIA &
LAVORO

AMBIENTE

MOBILITÀ

CASA

ENERGIA

ALIMENTAZIONE &
BENESSERE

VIAGGIARE



Ecoseven » Flash News » Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

AGROALIMENTARE, LOLLOBRIGIDA: "FILIERA MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP UNISCE QUALITÀ E INNOVAZIONE"

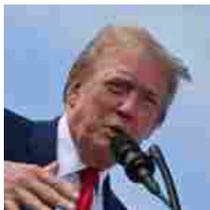
Publicato in **Flash News**.

Condividi questo articolo:



(Adnkronos) – "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. —lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ALTRI ARTICOLI CONSIGLIATI PER TE:



Trump, la "grande deportazione" dei migranti di Haiti e la

adnkronos, ultimora



Alimenti, Loro (Univ. Federico II): "Ricerca e tecnologia per tutelare a



Cobat Tyre, rinnovata parte del Consiglio d'amministrazione

VUOI TROVARE UN ARTICOLO?

Cerca ...

ULTIMI ARTICOLI

[Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"](#)

[Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"](#)

[Atp Tokyo, 4 azzurri in tabellone: Berrettini esordisce con Van de Zandschulp](#)

[Salone nautico: turismo e sostenibilità tra i temi della quinta giornata](#)

[Contratti, Gsa: "Irricevibili richieste Filt Cgil, dissociate da logiche e regole mercato"](#)





ULTIMA ORA **Uomini** Errori in prevenzione cardiovascolare - Catapano (Sisa): "Contro eventi cardiaci fondamentale abb

ECONOMIA &
LAVORO

AMBIENTE

MOBILITÀ

CASA

ENERGIA

ALIMENTAZIONE &
BENESSERE

VIAGGIARE



Ecoseven » Flash News » Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

AGROALIMENTARE, LORITO (UNIVERSITÀ FEDERICO II): "SCIENZA, RICERCA E ABILITÀ IN CREAZIONE MOZZARELLA"

Publicato in **Flash News**.

Condividi questo articolo:



(Adnkronos) – "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. "Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa – ricorda – abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo" –lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ALTRI ARTICOLI CONSIGLIATI PER TE:



Elezioni Usa, il vignettista Palmaroli - Noha: "Senza Biden

adnkronos, ultimora



Cercapersone come bombe, strage in Libano: Hezbollah accusa Israele



A2A, Spadoni: "Bilancio sostenibilità in crescita"

< Articolo precedente

Articolo successivo >

VOUI TROVARE UN ARTICOLO?

🔍 Cerca ...

ULTIMI ARTICOLI

[Long Covid, in bambini può durare 3 anni e impedire ritorno a normalità: lo studio](#)

[Cardiologo Carugo: "Abbiamo farmaci sottocute efficaci contro il colesterolo"](#)

[Coco \(Novartis\): "Ricerca e informazione contro patologie cardiovascolari"](#)

[L'ex campione olimpico Rossi: "Dopo l'infarto è iniziata una seconda vita"](#)

[Folco \(Fip\): "Aderenza terapeutica è importante quanto prevenzione"](#)



RealSIL
Un gesto d'amore per il tuo fegato

scopri di più



Ultima Pagina 'fotografia contemporanea', Terna proclama i 5 vincitori - Roma Tor Vergata protagonista della Notte Europ

ECONOMIA &
LAVORO

AMBIENTE

MOBILITÀ

CASA

ENERGIA

ALIMENTAZIONE &
BENESSERE

VIAGGIARE



Ecoseven » Flash News » Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

AGROALIMENTARE, RAIMONDO (CONSORZIO BUFALA CAMPANA DOP): "FILIERA MOZZARELLA UNICUM DA TUTELARE"

Publicato in [Flash News](#).

Condividi questo articolo:



(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". —lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

ALTRI ARTICOLI CONSIGLIATI PER TE:



Meloni: "Con Egitto accordo storico, Ue cambia passo su"

[adnkronos](#) [ultimora](#)



Biden si ritira: la resa del presidente in 24 ore, dalla decisione



Udinese-Napoli 1-1, gol di Osimhen e Success

VUOI TROVARE UN ARTICOLO?

ULTIMI ARTICOLI

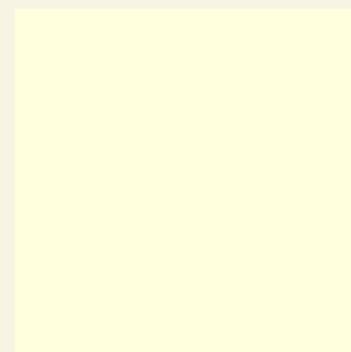
[Trump 'paladino delle donne': "Con me felici e non penseranno più a aborto"](#)

[Roma Tor Vergata protagonista della Notte Europea Ricercatori e Ricercatrici 2024](#)

['Premio Driving Energy 2024 – fotografia contemporanea', Terna proclama i 5 vincitori](#)

[È morta l'editrice Paola Tantulli: ha avuto un malore a Pordenonelegge](#)

[Atp Pechino, Sinner in campo con il dolore nel cuore per la morte della zia Margith](#)



[< Articolo precedente](#)

[Articolo successivo >](#)

Mozzarella Bufala: primo congresso internazionale

Riflettori puntati sulla sostenibilità all'evento in programma a Napoli. Afidop e Brazzale tra i partecipanti Riflettori puntati sulla sostenibilità domani 25 settembre nella prima conferenza internazionale su **Mozzarella** di Bufala e prodotti lattiero-caseari organizzata dal Consorzio di Tutela da **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, Ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. All'evento - che vedrà protagonisti i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera - parteciperà anche Afidop. L'Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp sarà ospite della tavola rotonda "Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in laboratorio", in programma mercoledì dalle 11.30 alle 13.00. Tra gli ospiti della tavola rotonda il presidente di Afidop Antonio Auricchio, il presidente dell'International Dairy Federation Fil/Idf, Piercristiano Brazzale, l'executive vice president for Policy Development & Strategy presso U.S. Dairy Export Council, Jaime Castaneda e il professore di Microbiologia agraria, alimentare e ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Pier Sandro Cocconcelli. Per Antonio Auricchio, presidente di Afidop: "La sostenibilità è ormai una priorità strategica e trasversale per i formaggi Dop e Igp, che, con 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, sono la prima categoria del cibo della Dop economy per fatturato e un asset importante del Made in Italy. Da tempo Afidop ha intrapreso un percorso per promuovere pratiche sostenibili all'interno della filiera con un Gruppo di Lavoro dedicato e gettando le basi per le linee guida alla compilazione del report di sostenibilità previsto dal nuovo Regolamento UE sulle IG". "Sulla scia di questo impegno, Afidop, in collaborazione con il professor Cocconcelli dell'Università Cattolica, ha commissionato uno studio volto a valutare il rischio per i consumatori e l'impatto ambientale, attraverso l'analisi del Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita), degli alimenti di origine animale prodotti in laboratorio. La ricerca che sarà pubblicata entro il 2025", conclude Auricchio, "ci permetterà di analizzare il reale impatto ambientale e sociale delle produzioni cosiddette in laboratorio, fornendo quindi evidenze scientifiche che dimostrino la sostenibilità delle produzioni tradizionali che ci impegneremo a tutelare ancora per il loro valore economico, sociale e ambientale intrinseco".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza sul nostro sito web.

Ok

Informativa

ENTILocali *online*

Cerca...



NOTIZIE ▾ EVENTI ▾ ABBONAMENTI ▾ CHI SIAMO ▾ LOGIN AREA UTENTI ▾

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Settembre 24, 2024

(Adnkronos) – "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Seguici sui social:



Centro Studi Enti Locali

Siamo al fianco di Enti e realtà pubbliche e private.

Scopri come possiamo aiutarti

Eventi formativi

Il bilancio consolidato degli Enti Locali

Corso di formazione in esperto della gestione, monitoraggio, rendicontazione, controllo dei progetti PNRR

Corso di formazione per abilitazione a responsabile della transizione al digitale

Prodotti editoriali

Rivista - EntilocalineWS

E-book - Un anno di dossier

KIT del Responsabile dei servizi Finanziari BASE

Articoli correlati



Usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza sul nostro sito web.

Ok

Informativa

ENTI LOCALI *online*

Cerca...



NOTIZIE ▾ EVENTI ▾ ABBONAMENTI ▾ CHI SIAMO ▾ LOGIN AREA UTENTI ▾

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Settembre 24, 2024

(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Seguici sui social:



Centro Studi Enti Locali

Siamo al fianco di Enti e realtà pubbliche e private.

Scopri come possiamo aiutarti

Eventi formativi

Il bilancio consolidato degli Enti Locali

Corso di formazione in esperto della gestione, monitoraggio, rendicontazione, controllo dei progetti PNRR

Corso di formazione per abilitazione a responsabile della transizione al digitale

Prodotti editoriali

Rivista - EntilocalineWS

E-book - Un anno di dossier

KIT del Responsabile dei servizi Finanziari BASE

Articoli correlati



Usiamo i cookie per migliorare la tua esperienza sul nostro sito web.

Ok

Informativa

ENTILOCALI *online*

Cerca...



NOTIZIE ▾ EVENTI ▾ ABBONAMENTI ▾ CHI SIAMO ▾ LOGIN AREA UTENTI ▾

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Settembre 24, 2024

(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Seguici sui social:



Centro Studi Enti Locali

Siamo al fianco di Enti e realtà pubbliche e private.

Scopri come possiamo aiutarti

Eventi formativi

Il bilancio consolidato degli Enti Locali

Corso di formazione in esperto della gestione, monitoraggio, rendicontazione, controllo dei progetti PNRR

Corso di formazione per abilitazione a responsabile della transizione al digitale

Prodotti editoriali

Rivista - EntilocalineWS

E-book - Un anno di dossier

KIT del Responsabile dei servizi Finanziari BASE

Articoli correlati

Lollobrigida: La **mozzarella** di bufala Campana dop e' simbolo del Made in Italy

La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza ma un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida in un videomessaggio inviato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari. La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II.



Questo sito contribuisce alla audience di

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): “Filiera mozzarella unicum da tutelare”

(Adnkronos) – “Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all’intelligenza artificiale”. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All’evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: “E’ un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall’estero”.

Potrebbe Interessarti



CRONACA

Influenza 2024, attesa



CRONACA

Ancona, parte colpo



SPETTACOLI

‘Vermiglio’ di Delpero



SOSTENIBILITA

‘Trasporto pubblico a

Home > ULTIM'ORA > Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

ULTIM'ORA

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Di Adnkronos - 24 Settembre 2024 4 0



(Adnkronos) – “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell’Università ‘Federico II’ di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’.

“Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un’incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

Condividi:



ULTIME NOTIZIE



Violenza nel carcere di Porto Azzurro, quattro poliziotti penitenziari in ospedale

FOCUS 23 Settembre 2024



Salute, neurologo Sorbi: “Stili di vita corretti riducono rischio di sviluppare...”

FOCUS 18 Settembre 2024



Nautica, domani 18 settembre al via 64mo Salone di Genova. Chiude...

FOCUS 18 Settembre 2024



Bmw e Toyota / Siglata una partnership per propulsori a...

FOCUS 8 Settembre 2024



Salone Nautico, è boom di biglietti venduti

FOCUS 3 Settembre 2024



Taxi, A Roma bando on line per il rilascio di mille...

FOCUS 2 Settembre 2024



Italiano arrestato in Tunisia: fabbricava barconi per i migranti

FOCUS 28 Agosto 2024



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

La Gazzetta di Firenze

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Di

Print

(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Condividi:



Home > ULTIM'ORA > Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

ULTIM'ORA

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella unicum** da tutelare"

Di Adnkronos - 24 Settembre 2024 2 0



(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Condividi:



Articolo precedente

[Gesualdo \(Fism\): "In pandemia anestesisti-](#)

Articolo successivo

[Atp Pechino, Sinner in campo con il dolore](#)

ULTIME NOTIZIE



Violenza nel carcere di Porto Azzurro, quattro poliziotti penitenziari in ospedale

FOCUS 23 Settembre 2024



Salute, neurologo Sorbi: "Stili di vita corretti riducono rischio di sviluppare..."

FOCUS 18 Settembre 2024



Nautica, domani 18 settembre al via 64mo Salone di Genova. Chiude...

FOCUS 18 Settembre 2024



Bmw e Toyota / Siglata una partnership per propulsori a...

FOCUS 8 Settembre 2024



Salone Nautico, è boom di biglietti venduti

FOCUS 3 Settembre 2024



Taxi, A Roma bando on line per il rilascio di mille...

FOCUS 2 Settembre 2024

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

(Adnkronos) - "Gsa Gruppo Servizi Associati,...

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarel"

(Adnkronos) - "Durante una gran fondo...

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dopo che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"





Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.



Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare" Gaz

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Iscriviti alle Newsletter



Sfoglia il quotidiano

ACCEDI

ABBONATI

MENU

CRONACA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

CERCA

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

[✉ Iscriviti alle Newsletter](#)[📖 Sfoglia il quotidiano](#)[👤 ACCEDI](#)[ABBONATI](#)[☰ MENU](#)[CRONACA](#)[ITALIA MONDO](#)[SPORT](#)[TEMPO LIBERO](#)[VIDEO](#)[PODCAST](#)[🔍 CERCA](#)

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

X Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo

f Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. "Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

✉ "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"



Iscriviti alle Newsletter



Sfoglialo il quotidiano

ACCEDI

ABBONATI

MENU

CRONACA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

CERCA

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".



Iscriviti alle Newsletter



Sfoglia il quotidiano

ACCEDI

ABBONATI

MENU

CRONACA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

CERCA

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione

La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II. Scritto da: Giornale Radio Commenti post (0) [Lascia un commento](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero.

Scritto da: Giornale Radio Commenti post (0) [Lascia un commento](#)



Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri

Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi di Napoli Federico II Scritto da: Giornale Radio Commenti post (0) [Lascia un commento](#)



Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo

Dietro un'eccezione come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l'abilità dei maestri lattiero caseari. . Così Matteo Lorito, Rettore dell'Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop. Scritto da: Giornale Radio Commenti post (0) [Lascia un commento](#)



Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico

Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati ??dal latte? Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte occorre chiarezza. Scritto da: Giornale Radio Commenti post (0) Lascia un commento



martedì, 24 settembre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località



Altre

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Speciali

Le ultime



15:20

Beirut, 6 morti nel raid israeliano in città

15:17

Guterres, evitare che il Libano diventi un'altra Gaza



Home page > Terra e Gusto > Lorito, "Mozzarella di bufala è...

Lorito, "Mozzarella di bufala è qualità e scienza italiana"

24 settembre 2024



(ANSA) - NAPOLI, 24 SET - "Oggi inauguriamo una serie di congressi sul tema dei prodotti lattiero-caseari, e accendiamo un faro internazionale sulla mozzarella di bufala campana, prodotto che rappresenta all'estero la qualità, la forza, l'intelligenza e la capacità

I più letti



Si simula un allarme nucleare: il 26 settembre alle 10 suoneranno i cellulari



Carlo Budel, addio a Capanna Punta Penia: «E' stato bellissimo, grazie a tutti»



Lavoro nero, in Alto Adige maxi-multa da 100mila euro a un hotel. Minori trovati al lavoro in un bar e in...



Giovani imprenditori agricoli, la storia di Edoardo Verones



Ubriaco alla guida, gli fermano l'auto e lui ne ruba una per strada: denunciato un 20enne in Rendena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

scientifica italiana, e i cui effetti sul Pil della regione e del Paese sono ben noti. È è giusto che questo evento si facesse a Napoli e in Federico II".

Così il rettore della Federico II Matteo Lorito ha illustrato la due giorni della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala campana Dop, organizzato dal Consorzio di Tutela della Bufala Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

"Con questo congresso - aggiunge Lorito - raccontiamo anche quanta scienza c'è dietro la produzione della **mozzarella** di bufala, che non rappresenta solo una filiera sana e ben gestita dal Consorzio e forte grazie al sistema imprenditoriale, ma una filiera sostenuta dalla Federico II da molti anni, attraverso i suoi dipartimenti. Oggi parlare di **mozzarella** di bufala vuol dire mettere insieme i veterinari, chi si occupa di produzione agraria visto che si parte dai foraggi, di nutrizione e benessere alimentare, di benessere umano e animale, di genetica, tutto nel contesto di quello che oggi si chiama 'one health', cioè salute unica" conclude il rettore della Federico II di Napoli. (ANSA).

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità'

martedì, 24 settembre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località Altre

Salute e Benessere

Viaggiart

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Speciali

Le ultime ●



09:35

Cade dal secondo piano della scuola, grav... studente

09:32

Israele, 'nella notte colpite decine obiettivi Hezbollah'



Home page > Terra e Gusto > Napoli capitale mondiale della Bufala...

Napoli capitale mondiale della Bufala dop con un maxi congresso

24 settembre 2024

(ANSA) - NAPOLI, 24 SET - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti - India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile - in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale, 30 progetti di ricerca: è la "First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products", il primo congresso internazionale sulla mozzarella di bufala campana Dop, che parte oggi a Napoli all'Università "Federico II", facendo del capoluogo campano la capitale mondiale dell'oro bianco mozzarella. Per due giorni (conclusione domani alle 13) i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera si confronteranno in un evento di alto profilo scientifico organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, e inserito nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Ad aprire i lavori un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della

I più letti



Carlo Budel, addio a Capanna Punta Penia: «E' stato bellissimo, grazie a tutti»



Si simula un allarme nucleare: il 26 settembre alle 10 suoneranno i cellulari



Lavoro nero, in Alto Adige maxi-multa da 100mila euro a un hotel. Minori trovati al lavoro in un bar e in...



Giovani imprenditori agricoli, la storia di Edoardo Verones



Ubriaco alla guida, gli fermano l'auto e lui ne ruba una per strada: denunciato un 20enne in Rendena

Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

Tra i temi che saranno trattati nella due giorni le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto della **mozzarella** di bufala campana dop a livello internazionale, ma anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte.

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. (ANSA).

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualita'

Agroalimentare, Campanile (Universita' Federico II): Latte bufala ricco di proprieta' nutraceutiche

(Adnkronos) La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. Questo latte ha spiegato è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità, ha avvertito. lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



martedì, Settembre 24, 2024
Rome 24°C



OMC MED ENERGY
CONFERENCE & EXHIBITION

8 - 10 April 2025 | Ravenna, Italy
www.omc.it

- AMBIENTE
- ECONOMIA CIRCOLARE
- IMPRESA
- INNOVAZIONE
- EDILIZIA VERDE
- AGRINOTIZIE
- IL VIAGGIO E IL PIANETA

ATTUALITÀ

ALTRO

cerca...

Home > Ultima ora > **Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"**

Ultima ora

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



Di AdnKronos 24 Settembre 2024



(Adnkronos) – "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". —lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

TAGS [adnkronos](#), [primapagina](#)

ALTRI ARTICOLI

NESSUN COMMENTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



PRENOTA sul nostro sito



SONO ARRIVATE LE NUOVI RICETTE!
SCOPRILE TUTTE

PRENOTA sul nostro sito

CONCERTI
LABORATORI
MOSTRE D'ARTE

Grugliasco24.it
Edizione locale **ilNazionale.it**

27-30 MAY 2025
FIERA MILANO - ITALY

EXPOCASA 28 SETTEMBRE - 06 OTTOBRE
OVAL Lingotto Fiere - Torino

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Sport Tutte le notizie

Grugliasco Torino Collegno Rivoli - Alpignano - Pianezza Venaria Regione Europa

ABBONATI

Home / ULTIM'ORA

f @ X v w r s e q Archivio Mobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CHE TEMPO FA



ADESSO
21.8°C



MER 25
13.4°C
21.9°C



GIO 26
14.1°C
20.4°C

@Datameteo.com

Mediaset PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADDEVA UN ANNO FA



Attualità
Grande successo per la "Nocciolini Week": oggi la consegna dei premi e la chiusura della Festa a Chivasso [VIDEO]



Economia e lavoro
La Banca Centrale Europa aumenta ancora i tassi, CNA: "Preoccupazione crescente, messa a rischio la ripresa"



Eventi
Cosa fare a Torino nel weekend: gli eventi fino a domenica 24 settembre

Leggi tutte le notizie



ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 15:12

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Giuseppe Campanile
Dip. Med. Veterinaria e Prod. Animali Università Federico II

(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE? Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare



IN BREVE

martedì 24 settembre

Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Musetti battuto in finale, Shang vince torneo Atp Chengdu



Renna (Fastweb): "la è rivoluzione, va governata e non subito"



Rota (Fai Cisl): "la va governata, altrimenti può diventare anche rischio per democrazie"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



PRENOTA sul nostro sito



PRENOTA sul nostro sito

CONCERTI
LABORATORI
MOSTRE D'ARTE



27-30 MAY 2025
FIERA MILANO - ITALY

EXPOCASA 28 SETTEMBRE - 06 OTTOBRE
OVAL Lingotto Fiere - Torino

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Sport Tutte le notizie

Grugliasco Torino Collegno Rivoli - Alpignano - Pianezza Venaria Regione Europa

ABBONATI

Home / ULTIM'ORA

Facebook Instagram Twitter YouTube WhatsApp RSS Settings Email Search Archivio Mobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CHE TEMPO FA



ADESSO
19.5°C

ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 11:13



MER 25
13.4°C
21.9°C



GIO 26
14.1°C
20.4°C

@Datameteo.com

Merlino PUBBLICITÀ
OGGETTI PUBBLICITARI
ETICHETTE

RUBRICHE

Pronto condominio

ACCADEVA UN ANNO FA



Eventi
Cosa fare a Torino nel weekend: gli eventi fino a domenica 24 settembre



Economia e lavoro
La Banca Centrale Europa aumenta ancora i tassi, CNA: "Preoccupazione crescente, messa a rischio la ripresa"



Attualità
Grande successo per la "Nocciolini Week": oggi la consegna dei premi e la chiusura della Festa a Chivasso [VIDEO]

Leggi tutte le notizie



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su [Spreaker](#).

Merlino PUBBLICITÀ OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE



Banca Alpi Marittime
CREDITO COOPERATIVO CARRÙ
GRUPPO BCC ICCREA
VICINI SEMPRE
www.bancaalpimarittime.it

Casa ferra
BENESSERE E RELAX ESCLUSIVI
PRENOTA ORA

IN BREVE

martedì 24 settembre

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"



Atp Tokyo, 4 azzurri in tabellone: Berrettini esordisce con Van de Zandschulp

Salone nautico: turismo e sostenibilità tra i temi della quinta giornata



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".



C'e' +Gusto a Bologna, pioggia di masterclass per degustare formaggi, olio e vini con i protagonisti

A tu per tu con i personaggi del made in Italy per conoscere e testare il palato. Un mondo di bontà dal Franciacorta al burro fino alla **mozzarella** di Bufala Dop. E a tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza al mini corso Degustare, conoscere scoprire sapori e storie nuovi, divertendosi. E confrontandosi con appassionati ed esperti. È questo il mood delle masterclass del festival C'è +Gusto: incontri, sorrisi, curiosità. In una location ricca di storia e fascino come il palazzo Re Enzo a Bologna. Due giorni 12 e 13 ottobre a tu per tu con il mondo dell'enogastronomia.



Le masterclass, insieme ai Dialoghi, al Teatro del Gusto, all'Arena della Pizza e al Mercato, sono uno dei pilastri della programmazione delle due giornate bolognesi. Occasioni in cui, in compagnia dei maggiori protagonisti del wine&food italiani, e guidati dalle firme del nostro giornale, si potranno percorrere le strade del gusto da punti di vista nuovi e inediti. Ascoltando storie di successo e testando il proprio palato tramite assaggi di eccellenze del made in Italy, e non solo. Qualche esempio? Sabato la famiglia Dal Bianco, titolare dell'azienda Masottina, racconterà la bellezza mozzafiato e la bontà del Prosecco Superiore delle Rive. Nello stesso giorno si potranno scoprire i segreti del successo e del sapore inconfondibile del salame Cacciatore italiano. Un focus speciale sarà dedicato al sale, con la scrittrice Letizia Magnani e il nutrizionista Domenicantonio Galatà, che ci sveleranno anche tutto ciò che c'è da sapere sui surgelati, con la complicità di Orogel. Sarà invece il prof Giorgio Calabrese ad aprirci le porte dell'olio con gli assaggi del consorzio Oliva Sicilia Igp. Siamo a Bologna la ghiotta, impossibile non assaporare sua maestà la Mortadella Bologna Igp. Fari accesi anche sul burro, con le specialità di Brazzale, e sul Pecorino Romano. Per i più golosi, da provare i tortellini artigianali dell'associazione San Nicola di Castelfranco Emilia (Modena). E se si parla di re e regine, be' fate largo al San Daniele, il prosciutto amatissimo dagli italiani e anche all'estero, eclettico nel suo essere perfetto da solo, nudo e crudo, ma anche per il tocco magico che riesce a dare alle ricette in cucina, dai tagliolini agli involtini di carne. Altra eccellenza del Belpaese protagonista a Bologna, la **mozzarella** di Bufala campana Dop che con la sua generosa bontà si confronterà con abbinamenti inediti. Nel mondo del vino, spazio allo spumante metodo classico iconico del nostro Paese, il Franciacorta, sinonimo di eleganza ed ecletticità. E poi ci saranno i vini delle Tenute del Leone Alato che vanta cantine in tutta Italia, dal Monferrato alla Valpantena in Veneto fino al Prosecco al Friuli. Per i wine lover da fissare in agenda anche le due masterclass in cui si potranno degustare i vini italiani premiati con le prestigiose medaglie del Concorso mondiale di Bruxelles guidati da Lara Loreti. Al centro dei focus anche le birre di Quality Beer Academy che del sapere che ruota intorno al mondo brassicolo ha fatto la sua mission. Il costo delle masterclass da prenotare sul sito ilgustobologna.makeitlive.it è di 10 euro e il ricavato sarà devoluto all'associazione Animenta che si occupa di disturbi alimentari. E per sottolineare il valore formativo delle masterclass, ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza.



L'economia Mozzarella, a confronto esperti internazionali

Antonio Vastarelli a pag. 29



La sfida dell'oro bianco

► Al via oggi a Napoli la due giorni sulla **mozzarella** ► Per il Consorzio di tutela giro d'affari da 1,2 miliardi a confronto esperti provenienti da tutto il mondo I nodi della difesa del prodotto made in Campania

L'EVENTO

Antonio Vastarelli

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 43mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1.400 allevamenti forniscono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro. Un "unicum" che desta interesse nel mondo. Non poteva esserci luogo migliore di Napoli, quindi, per ospitare la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari: un'iniziativa di alto profilo scientifico inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

LA KERMESSA

La due giorni, che comincia oggi, metterà a confronto esp-

erti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera. Numerosi gli incontri previsti, 6 le sessioni di lavoro, 30 i prestigiosi relatori, 9 gli ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 i progetti di ricerca presentati. L'evento è organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di bufala campana Dop, dall'ateneo federiciano (con il Dipartimento di medicina veterinaria e produzioni animali e il Dipartimento di Agraria) e dall'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno. La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia.

IL PROGRAMMA

Si parte stamattina alle 9 nell'Aula congressi della Federico II in via Partenope con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore dell'Ateneo, Matteo Lorito (che è anche presidente del comitato organizzatore), e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. A seguire, la sessione dedicata alla zootecnia, in cui si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti di qualità, che abbiano

anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. Inoltre, si parlerà di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti (Intelligenza artificiale e tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana unica nel mondo. Domani, invece, si affronteranno argomenti di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale e si discuterà della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale.

IL CIBO SINTETICO

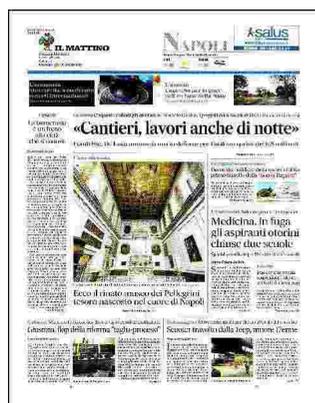
Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale. Ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop con corsi, visite guidate e degustazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'INIZIATIVA Oggi e domani a Napoli evento sulla **mozzarella** di bufala: l'oro bianco della Campania

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183



L'eccellenza/2 "Vino Ce", in vetrina 27 etichette casertane

Gianrolando Scaringi a pag. 23



Vino, in vetrina 27 etichette casertane «Salone per esaltare le eccellenze»

L'INCONTRO

Gianrolando Scaringi

In Terra di Lavoro il comparto del vino, in forte crescita, si offre sul mercato, per la prima volta, con un evento che punta a mettere in contatto produttori del territorio, e non solo, e i buyers del mondo Horeca e della grande distribuzione. È stato, questo, l'obiettivo di "Vino Ce" – organizzato ieri pomeriggio presso Palazzo Paternò – che ha raccolto ventisette eccellenze del vino casertano e da tutta Italia e tre del mondo dei distillati accostati da interessanti produttori del food, e dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop.

L'evento è stato organizzato da Enzo Fierro, Andrea Volpe e Antonio Zotti, agenti di commercio di consolidata esperienza,

che hanno interessato le aziende dei propri portafogli allo scopo di realizzare una iniziativa che favorisca la nascita e lo sviluppo una rete tra produttori ed acquirenti che dia valore alla realtà vitivinicola di Terra di Lavoro.

«Molti credono che la presenza di imprese che presentino la medesima offerta in un dato territorio voglia dire solo aumentare la concorrenza – spiegano i tre organizzatori – mentre per noi è la prova dell'alto valore espresso da quel territorio, una ricchezza da non disperdere e che dà forza alla qualità del prodotto offerto. Per questo motivo, siamo partiti con il fare cerchio intorno ai nostri clienti per creare un evento dedicato al commercio interaziendale capace di mettere intorno al medesimo calice di vino, a Caserta, produttori non solo di Terra di Lavoro e buyer di alta caratura. La partecipazione all'evento ha superato le più rosee prospettive con

seicento ticket, destinati ai professionisti del settore, tutti sold-out ben prima dell'inizio dell'evento».

I PARTECIPANTI

«Mancava, decisamente, a Caserta una manifestazione di questo genere – dice Almerigo Bosco, dell'azienda vitivinicola Cantina di Lisandro – capace di mettere insieme così tante e diverse tipologie di produttori e di farsi ambasciatrice, verso il mondo degli addetti dei lavori, delle tante eccellenze presenti in Terra di Lavoro. Il vino casertano è in forte crescita sia a livello nazionale che internazionale. Uno per tutti il Pallagrello, sia bianco che nero, delle colline caiatine sempre più presente sulle tavole e nelle cantine europee e statunitensi. Auspico che l'evento si ripeta e cresca sempre più e, soprattutto, che possa servire a generare gruppo tra i produttori, unico vero modo per entrare in un mercato sempre più complesso e sempre più alla ricerca della

qualità». «"Vino Ce" è una manifestazione che fa bene al territorio – commenta Mauro Gianini, dell'enoteca "Il Torchio" – perché permettono a distributori e ristoratori di aprire il confronto con i colleghi del settore e di entrare direttamente in contatto con i produttori, di stringere loro la mano, comprenderne la filosofia e conoscere le caratteristiche dei loro prodotti. Da distributore casertano sottolineo ulteriormente l'organizzazione di una iniziativa che interessa, generalmente, solo i grandi centri da Napoli in su: il prodotto vitivinicolo casertano sta crescendo e questo evento favorisce, finalmente, un momento capace di elevare la consapevolezza dei produttori del territorio. Chi, come me, si occupa distribuzione è sempre alla ricerca di prodotti di qualità e di nicchia, innovativi e da aziende capaci di garantire la continuità nel tempo come quelle che abbiamo incontrato qui».



LE DEGUSTAZIONI Ieri il salone "Vino Ce"

L'INIZIATIVA HA MESSO
IN CONTATTO
PRODUTTORI E BUYERS
«COMPARTO IN CRESCITA
ALTA LA QUALITÀ
DEL PRODOTTO OFFERTO»



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



L'eccellenza/1
Mozzarella, sfida con l'Ateneo
«Il Sud che sa fare sistema»
Antonio Vastarelli a pag. 23



RAIMONDO: «IL SETTORE È UN CASO SINGOLARE DI SAPER FARE SISTEMA»
SACCANI: «ANALizzeremo ANCHE LE DEBOLEZZE COME LA LOGISTICA»

L'economia, gli scenari

Mozzarella dop

la sfida con l'Ateneo

«Il Sud che fa rete»

► Al via oggi a Napoli la due giorni sull'oro bianco ► Per il Consorzio di tutela giro d'affari da 1,2 miliardi a confronto esperti provenienti da tutto il mondo I nodi della difesa del prodotto made in Campania

L'EVENTO

Antonio Vastarelli

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 43mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1.400 allevamenti forniscono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro. Un "unicum" che desta interesse nel mondo. Non poteva esserci luogo migliore di Napoli, quindi, per ospitare la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari: un'iniziativa di alto profilo scientifico inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

La due giorni, che comincia oggi, metterà a confronto esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera. Numerosi gli incontri previsti, 6 le sessioni di lavoro, 30 i relatori, 9 gli ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 i progetti di ricerca presentati. L'evento è organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di bufala campana Dop, dall'ateneo federiciano (con il Dipartimento di medicina veterinaria e produzioni animali e il Dipartimento di Agraria) e dall'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno. La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: zootecnica, tecnica di produzione ed economia.

IL PROGRAMMA

Si parte stamattina alle 9 nell'Aula congressi della Federico II in via Partenope con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore Matteo Lorito e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. A seguire, la sessione dedicata alla zootecnica, in cui si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fon-

damentale per garantire al consumatore prodotti di qualità, che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. Inoltre, si parlerà di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti (Intelligenza artificiale e tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, focus sulla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana unica nel mondo. Domani, invece, si affronteranno argomenti di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale e si discuterà della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale. Ricco anche il calendario di iniziative collaterali con corsi, visite guidate e degustazioni.

GLI INTERVENTI

«Si apre una due giorni molto im-

portante per la nostra filiera, interamente finanziata con fondi del Consorzio di Tutela e in cui per la prima volta il mondo arriva nella nostra terra. Mostriamo dove è riuscito ad arrivare questo comparto, la sua forza, la sua tenacia, il suo caso davvero singolare nella atavica difficoltà di fare sistema al Sud. Noi siamo la testimonianza che invece è possibile stare insieme oltre gli interessi dei singoli, anzi la direzione di marcia è proprio quella di unire le forze in un Mezzogiorno che sta meritando una narrazione diversa, oltre gli stereotipi», sottolinea il presidente del Consorzio Domenico Raimondo. «Fondamentale - aggiunge - si è rivelata la sinergia con la Federico II, di cui ringrazio il rettore Matteo Lorito, che ha voluto inserire questo appuntamento nel cartellone di eventi degli 800 anni dell'ateneo». Non sarà una autocelebrazione, «anzi ragioneremo e analizzeremo punti di forza ma anche di debolezza, a partire dalla logistica, e metteremo a confronto le migliori esperienze internazionali nel nome della bufala», commenta il direttore del Consorzio, Pier Maria Saccani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA KERMESSA A Napoli una due giorni dedicata alla **mozzarella**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183



San Leucio, la nuova sfida dell'archistar Calatrava

LA VISITA

Una giornata straordinaria a San Leucio tra sete e Belvedere per l'archistar internazionale spagnola Santiago Calatrava, salutato calorosamente da tutti coloro - ed erano tanti domenica - che lo hanno riconosciuto mentre visitava l'antico borgo utopico casertano di Ferdinandopoli. La star dell'architettura mondiale, famoso per alcune delle opere più iconiche dell'ingegneria internazionale: dalla Città della Scienza di Valencia, che ha fatto rinascere la cittadina spagnola; alla stazione dell'alta velocità di Lione o al grattacielo in torsione di Malmoe o al Museo di Milwaukee, è stato ospite per l'intera giornata - pranzando anche a San Leucio - della famiglia di Annamaria Alois e del suo straordinario Atelier di arte serica. Infatti la visita casertana è stata prima di tutto un'eccezionale occasione imprenditoriale per Terra di Lavoro, perché Calatrava è venuto a visionare le sete di San Leucio,

che ritiene le migliori al mondo, per la sua casa privata sui monti della Svizzera, che è destinata a diventare famosa ed essere il contrappunto della "Casa sulla Cascata" di Frank Lloyd Wright a Mill Run in Pennsylvania.

Un progetto ancora segreto e privatissimo, di cui si cominciano solo ora ad avere le prime notizie e che coinvolge straordinariamente anche le sete di San Leucio dell'Atelier di Annamaria Alois.

LA COLLABORAZIONE

In fatti Calatrava da tempo collabora con l'atelier serico di Annamaria Alois: non a caso la Chiesa di San Gennaro nel Real Bosco di Capodimonte a Napoli, riletta decorativamente da Calatrava nel 2020, è arricchita dalle coperture sacre in seta di Annamaria, come la chiama confidenzialmente l'archistar, realizzate appositamente su disegno dell'architetto per una lunghezza di quattro metri per ognuno dei tre altari. «L'ampiezza delle coperture - spiega Annamaria - non è un semplice fatto tecnico: fino alla richiesta di Calatrava non esistevano tovaglie per altare in seta in

un pezzo unico di tale estensione, se non ricamate a mano. Abbiamo dovuto ideare un metodo nuovo per poterle realizzare. Una piccola opera d'arte appositamente per Calatrava e San Gennaro».

La giornata lavorativa, nonostante la festività, è stata intensa e particolarissima nell'atelier di Annamaria Alois, inserito nel contesto dell'antica fabbrica di famiglia a Briano, ai piedi del colle di San Leucio, che oltre con Calatrava ha già lavorato, tra l'altro, per la famiglia dell'emiro qatariota Al Thani e per il restauro delle sete dell'Ambasciata d'Italia a Parigi o per rifare le sete dell'appartamento privato del Quirinale. Calatrava, come fa sempre anche per i suoi progetti, parte dagli acquarelli che disegna, per poi far sì che diventino realtà nel confronto con il suo studio di ingegneria e architettura e gli artigiani di altissima gamma che lavorano con lui: come in questo caso l'Atelier serico «Annamaria Alois».

IL PROFESSIONISTA

La predilezione di Calatrava per l'artigianato campano è chiarissima, non solo nelle sue parole: tutte le stampe su cui Calatrava disegna i suoi dipinti ed acquarelli sono in carta di Amalfi realizzata appositamente per lui. «L'artigianato campano - ha aggiunto Calatrava - è straordinario». Così anche l'album di disegni che ha presentato ad Annamaria Alois, che l'atelier sanleuciano dovrà trasformare in tessuti per la casa privata dell'archistar spagnola.

«È sempre un'esperienza eccezionale - spiega la Alois - lavorare con Calatrava, per la sua casa come per la cappella di San Gennaro. Infatti quando l'ho invitato a venire in Atelier per vedere dal vivo le nostre sete e gli antichi telai, ha subito accettato». Calatrava si è anche fermato a colazione a San Leucio, gustando mille prelibatezze preparate dalla padrona di casa, a partire dalla **mozzarella** del Consorzio di bufala campana dop e donando un piccolo disegno ad acquarello, realizzato all'istante, alla piccola di casa: Rosalba, figlia di Angela, e altro fulcro dell'azienda di famiglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'INCONTRO Santiago Calatrava ospite di Annamaria Alois

**L'ARCHITETTO SPAGNOLO
OSPITE DELL'ATELIER
DI ANNAMARIA ALOIS
VISIONATE SETE
PER UN PROGETTO
NELLA VILLA IN SVIZZERA**



140183

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

Sinner, un rivale dalla Cina? Chi è Juncheng Shang

(Adnkronos) - Dalla Cina contro Jannik...

(Adnkronos) - "Non sono cattivo. Merito..."

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito.

"La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

Potrebbe interessarti

Energia, dal mercato tutelato a quello libero: le dritte degli esperti

24/09/2024

FOTO | VIDEO | 'O sole mio, cannoli, Tricolore ovunque: a New York la 'Feast of San Gennaro' dura 7 giorni

24/09/2024





HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



'Futuro Fiorito', progetto di Findus con 3Bee per monitorare la biodiversità nei campi

(Adnkronos) - Immagini satellitari e Intelligenza...



Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne

(Adnkronos) - È stato arrestato il...



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)

(Adnkronos) - Si è chiusa con...



Musetti battuto in finale, Shang vince torneo Atp Chengdu

(Adnkronos) - Lorenzo Musetti sconfitto oggi...

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Dall'Italia e dal Mondo > Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) – “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell’Università ‘Federico II’ di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’, intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l’Università degli studi di Napoli ‘Federico II’.

“Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma

anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

Potrebbe interessarti



Referendum cittadinanza, 20mila firme all'obiettivo: “È richiesta forte di diritti”

24/09/2024



VIDEO | Tapiro d'oro (il primo della stagione) a Maria Rosaria Boccia per Sangiuliano

24/09/2024



Trasporti, Unasca: “Con Mint e Mit rilanciare legalità e trasparenza settore”

24/09/2024



Referendum cittadinanza, 20mila firme all'obiettivo: “È richiesta forte di diritti”

24/09/2024

VIDEO | Tapiro d'oro (il primo della stagione) a Maria Rosaria Boccia per Sangiuliano

24/09/2024

Trasporti, Unasca: “Con Mint e Mit rilanciare legalità e trasparenza settore”

24/09/2024

Articoli Popolari

Referendum cittadinanza, 20mila firme all'obiettivo: “È richiesta forte di diritti”

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"

(Adnkronos) - "Gsa Gruppo Servizi Associati,...

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

Potrebbe interessarti



Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel"

(Adnkronos) - "Durante una gran fondo..."

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Dall'Italia e dal Mondo Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Di redazione

24/09/2024

(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dopo che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"





Convegno internazionale su **mozzarella** di bufala, focus sui formaggi Dop e Igp con Afidop

Riflettori puntati sulla sostenibilità domani, 25 settembre, nella prima conferenza internazionale su **mozzarella** di Bufala e prodotti lattiero-caseari organizzata da Consorzio di Tutela da **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, Ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. All'evento che vedrà protagonisti i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera parteciperà anche Afidop. L'Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp sarà ospite della tavola rotonda Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in laboratorio, in programma mercoledì dalle 11.30 alle 13.00. Tra gli ospiti della tavola rotonda il presidente di Afidop, Antonio Auricchio, il presidente dell'International Dairy Federation Fil/Idf, Piercristiano Brazzale, l'executive vice president for Policy Development & Strategy presso Us Dairy Export Council, Jaime Castaneda e il professore di Microbiologia agraria, alimentare e ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Pier Sandro Cocconcelli. Per Antonio Auricchio, presidente di Afidop: La sostenibilità è ormai una priorità strategica e trasversale per i formaggi Dop e Igp, che, con 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, sono la prima categoria del cibo della Dop economy per fatturato e un asset importante del Made in Italy. Da tempo Afidop ha intrapreso un percorso per promuovere pratiche sostenibili all'interno della filiera con un Gruppo di Lavoro dedicato e gettando le basi per le linee guida alla compilazione del report di sostenibilità previsto dal nuovo Regolamento Ue sulle Igp. Sulla scia di questo impegno Afidop, in collaborazione con il Professor Cocconcelli dell'Università Cattolica, ha commissionato uno studio volto a valutare il rischio per i consumatori e l'impatto ambientale, attraverso l'analisi del Life Cycle Assessment (Valutazione del Ciclo di Vita), degli alimenti di origine animale prodotti in laboratorio. La ricerca che sarà pubblicata entro il 2025 ci permetterà di analizzare il reale impatto ambientale e sociale delle produzioni cosiddette in laboratorio, fornendo quindi evidenze scientifiche che dimostrino la sostenibilità delle produzioni tradizionali che ci impegneremo a tutelare ancora per il loro valore economico, sociale e ambientale intrinseco.

immagine



Mozzarella di bufala, alla Federico II via al primo congresso mondiale: Oggi inauguriamo una nuova fase

La **Mozzarella** di bufala Campana Dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, rappresenta anche il primo marchio Dop per importanza del centro Sud Italia e il terzo tra i formaggi DOP italiani, un simbolo del Made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Così il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, in un video messaggio trasmesso nell'aula congressi dell'Università Federico II nel corso della prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Lollobrigida: La **mozzarella** di bufala campana è un'eccellenza italiana con un fatturato di 750 milioni di euro al consumo nel 2022 e una produzione certificata che ha raggiunto il 55,6 milioni di chilogrammi continua il ministro è evidente come la nostra **Mozzarella** sia non solo apprezzata a livello nazionale nove italiani su 10 l'hanno consumata nell'ultimo anno ma anche internazionale: il 40% della produzione è destinata all'estero con Francia, Germania, Spagna e Gran Bretagna che da soli rappresentano oltre il 60% dell'export. Questo prodotto precisa fonda le sue radici in un territorio di straordinaria ricchezza naturale e culturale, dove il legame con l'ambiente è particolarmente presente. L'area Dop include tre parchi nazionali: Circeo, Cilento e Gargano e 10 parchi regionali, ne è una chiara testimonianza con oltre 1300 allevamenti impegnati nel ciclo produttivo della **mozzarella** di bufala campana DOP che lavorano quotidianamente per valorizzare le nostre comunità locali. L'agricoltura italiana, e in particolare il settore lattiero caseario conclude ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sul rispetto dell'ambiente e sulla valorizzazione dei territori. Iniziative come questa conferenza sono fondamentali per rafforzare il dialogo tra ricerca, impresa e territorio e tracciano una strada per mettere sempre più al centro del dibattito globale la nostra sovranità alimentare. Lotito: Evento straordinario Oggi noi inauguriamo una nuova fase, facciamo il primo congresso mondiale sulla **mozzarella** di bufala, che non si era mai fatto, sembra incredibile. Si fanno congressi su tutto, ma non si era mai fatto un congresso su un'eccellenza gastronomica e anche un'eccellenza culturale come la **mozzarella** di bufala e naturalmente anche i prodotti lattiero caseari. Non potevamo che farlo a Napoli, non potevamo che farlo in Campania. Così il rettore dell'Università Federico II di Napoli, Matteo Lorito, appena arrivato nell'aula congressi dell'Università nel corso della prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. È un evento straordinario dice che porta anche delegati dai paesi più lontani, dalla Nuova Zelanda, dall'Australia, dal Sud America. E quindi oggi raccontiamo questa storia meravigliosa di questo prodotto che è nato tantissimi anni fa ma che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del pil agroalimentare nazionale, che a sua volta è la componente più importante del pil italiano, lo dimentichiamo perché quella del food e dell'agricoltura è una delle nostre ricchezze nazionali più importanti. Oggi parleremo di scienza, parleremo di prodotti, parleremo di qualità, parleremo di nutrizione e impareremo tutti che dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza, quindi non solo l'abilità dei nostri maestri lattiero caseari ma anche tanta scienza e tanta ricerca. Alla domanda sullo stato di salute dei nostri allevamenti, il Rettore risponde: è generalmente uno stato di salute buono, noi abbiamo tantissimi capi in Campania, una ricchezza, anzi abbiamo più capi di bufale che capi di bovini diciamo in generale. I nostri allevamenti sono generalmente allevamenti sani, ovviamente quando abbiamo una filiera molto importante e molto diffusa ci può essere qualche problema, ma ci sono anche tanti controlli, lo sappiamo bene, il prodotto è di qualità, io dico sempre non so 50 anni fa magari non era facilissimo trovare una **mozzarella** buona, oggi è molto difficile trovare una **mozzarella** cattiva, quindi la **mozzarella** è un prodotto di grande qualità, che è cresciuta molto e come dicevo c'è anche una attenzione della tecnologia e della scienza, solo qualche mese fa abbiamo fatto partire Nina, Nina è una signorina virtuale che si basa su un algoritmo che gira il web, lo stiamo facendo anche adesso mentre noi parliamo, alla ricerca dell'Italian Sounding, cioè dei fake, dei falsi prodotti che in qualche modo richiamano la **mozzarella** di bufala per poi riportarla e fare delle azioni di contrasto. Quindi conclude questa è una grande innovazione svolta dal nostro consorzio che la trasmette anche agli altri consorzi importanti italiani come quello del parmigiano e quant'altro. C'è innovazione, c'è qualità e c'è anche un pezzo della nostra storia, della nostra tradizione che va in giro per il mondo. Raimondo: In prima linea nell'uso dell'IA Il comparto della **mozzarella** di bufala campana oggi conferma



tutta la sua vitalità, energia e voglia di futuro. Viviamo tempi complessi, dettati dal contesto geopolitico e dalla crisi dei consumi. La nostra prospettiva deve essere dunque sempre più internazionale, come dimostra questo nostro appuntamento. Così il presidente del Consorzio della **Mozzarella** di bufala Campana Dop, Domenico Raimondo, nell'aula congressi dell'Università Federico II nel corso della prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori di queste giornate sono divisi in tre macro-aree spiega il presidente la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi cruciali per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale in un settore, quello lattiero-caseario e in particolare quello bufalino, in rapida e continua evoluzione. Due esempi su tutti: l'innovazione tecnologica e la sostenibilità. Negli ultimi tre anni continua il 53,4% delle aziende aderenti al Consorzio ha realizzato investimenti ambientali, a partire dai pannelli fotovoltaici che costituiscono il 50% di questi progetti. Ma quasi il 20% delle aziende ha costruito anche impianti di biogas e oltre il 10% ha adottato un packaging compostabile. Sono numeri notevoli in una filiera che si pone sempre più come riferimento del comparto agroalimentare italiano. Per quanto riguarda l'innovazione tecnologica, il nostro Consorzio è il primo in Italia a utilizzare l'intelligenza artificiale per l'attività di vigilanza contro le **fake-mozzarelle** e per contrastare il fenomeno dell'Italiansounding. Così utilizziamo senza paura una novità dirompente, come l'intelligenza artificiale, che diventa strumento innovativo per la tutela di un prodotto Dop. Nel mondo conclude il presidente del Consorzio esistono circa 200 milioni di bufale, concentrate soprattutto in Asia e Sud America. In Italia ne abbiamo appena 400mila circa, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop.



La guerra in Ucraina

La guerra tra Israele e Hamas

Commissione

Podcast Editoriali Leggi il Foglio

Newsletter Lettere al direttore



Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

24 SET 2024



IL FOGLIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito.

"La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

I PIÙ LETTI DI ADNKRONOS



G7: Tajani presiede riunione ministri Esteri a Ny, focus su crisi internazionali



Governo: Meloni, 'Occidente sistema valori da difendere'



Governo: Meloni premiata da Musk, 'patriottismo migliore arma contro declino'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

24 SET 2024



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di



meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie croniche degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

I PIÙ LETTI DI ADNKRONOS



IL FOGLIO

G7: Tajani presiede riunione ministri Esteri a Ny, focus su crisi internazionali

IL FOGLIO

Governo: Meloni, 'Occidente sistema valori da difendere'

IL FOGLIO

Governo: Meloni premiata da Musk, 'patriottismo migliore arma contro declino'

IL FOGLIO

quotidiano



Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

24 SET 2024



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di



Napoli 'Federico II'.

I PIÙ LETTI DI ADNKRONOS



IL FOGLIO

G7: Tajani presiede riunione ministri Esteri a Ny, focus su crisi internazionali

IL FOGLIO

Governo: Meloni, 'Occidente sistema valori da difendere'

IL FOGLIO

Governo: Meloni premiata da Musk, 'patriottismo migliore arma contro declino'

IL FOGLIO



[Privacy Policy](#) [Contatti](#) [Pubblicità](#) [FAQ - Domande e risposte](#) [RSS](#) [Termini di utilizzo](#) [Change privacy settings](#)

[TORNA ALL'INIZIO](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo

IL FOGLIO

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

24 SET 2024



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".



ULTIMI

Martedì 24 Settembre - agg. 15:29

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Martedì 24 Settembre 2024



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino".



Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e



Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

Potrebbe interessarti anche

LA TRAGEDIA

Cagliari, 40enne accoltellato alla gola dal figlio di 15 anni: è in condizioni gravissime

• Uccisa davanti ai tre figli • Accoltella a morte la moglie

ORRORE IN TV

Lorenzo Carbone e la confessione in tv, Rinaldi: «Avrei chiuso la telecamera. Con Carretta feci così, fu vero giornalismo»

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

IL GAZZETTINO.it

ULTIMI

Martedì 24 Settembre - agg. 14:57

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Martedì 24 Settembre 2024



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.



"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

Potrebbe interessarti anche

REGIONE FVG INFORMA

Salute:Riccardi, Burlo fra 250 ospedali pediatrici eccellenti al mondo

REGIONE FVG INFORMA

Esodo: Roberti-Scoccimarro, Corsa Ricordo rafforza memoria

IL PERSONAGGIO

Laura Pausini cambia look: «Ho deciso di farmi bionda perché simboleggia un cambiamento forte»

• Foto

L'ADDIO

ULTIMI

Martedì 24 Settembre - agg. 13:10

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"

Martedì 24 Settembre 2024



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.



All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Potrebbe interessarti anche

REGIONE FVG INFORMA

Nucleare: Fedriga, Vacuum vessel testimonia eccellenza Fvg

VIDEO

Chiara Jaconis, il fidanzato Livio al funerale: «Il tempo trascorso assieme non può essere cancellato da un istante»

• Chiara Jaconis, al funerale la commozione per l'arrivo del feretro a Santa Giustina • Chiara Jaconis, folla al funerale nella basilica di S. Giustina per la 30enne uccisa a Napoli da una statuetta

PADOVA

Incidente in scooter prima di entrare a scuola: ragazzino in fin di vita



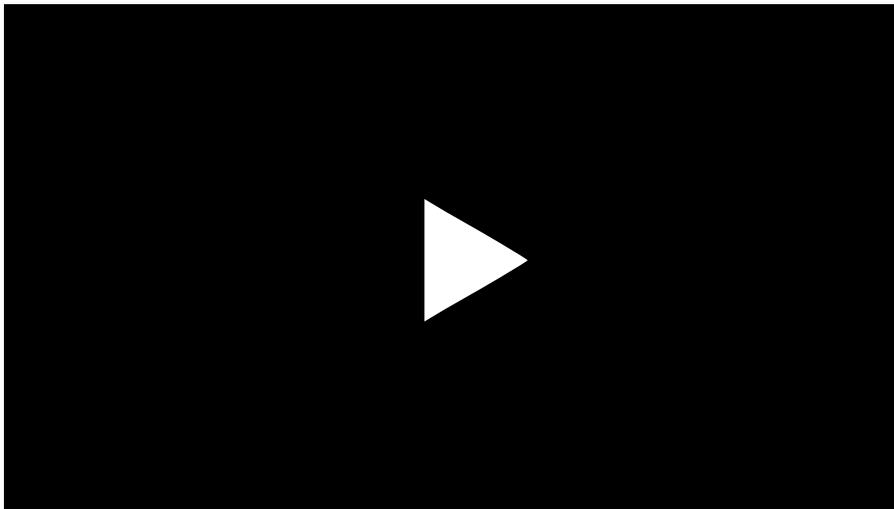
IL GAZZETTINO TV

Martedì 24 Settembre - agg. 15:47

PRIMO PIANO NORDEST SPORT SOCIETÀ SPETTACOLI TECNOLOGIA LE ALTRE MOTORI SALUTE IN VISTA **ADNKRONOS**

Campanile (docente Federico II di Napoli): "Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti"

Martedì 24 Settembre 2024



(Adnkronos) - "Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti, ma come tutti gli alimenti da mangiare con moderazione" Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

© RIPRODUZIONE RISERVATA

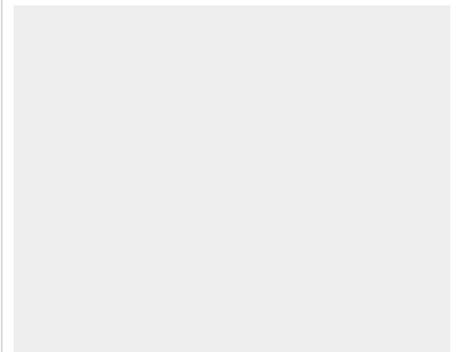
Potrebbe interessarti anche

CALCIO

Roma-Udinese, vuota per protesta la Curva Sud all'Olimpico

VIDEO

LA MISURA



Chiara Jaconis, il fidanzato Livio al funerale: «Il tempo trascorso assieme non può essere cancellato da un istante»

• Chiara Jaconis, al funerale la commozione per l'arrivo del feretro a Santa Giustina



OROSCOPO DI LUCA



Il cielo oggi vi dice che...
Luca legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



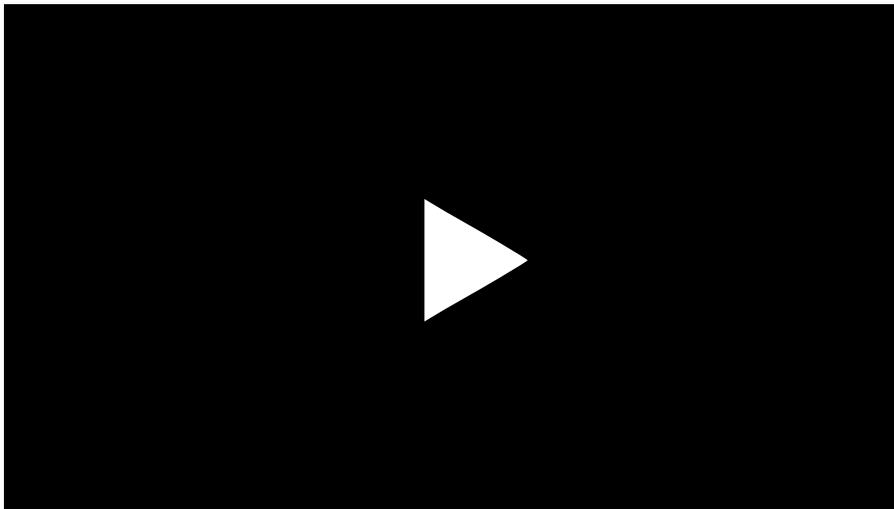
IL GAZZETTINO TV

Martedì 24 Settembre - agg. 14:16

PRIMO PIANO NORDEST SPORT SOCIETÀ SPETTACOLI TECNOLOGIA LE ALTRE MOTORI SALUTE IN VISTA ADNKRONOS

Lorito: "L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo"

Martedì 24 Settembre 2024



(Adnkronos) - "Dietro un'eccellenza come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l'abilità dei maestri lattiero caseari. ". Così Matteo Lorito, Rettore dell'Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Potrebbe interessarti anche

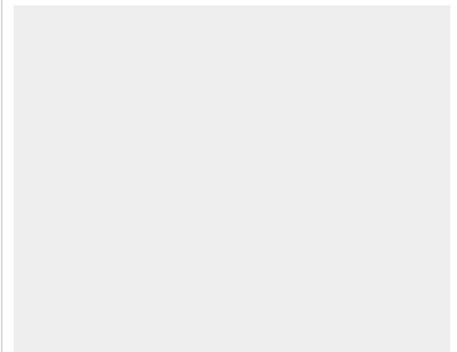
CALCIO

Roma-Udinese, vuota per protesta la Curva Sud all'Olimpico

VIDEO

LA MISURA

Carta dedicata a te, 500 euro sulla Social Card: chi ne ha



Chiara Jaconis, il fidanzato Livio al funerale: «Il tempo trascorso assieme non può essere cancellato da un istante»

• Chiara Jaconis, al funerale la commozione per l'arrivo del feretro a Santa Giustina



OROSCOPO DI LUCA



Il cielo oggi vi dice che...

Luca legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Zanetti Assolatte: Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati ??dal latte? Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte occorre chiarezza. © RIPRODUZIONE RISERVATA





CERCA

ACCEDI **PROMO FLASH****IL MATTINO**

adv

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Martedì 24 Settembre 2024, 15:12



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. Accedi a tutti i contenuti del sito, solo 1 al mese per 6 mesi Sei già abbonato? Accedi



Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo





CERCA

ACCEDI **PROMO FLASH****IL MATTINO**

adv

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Martedì 24 Settembre 2024, 12:55

 Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

adv

IL MATTINO

Campanile (docente Federico II di Napoli): Il latte di bufala, un elisir di longevita' e con poteri

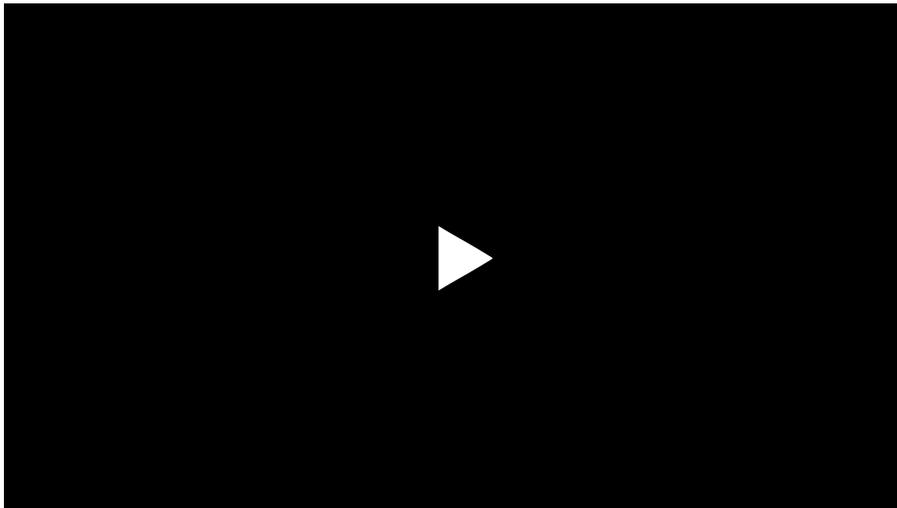
Volume 0% EMBED (Adnkronos) - Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti, ma come tutti gli alimenti da mangiare con moderazione. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi di Napoli Federico II Promo Speciale Tutto il sito a soli 19 /anno



IL MATTINO

adv

Lorito: "L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo"



adv

EMBED <div class="jw_embed" data-mediaid="9dMENmHG" style="position:rel

(Adnkronos) - "Dietro un'eccellenza come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l'abilità dei maestri lattiero caseari. ". Così Matteo Lorito, Rettore dell'Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop.



DELLA STESSA SEZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Napoli, **mozzarella** di bufala: via al convenzione internazionale alla Federico II

«Inauguriamo una nuova fase, facciamo il primo congresso mondiale sulla **mozzarella** di bufala, un prodotto traino del Pil agroalimentare nazionale» di Vincenzo Cimmino Napoli capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana . Parte oggi la due giorni del primo . L'evento, ospitato al centro congressi dell'università Federico II , vede relatori da tutto il mondo. Il convegno, primo del suo genere, è organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop , dall'ateneo federiciano con i dipartimenti di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e di Agraria e dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno . Due giorni di studi che termineranno domani, all'insegna dell'innovazione senza però dimenticare la tradizione. Oltre a condividere le ricerche e le scoperte più recenti, si parlerà anche di Intelligenza Artificiale a tutela del consumatore. «La **mozzarella** di bufala campana ha raggiunto dei livelli qualitativi e di importanza mondiale e quindi ha commentato Domenico Raimondo , presidente del Consorzio di Tutela bisognava iniziare il primo convegno qui. Fra due anni faremo tornare, dopo circa venti anni, il convegno mondiale della bufala sempre a Napoli Con questo prodotto facciamo circa il 14% del pil della regione Campania. Qualche anno fa siamo stati classificati come con un budget da 1.2miliardi. I numeri crescono sempre di più e da qualche mese ci siamo affidati non solo agli ispettori umani, ma anche a quelli dell'intelligenza artificiale. Questo ci sta aiutando moltissimo a scoprire tanti falsi». « La razza mediterranea è la più importante al mondo e qui ha aggiunto Antonio Limone , direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico ci sono le migliori expertise al mondo nel settore lattiero-caseario, nella produzione, nell'allevamento e nella genetica. Non è banale per noi la **mozzarella** di bufala, la tradizione dell'allevamento bufalino in questa regione è antichissimo». «Il contributo del Dipartimento è determinante, ? Aniello Anastasio , direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali ? uso questo aggettivo perché l'intero comparto, produzione, allevamenti e indotto, è fatto in collaborazione col nostro Dipartimento, in particolare con il gruppo del professore Campanile ». «Inauguriamo una nuova fase, ha concluso Matteo Lorito, rettore della Federico II facciamo il primo congresso mondiale sulla **mozzarella** di bufala . Non si era mai fatto, sembra incredibile. Raccontiamo la storia meravigliosa di questo prodotto nato tantissimi anni fa e oggi diventato traino del Pil agroalimentare nazionale , che a sua volta è tra le componenti più importanti del Pil nazionale italiano. C'è anche un'attenzione della tecnologia e della scienza, solo qualche mese fa abbiamo fatto partire NINA, una signorina virtuale che gira il web alla ricerca dei falsi, dei prodotti che richiamano la **mozzarella** di bufala, facendo poi azioni di contrasto». © RIPRODUZIONE RISERVATA Promo Speciale Tutto il sito a soli 19 /anno



Napoli, via al convegno internazionale sulla **mozzarella** di bufala

Volume 0% EMBED Due giorni di incontri all'università Federico II di
Vincenzo Cimmino Promo Speciale Tutto il sito a soli 19 /anno



Domenico Raimondo
presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

adv

Università Federico II congresso internazionale sulla **Mozzarella** di bufala (NeaPhoto Valeria Gigliano)

adv



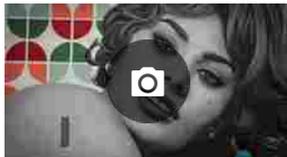
Università Federico II congresso internazionale sulla **Mozzarella** di bufala

(NeaPhoto Valeria Gigliano)

ALTRE FOTOGALLERY DELLA CATEGORIA



La benedizione degli animali in nome di San Francesco



90 anni di Sophia Loren, murales realizzato a Pozzuoli



Cena spettacolo e cravatta nera per i diciott'anni di Ennio Nappi



DELLA STESSA SEZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

(NeaPhoto Alessandro Garofalo)



La Mehari di Giancarlo Siani a Villa Bruno (NeaPhoto, Valeria Gigliano)



Bacoli, rimosse le reti da pesca «fantasma» e liberati centinaia di pesci in mare



Esplosione a Saviano, le immagini della tragedia (NeaPhoto Sergio Siano)



Università Federico II congresso internazionale sulla **Mozzarella** di bufala (NeaPhoto Valeria Gigliano)



Sesso al Rione Terra: condom e cartacce sull'antica rocca di Pozzuoli



Sventato furto in framaccia con nebbiogeno a San Giuseppe Vesuviano



Festa San Matteo a Salerno, la processione dal Duomo (Tanopress)



La benedizione degli animali in nome di San Francesco



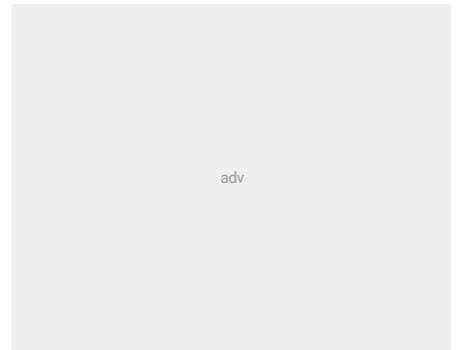
50 anni di Sophia Loren, murales dedicato a Pozzuoli (NeaPhoto Alessandro Garofalo)



Una spettacolo e cravatta nera per i 100 anni di Ennio Nappi



La Mehari di Giancarlo Siani a Villa Bruno (NeaPhoto, Valeria Gigliano)



MoltoFood



SECONDI

Burger di spinaci, la ricetta perfetta per i più piccoli

di Virginia Fabbri



SECONDI

Nuggets di carote al forno: la schiscetta perfetta per scuola, università e lavoro

di Margherita Catalani

VEDI TUTTE LE RICETTE

LE PIÙ LETTE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

adv

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Martedì 24 Settembre 2024, 15:12

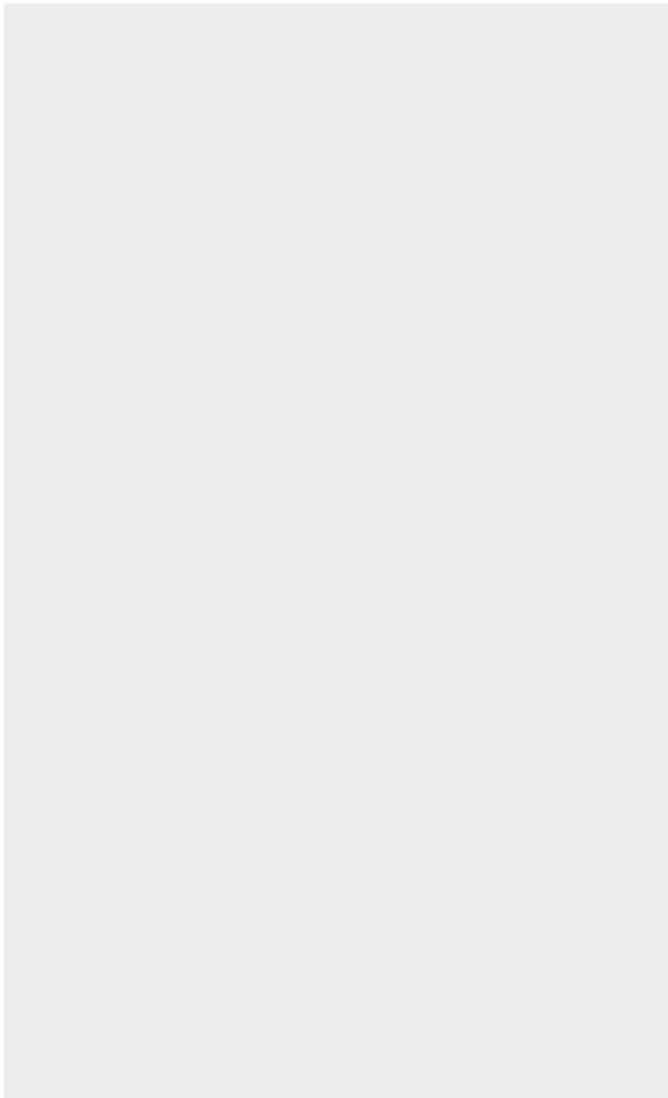


Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

adv

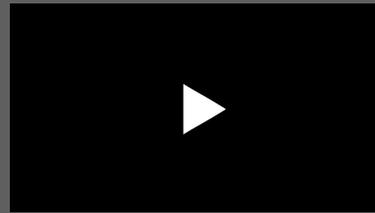
“Questo latte – ha spiegato – è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un’incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.



Il Messaggero TV

Meloni premiata all'Atlantic Council: «Tra nostri Paesi legame inseparabile». Il discorso integrale



Giulia Cecchettin, il legale della sorella Elena: «Nessuna richiesta di vendetta ma Turetta è socialmente pericoloso»



Processo Cecchettin, la nonna di Giulia: «Sarebbe stato giusto ci fosse Filippo Turetta»

adv

DALLA STESSA SEZIONE



Libano, un edificio di Beirut centrato da un raid israeliano

adv

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

Martedì 24 Settembre 2024, 11:14



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

adv

Il Messaggero TV

 Paola Marella, l'ultimo video su Instagram 5 giorni fa:
 «Assaporiamo ogni istante»


adv

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

Martedì 24 Settembre 2024, 14:20



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

adv

Il Messaggero TV

Meloni premiata all'Atlantic Council: «Tra nostri Paesi legame inseparabile». Il discorso integrale

adv

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Martedì 24 Settembre 2024, 12:55



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

adv

Il Messaggero TV

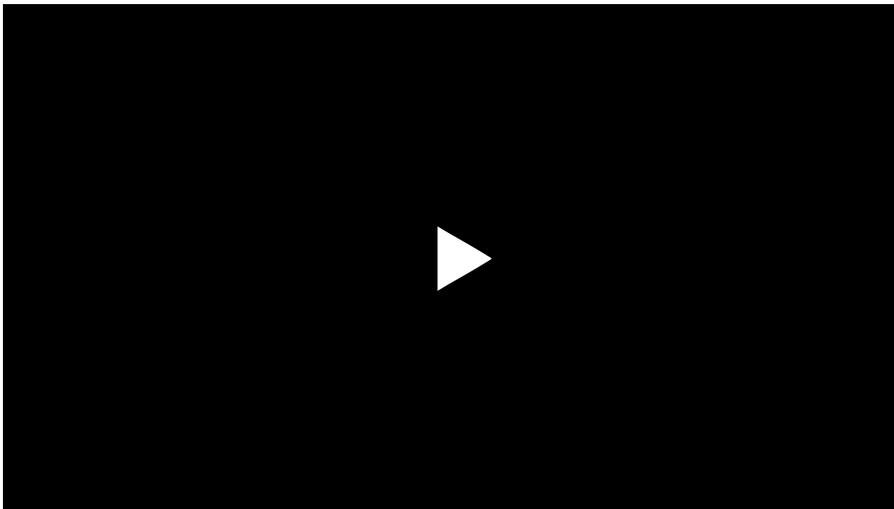
 Paola Marella, l'ultimo video su Instagram 5 giorni fa:
 «Assaporiamo ogni istante»


Video | Adnkronos

adv

Campanile (docente Federico II di Napoli): "Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti"

adv



EMBED

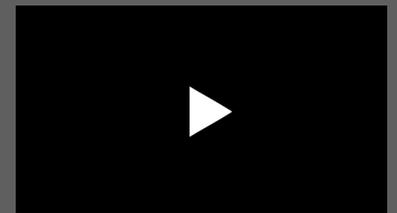
<div class="jw_embed" data-mediaid="XiGxIwWw" st

f X ✉

(Adnkronos) - "Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti, ma come tutti gli alimenti da mangiare con moderazione" Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi di Napoli "Federico II

Il Messaggero TV

Meloni premiata all'Atlantic Council: «Tra nostri Paesi legame inseparabile». Il discorso integrale



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Italia

adv

G7 Agricoltura: ad Alessandro Circiello il premio "Ambasciatore della qualità italiana", lo chef presenterà i suoi "spaghetti Italia" al G7

1 Minuto di Lettura

Martedì 24 Settembre 2024, 12:10



Lo chef **Alessandro Circello**, noto volto televisivo realizzerà i suoi "Spaghetti Italia", il piatto con il quale sarà protagonista al G7 Agricoltura in programma a Siracusa.

Alle ore 14 di martedì 24 settembre, infatti, sarà in Piazza Duomo ad Ortigia per rendere omaggio con questo piatto ai migliori ingredienti locali, come il pomodoro di Pachino IGP e il pistacchio di Raffadali.

Un'esplosione di sapore, che coniuga questi due prodotti principe dell'agroalimentare siciliano con **mozzarella** di bufala, arancia amara e olio extravergine d'oliva, in un trionfo tricolore che darà vita appunto agli "Spaghetti Italia". Un piatto pieno di gusto ma anche di salute, che gli è valso il Premio "Ambasciatore della Qualità Italiana e Promotore della Sana e Corretta Alimentazione" da parte del Ministro Francesco Lollobrigida, che gli consegnerà il prestigioso riconoscimento proprio in occasione del **G7** Agricoltura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

adv

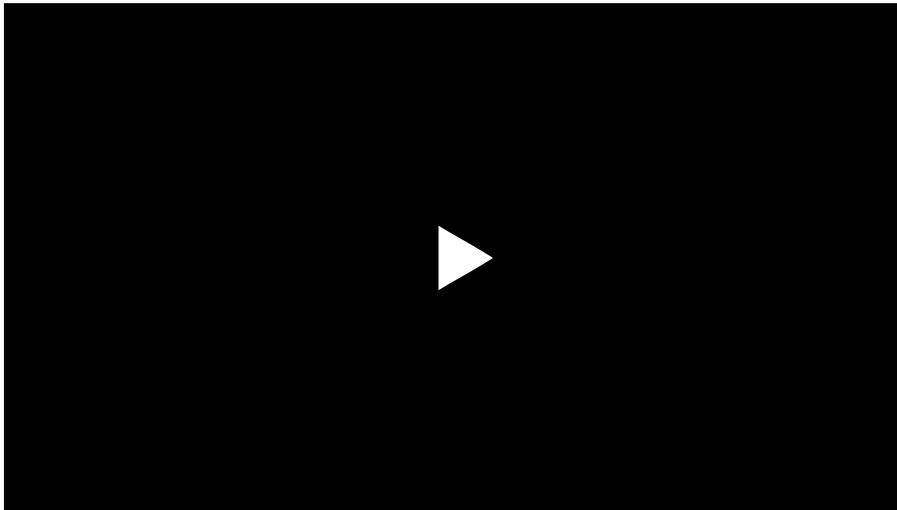
Il Messaggero TV

Paola Marella, l'ultimo video su Instagram 5 giorni fa:
«Assaporiamo ogni istante»

Video | Adnkronos

adv

Lorito: "L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo"



EMBED

<div class="jw_embed" data-mediaid="9dMENmHG"



adv

Il Messaggero TV

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



(Adnkronos) - "Dietro un'eccellenza come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l'abilità dei maestri lattiero caseari. ". Così Matteo Lorito, Rettore dell'Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop.

ALTRI VIDEO DELLA CATEGORIA



'A casa di Maria Latella', da Carofiglio a Cuperlo: chi sono gli ospiti di oggi



Salone Nautico, Feltrinelli (Frauscher): "Premiati per aver riportato in auge un'imbarcazione di successo"



Green Economy Award, Polenghi (Engineering): "Un riconoscimento che premia il nostro impegno"



Green Economy Award, Tomei (Accor): "La responsabilità sociale è nel nostro Core"



Green Economy Award, Masciopinto (Prefetto): "Sostenibilità proietta verso un futuro migliore"



Green Economy Award, Spitella (Arera): "Progetti numerosi e di qualità"



Sostenibilità: Desilets (Olt), 'la produzione sostenibile dell'olio di palma sta cambiando ciò che accade sul campo'



Giubileo 2025: significato spirituale ma anche necessità di azioni concrete per affrontare grandi sfide del nostro tempo



Bper Banca presenta convegno su cultura e sostenibilità al Salone Nautico di Genova



Russia e Laos, esercitazioni militari: i soldati sparano a voce con 'pumi!' - Video



Sostenibilità, "Ozi, la voce della foresta" riapre il dialogo sull'olio di palma con un messaggio di speranza"



Pierini (Coca-Cola HBC Italia): "Primi 50 anni dall'apertura dello stabilimento di Marciante"

Paola Marella, l'ultimo video su Instagram 5 giorni fa: «Assaporiamo ogni istante»



Un posto al sole, Imma Pirone: «Clara oggi è una ragazza sicura che non si fa calpestare»



Meloni premiata all'Atlantic Council: «Tra nostri Paesi legame inseparabile». Il discorso integrale



DALLA STESSA SEZIONE



Lorito: "L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo"



'A casa di Maria Latella', da Carofiglio a Cuperlo: chi sono gli ospiti di oggi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

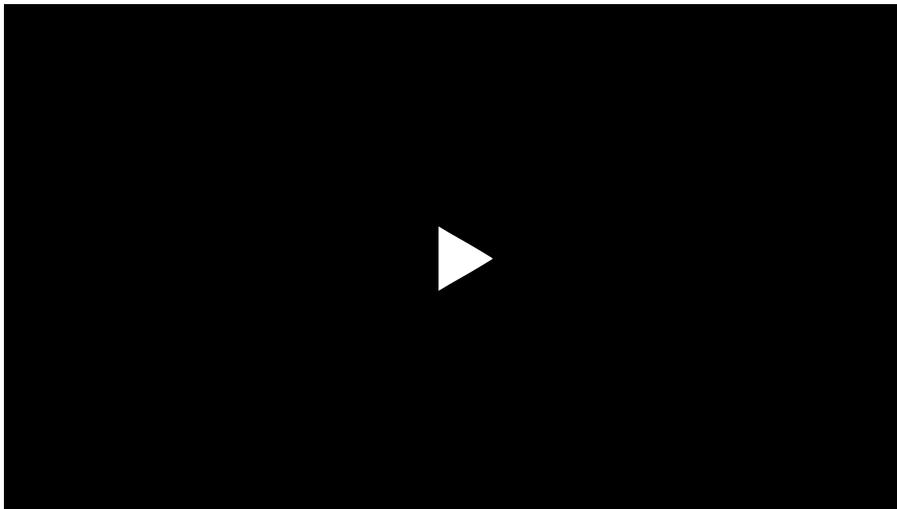
140183



Video | Adnkronos

adv

Zanetti Assolatte: "Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



adv

Il Messaggero TV

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

EMBED

<div class="jw_embed" data-mediaid="Tmnrnzj" st

f X

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte "occorre chiarezza".

ALTRI VIDEO DELLA CATEGORIA



Samsung: innovazione, AI e connettività anche per i sistemi di climatizzazione e pompe di calore



Salute, l'olimpionico Rossi: "Importante ascoltare indicazioni dei medici e non autogestirsi"



Salute, Catapano (Sisa): "Per pazienti ad altissimo rischio colesterolo Ldl deve essere inferiore a 55 mg/dl"



Salute, cardiologo Carugo: "Prevenzione secondaria per impedire nuovo evento cardiaco"



Salute, Folco (Fipc): "Mancata aderenza terapeutica fa 'buttare via' anni di vita"



Salute, Coco (Novartis): "Campagna 'Da cuore a cuore' rivolta a chi ha già avuto evento cardiovascolare"



Piazza: "L'Intelligenza artificiale deve essere gestita dall'uomo"



Diacetti: "Facciamo sistema per garantire investimenti sull'agricoltura"



Campanile (docente Federico II di Napoli): "Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti"



Siaarti, anestesisti in festa per i 90 anni di una storia illustre

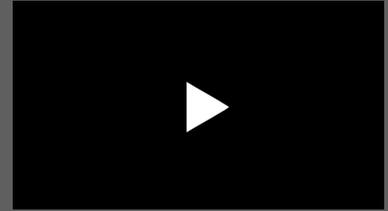


Salute, Giarratano (Siaarti): "90 anni di storia illustre, siamo riferimento anesthesiologia"



Salute, Bignami (Siaarti): "Anestesista del futuro abbraccia nuove tecnologie"

Meloni premiata all'Atlantic Council: «Tra nostri Paesi legame inseparabile». Il discorso integrale



Giulia Cecchetti, il legale della sorella Elena: «Nessuna richiesta di vendetta ma Turetta è socialmente pericoloso»

Processo Cecchetti, la nonna di Giulia: «Sarebbe stato giusto ci fosse Filippo Turetta»



DALLA STESSA SEZIONE



Zanetti Assolatte: "Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



Samsung: innovazione, AI e connettività anche per i sistemi di climatizzazione e pompe di calore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

C'e' +Gusto a Bologna, pioggia di masterclass per degustare formaggi, olio e vini con i protagonisti

A tu per tu con i personaggi del made in Italy per conoscere e testare il palato. Un mondo di bontà dal Franciacorta al burro fino alla **mozzarella** di Bufala Dop. E a tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza al mini corso Degustare, conoscere scoprire sapori e storie nuovi, divertendosi. E confrontandosi con appassionati ed esperti. È questo il mood delle masterclass del festival C'è +Gusto: incontri, sorrisi, curiosità. In una location ricca di storia e fascino come il palazzo Re Enzo a Bologna. Due giorni 12 e 13 ottobre a tu per tu con il mondo dell'enogastronomia.



Le masterclass, insieme ai Dialoghi, al Teatro del Gusto, all'Arena della Pizza e al Mercato, sono uno dei pilastri della programmazione delle due giornate bolognesi. Occasioni in cui, in compagnia dei maggiori protagonisti del wine&food italiani, e guidati dalle firme del nostro giornale, si potranno percorrere le strade del gusto da punti di vista nuovi e inediti. Ascoltando storie di successo e testando il proprio palato tramite assaggi di eccellenze del made in Italy, e non solo. Qualche esempio? Sabato la famiglia Dal Bianco, titolare dell'azienda Masottina, racconterà la bellezza mozzafiato e la bontà del Prosecco Superiore delle Rive. Nello stesso giorno si potranno scoprire i segreti del successo e del sapore inconfondibile del salame Cacciatore italiano. Un focus speciale sarà dedicato al sale, con la scrittrice Letizia Magnani e il nutrizionista Domenicantonio Galatà, che ci sveleranno anche tutto ciò che c'è da sapere sui surgelati, con la complicità di Orogel. Sarà invece il prof Giorgio Calabrese ad aprirci le porte dell'olio con gli assaggi del consorzio Oliva Sicilia Igp. Le facce del Gusto, in mostra le storie personali e la passione per il cibo 22 Settembre 2024 Siamo a Bologna la ghiotta, impossibile non assaporare sua maestà la Mortadella Bologna Igp. Fari accesi anche sul burro, con le specialità di Brazzale, e sul Pecorino Romano. Per i più golosi, da provare i tortellini artigianali dell'associazione San Nicola di Castelfranco Emilia (Modena). E se si parla di re e regine, be' fate largo al San Daniele, il prosciutto amatissimo dagli italiani e anche all'estero, eclettico nel suo essere perfetto da solo, nudo e crudo, ma anche per il tocco magico che riesce a dare alle ricette in cucina, dai tagliolini agli involtini di carne. Altra eccellenza del Belpaese protagonista a Bologna, la **mozzarella** di Bufala campana Dop che con la sua generosa bontà si confronterà con abbinamenti inediti. Nel mondo del vino, spazio allo spumante metodo classico iconico del nostro Paese, il Franciacorta, sinonimo di eleganza ed ecletticità. E poi ci saranno i vini delle Tenute del Leone Alato che vanta cantine in tutta Italia, dal Monferrato alla Valpantena in Veneto fino al Prosecco al Friuli. Per i wine lover da fissare in agenda anche le due masterclass in cui si potranno degustare i vini italiani premiati con le prestigiose medaglie del Concorso mondiale di Bruxelles guidati da Lara Loreti. Al centro dei focus anche le birre di Quality Beer Academy che del sapere che ruota intorno al mondo brassicolo ha fatto la sua mission. Il costo delle masterclass da prenotare sul sito ilgustobologna.makeitlive.it è di 10 euro e il ricavato sarà devoluto all'associazione Animenta che si occupa di disturbi alimentari. E per sottolineare il valore formativo delle masterclass, ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza.



Il Sole
24 ORE

Video

☰ 🔍 Martedì 24 Settembre 2024 Naviga Serie Gallery Podcast Brand Connect

ABBONATI Accedi

Italia

Campanile (docente Federico II di Napoli): “Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti

24 settembre 2024



“Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti, ma come tutti gli alimenti da mangiare con moderazione” Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi di Napoli “Federico II

loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Riproduzione riservata ©

Ultimi video

<p>La diretta G7 – Industry Stakeholders Conference: Bridging Gaps and Building Futures: Women, Youth, and Talent for Inclusive Growth</p>  	<p>La diretta Italian Energy Summit 2024 - Verso un sistema energetico sicuro, competitivo e sostenibile</p>  	<p>Economia Riforma fiscale, il punto della situazione a Cnpr Forum</p>  	<p>Mondo Unhcr: decine di migliaia di libanesi in fuga dal sud</p>  
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I video più visti

<p>Italia Oldrati, la rigenerazione strumento chiave della sostenibilità</p>  	<p>Italia Austria, alluvione e fiume in piena a Vienna: le immagini del disastro</p>  	<p>Italia Ungheria, emergenza maltempo a Budapest: l'acqua del Danubio circonda il parlamento</p>  	<p>Italia Ridisegno del pubblico impiego: dirigenti anche senza concorso</p>  
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Brand Connect

<p>CONTENUTO PUBBLICITARIO Sport e Innovazione: una nuova strategia di sistema per il Made in Italy nel mondo</p>  	<p>MEDIA PARTNERSHIP AgriFood Future - live dal Green Stage</p>  	<p>CREATO PER AGRIFOOD FUTURE Agrifood, la filiera del cibo vale il 10% del Pil. Le nuove competenze al centro del cambiamento.</p>  	<p>CREATO PER ZUCCHETTI Trend HR tra AI, recruiting e trasformazione digitale</p>  
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Podcast



24

Il punto Stellantis e la corsa al nuovo ad



24

Italia Spaccanapoli, vizi e virtù di una città in preda al turismo



24

Le grandi voci del Festival dell'economia di Trento
Le priorità del nostro tempo: competitività, transizione energetica, certezza del diritto



24

Le grandi voci del Festival dell'economia di Trento
Dove va il mondo



Gallery

Italia I soccorsi

8 foto



24

Italia Alluvione in Romagna, : dopo il disastro la conta dei danni

42 foto



24

Italia Alluvione in Emilia Romagna, la devastazione a Bagnacavallo

17 foto



24

Italia Allerta meteo rossa in Emilia-Romagna: esondazioni e migliaia di evacuati

24 foto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultime dalla sezione

24

Automotive

Stellantis, il 18 ottobre sciopero del settore auto - Il mercato Usa delude, cercasi successore del ceo Tavares



24

Decreto Omnibus

Bonus Natale 2024, Leo: andrà ad alcune coppie di fatto, faremo una circolare - Operai e commessi in prima fila

di Redazione Roma



24

Rapporto annuale

Inps: assistenziale l'8% delle pensioni, età media di uscita a 64,2 anni

di Marco Rogari



24

Global Gas Report 2024

Gas, la domanda cresce dagli Usa al Medio Oriente: ecco perché è cruciale per la sicurezza energetica

di Celestina Dominelli



Il Sole
24 ORE

TORNA ALL'INIZIO



Il gruppo

Gruppo 24 ORE
Radio24
Radiocor
24 ORE Professionale
24 ORE Cultura
24 ORE System

La redazione
Contatti

Il sito

Italia
Mondo
Economia
Finanza
Mercati
Risparmio
Norme&Tributi
Commenti
Management
Salute
How to Spend it

Tecnologia
Cultura
Motori
Moda
Casa
Viaggi
Food
Sport
Arteconomy
Sostenibilità

Newsletter

Quotidiani digitali

Fisco
Diritto
Lavoro
Enti locali e PA
Edilizia e Territorio
Condominio
Scuola24
Sanità24
Agrisole

Link utili

Shopping24
L'Esperto risponde
Strumenti
Ticket 24 ORE
Blog
Meteo
Codici sconto
24ORE POINT
Rassegnatori autorizzati

Pubblicità Tribunali e P.A.
Case e Appartamenti

Trust Project

Abbonamenti

Abbonamenti al quotidiano
Abbonamenti da rinnovare

ABBONATI

Archivio

Archivio del quotidiano
Archivio Domenica



Il Sole
24 ORE

Video

☰ 🔍 Martedì 24 Settembre 2024 Naviga Serie Gallery Podcast Brand Connect

ABBONATI Accedi

Italia

Lorito: “L’intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo”

24 settembre 2024

...

“Dietro un’eccellenza come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l’abilità dei maestri lattiero caseari. “. Così Matteo Lorito, Rettore dell’Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop.

Riproduzione riservata ©

loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultimi video

<p>La diretta G7 – Industry Stakeholders Conference: Bridging Gaps and Building Futures: Women, Youth, and Talent for Inclusive Growth</p>  	<p>La diretta Italian Energy Summit 2024 - Verso un sistema energetico sicuro, competitivo e sostenibile</p>  	<p>Italia Libano, aumenta la frequenza dei raid di Israele</p>  	<p>Stories di Successo Trasformare l'anidride carbonica in benefici per il mare: l'idea di Limenet</p>  
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I video più visti

<p>Italia Oldrati, la rigenerazione strumento chiave della sostenibilità</p>  	<p>Italia Austria, alluvione e fiume in piena a Vienna: le immagini del disastro</p>  	<p>Italia Ungheria, emergenza maltempo a Budapest: l'acqua del Danubio circonda il parlamento</p>  	<p>Italia Ridisegno del pubblico impiego: dirigenti anche senza concorso</p>  
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Brand Connect

<p>CONTENUTO PUBBLICITARIO Sport e Innovazione: una nuova strategia di sistema per il Made in Italy nel mondo</p>  	<p>MEDIA PARTNERSHIP AgriFood Future - live dal Green Stage</p>  	<p>CREATO PER AGRIFOOD FUTURE Agrifood, la filiera del cibo vale il 10% del Pil. Le nuove competenze al centro del cambiamento.</p>  	<p>CREATO PER ZUCCHETTI Trend HR tra AI, recruiting e trasformazione digitale</p>  
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Podcast



24

Italia Spaccanapoli, vizi e virtù di una città in preda al turismo



24

Le grandi voci del Festival dell'economia di Trento
Le priorità del nostro tempo: competitività, transizione energetica, certezza del diritto



24

Le grandi voci del Festival dell'economia di Trento
Dove va il mondo



24

Start Bonus Natale: come, quando e perché richiederlo



Gallery

Italia I soccorsi

8 foto



24

Italia Alluvione in Romagna, : dopo il disastro la conta dei danni

42 foto



24

Italia Alluvione in Emilia Romagna, la devastazione a Bagnacavallo

17 foto



24

Italia Allerta meteo rossa in Emilia-Romagna: esondazioni e migliaia di evacuati

24 foto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultime dalla sezione

24

Decreto Omnibus

Bonus Natale 2024, Leo: andrà ad alcune coppie di fatto, faremo una circolare - Operai e commessi in prima fila

di Redazione Roma



24

Rapporto annuale

Inps: assistenziale l'8% delle pensioni, con l'indicizzazione assegni su del 7,1%

di Marco Rogari



24

Global Gas Report 2024

Gas, la domanda cresce dagli Usa al Medio Oriente: ecco perché è cruciale per la sicurezza energetica

di Celestina Dominelli



24

Occupazione

Maxi sconto fino al 120% sul lavoro, ecco come funziona

di Claudio Tucci



Il Sole
24 ORE

TORNA ALL'INIZIO



Il gruppo

- Gruppo 24 ORE
- Radio24
- Radiocor
- 24 ORE Professionale
- 24 ORE Cultura
- 24 ORE System

La redazione
Contatti

Il sito

- Italia
- Mondo
- Economia
- Finanza
- Mercati
- Risparmio
- Norme&Tributi
- Commenti
- Management
- Salute
- How to Spend it
- Tecnologia
- Cultura
- Motori
- Moda
- Casa
- Viaggi
- Food
- Sport
- Arteconomy
- Sostenibilità

Newsletter

Quotidiani digitali

- Fisco
- Diritto
- Lavoro
- Enti locali e PA
- Edilizia e Territorio
- Condominio
- Scuola24
- Sanità24
- Agrisole

Link utili

- Shopping24
- L'Esperto risponde
- Strumenti
- Ticket 24 ORE
- Blog
- Meteo
- Codici sconto
- 24ORE POINT
- Rassegnatori autorizzati

Pubblicità Tribunali e P.A.
Case e Appartamenti

Trust Project

Abbonamenti

- Abbonamenti al quotidiano
- Abbonamenti da rinnovare

ABBONATI

Archivio

- Archivio del quotidiano
- Archivio Domenica



Video

Italia

Ministro Lollobrigida: “La **mozzarella** di bufala Campana dop simbolo del made in Italy”

24 settembre 2024



“La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza ma un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Così il ministro dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida in un videomessaggio inviato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

loading...

Riproduzione riservata ©

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultimi video

La diretta

G7 – Industry Stakeholders Conference: Bridging Gaps and Building Futures: Women, Youth, and Talent for Inclusive Growth



La diretta

Italian Energy Summit 2024 - Verso un sistema energetico sicuro, competitivo e sostenibile



Italia

Usa, Trump: "Kamala Harris è la regina delle tasse"



Italia

Meloni "La mia ambizione è guidare, non seguire"



I video più visti

Italia

Oldrati, la rigenerazione strumento chiave della sostenibilità



Italia

Austria, alluvione e fiume in piena a Vienna: le immagini del disastro



Italia

Ungheria, emergenza maltempo a Budapest: l'acqua del Danubio circonda il parlamento



Italia

Ridisegno del pubblico impiego: dirigenti anche senza concorso



Brand Connect

CONTENUTO PUBBLICITARIO

Sport e Innovazione: una nuova strategia di sistema per il Made in Italy nel mondo



MEDIA PARTNERSHIP

AgriFood Future - live dal Green Stage



CREATO PER AGRIFOOD FUTURE

AgriFood, la filiera del cibo vale il 10% del Pil. Le nuove competenze al centro del cambiamento.



CREATO PER ZUCCHETTI

Trend HR tra AI, recruiting e trasformazione digitale



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Podcast



24

Italia Spaccanapoli, vizi e virtù di una città in preda al turismo



24

Le grandi voci del Festival dell'economia di Trento
Le priorità del nostro tempo: competitività, transizione energetica, certezza del diritto



24

Le grandi voci del Festival dell'economia di Trento
Dove va il mondo



24

Start Bonus Natale: come, quando e perché richiederlo



Gallery

Italia I soccorsi

8 foto



24

Italia Alluvione in Romagna, : dopo il disastro la conta dei danni

42 foto



24

Italia Alluvione in Emilia Romagna, la devastazione a Bagnacavallo

17 foto



24

Italia Allerta meteo rossa in Emilia-Romagna: esondazioni e migliaia di evacuati

24 foto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultime dalla sezione

24

Rapporto annuale

Inps: assistenziale l'8% delle pensioni, con l'indicizzazione assegni su del 7,1%

di Marco Rogari



24

Global Gas Report 2024

Gas, la domanda cresce dagli Usa al Medio Oriente: ecco perché è cruciale per la sicurezza energetica

di Celestina Dominelli



24

Occupazione

Maxi sconto fino al 120% sul lavoro, ecco come funziona

di Claudio Tucci



24

Nuovi italiani

Referendum sulla cittadinanza, ancora una settimana di tempo per le firme: ecco a che punto siamo

di Andrea Gagliardi



Il Sole
24 ORE

TORNA ALL'INIZIO



Il gruppo

- Gruppo 24 ORE
- Radio24
- Radiocor
- 24 ORE Professionale
- 24 ORE Cultura
- 24 ORE System

La redazione
Contatti

Il sito

- Italia
- Mondo
- Economia
- Finanza
- Mercati
- Risparmio
- Norme&Tributi
- Commenti
- Management
- Salute
- How to Spend it
- Tecnologia
- Cultura
- Motori
- Moda
- Casa
- Viaggi
- Food
- Sport
- Arteconomy
- Sostenibilità

Newsletter

Quotidiani digitali

- Fisco
- Diritto
- Lavoro
- Enti locali e PA
- Edilizia e Territorio
- Condominio
- Scuola24
- Sanità24
- Agrisole

Link utili

- Shopping24
- L'Esperto risponde
- Strumenti
- Ticket 24 ORE
- Blog
- Meteo
- Codici sconto
- 24ORE POINT
- Rassegnatori autorizzati

Pubblicità Tribunali e P.A.
Case e Appartamenti

Trust Project

Abbonamenti

- Abbonamenti al quotidiano
- Abbonamenti da rinnovare

ABBONATI

Archivio

- Archivio del quotidiano
- Archivio Domenica



Il Sole
24 ORE

Video

☰ 🔍 Martedì 24 Settembre 2024 Naviga Serie Gallery Podcast Brand Connect

ABBONATI Accedi

Italia

Zanetti Assolatte: “Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico”

24 settembre 2024



Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte “occorre chiarezza”.

Riproduzione riservata ©

loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultimi video

La diretta

G7 – Industry Stakeholders Conference: Bridging Gaps and Building Futures: Women, Youth, and Talent for Inclusive Growth



La diretta

Italian Energy Summit 2024 - Verso un sistema energetico sicuro, competitivo e sostenibile



Italia

Salute, Catapano (Sisa): “Per pazienti ad altissimo rischio colesterolo Ldl deve essere inferiore a 55 mg/dl”



Italia

Salute, cardiologo Carugo: “Prevenzione secondaria per impedire nuovo evento cardiaco”



I video più visti

Italia

Oldrati, la rigenerazione strumento chiave della sostenibilità



Italia

Austria, alluvione e fiume in piena a Vienna: le immagini del disastro



Italia

Ungheria, emergenza maltempo a Budapest: l'acqua del Danubio circonda il parlamento



Italia

Ridisegno del pubblico impiego: dirigenti anche senza concorso



Brand Connect

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CONTENUTO PUBBLICITARIO

Sport e
Innovazione: una
nuova strategia di
sistema per il
Made in Italy nel
mondo



MEDIA PARTNERSHIP
AgriFood Future -
live dal Green
Stage



CREATO PER AGRIFOOD
FUTURE
Agrifood, la
filiera del cibo
vale il 10% del Pil.
Le nuove
competenze al
centro del
cambiamento.



CREATO PER ZUCCHETTI
Trend HR tra AI,
recruiting e
trasformazione
digitale



Podcast



Il punto Stellantis e la corsa al
nuovo ad



Italia Spaccanapoli, vizi e
virtù di una città in preda al
turismo



Le grandi voci del Festival
dell'economia di Trento
Le priorità del nostro tempo:
competitività, transizione
energetica, certezza del
diritto



Le grandi voci del Festival
dell'economia di Trento
Dove va il mondo



Gallery

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Italia I soccorsi

 <p>8 foto</p>	 <p>Italia Alluvione in Romagna, : dopo il disastro la conta dei danni</p> <p>42 foto</p>	 <p>Italia Alluvione in Emilia Romagna, la devastazione a Bagnacavallo</p> <p>17 foto</p>	 <p>Italia Allerta meteo rossa in Emilia-Romagna: esondazioni e migliaia di evacuati</p> <p>24 foto</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ultime dalla sezione

 <p>Confindustria Giuseppe Biazzo eletto presidente di Unindustria Lazio per il 2024-2028 con il 99% dei voti</p> <p>di Andrea Marini</p>	 <p>Relazione annuale Inps: per il 18% delle donne rischio uscita dal lavoro con la nascita di un figlio</p> <p>di Giorgio Pogliotti e Claudio Tucci</p>	 <p>Prime nomine Commissione cinema: Giuli «corregge» Sangiuliano e inserisce 6 donne</p> <p>di Redazione Roma</p>	 <p>A margine dell'assemblea Onu Meloni incontra Zelensky: a fianco dell'Ucraina per tutto il tempo necessario</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



TORNA ALL'INIZIO



Il gruppo

- Gruppo 24 ORE
- Radio24
- Radiocor
- 24 ORE Professionale
- 24 ORE Cultura
- 24 ORE System

La redazione
Contatti

Il sito

- Italia
- Mondo
- Economia
- Finanza
- Mercati
- Risparmio
- Norme&Tributi
- Commenti
- Management
- Salute
- How to Spend it
- Tecnologia
- Cultura
- Motori
- Moda
- Casa
- Viaggi
- Food
- Sport
- Arteconomy
- Sostenibilità

Newsletter

Quotidiani digitali

- Fisco
- Diritto
- Lavoro
- Enti locali e PA
- Edilizia e Territorio
- Condominio
- Scuola24
- Sanità24
- Agrisole

Link utili

- Shopping24
- L'Esperto risponde
- Strumenti
- Ticket 24 ORE
- Blog
- Meteo
- Codici sconto
- 24ORE POINT
- Rassegnatori autorizzati
- Pubblicità Tribunali e P.A.
- Case e Appartamenti
- Trust Project

Abbonamenti

- Abbonamenti al quotidiano
- Abbonamenti da rinnovare

ABBONATI

Archivio

- Archivio del quotidiano
- Archivio Domenica

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare" II

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Maltempo in Toscana



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

A

di Redazione

(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito. -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Share

Italiaambiente, il quotidiano della biodiversità. Testata registrata presso il Tribunale di Verona, n° 1975 del 2013.

Direttore responsabile Arrigo D'Armiento

press@italiaambiente.it

Iscriviti alla newsletter e ricevi le notizie di Italiaambiente

Iscriviti

Utilizziamo i cookie per personalizzare i nostri contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Non condividiamo alcuna tua informazione sul modo in cui utilizzi il nostro sito con nessun partner che si occupa di analisi dei dati web, pubblicità e social media. Cliccando su "Accetta", acconsenti all'uso dei cookies.

Chiudi

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the website. We also use third-party cookies that help us analyze and understand how you use this website. These cookies will be stored in your browser only with your consent. You also have the option to opt-out of these cookies. But opting out of some of these cookies may affect your browsing experience.

Necessary

Sempre abilitato

Necessary cookies are absolutely essential for the website to function properly. This category only includes cookies that ensures basic functionalities and security features of the website. These cookies do not store any personal information.

Non-necessary

Non-necessary

Any cookies that may not be particularly necessary for the website to function and is used specifically to collect user personal data via analytics, ads, other embedded contents are termed as non-necessary cookies. It is mandatory to procure user consent prior to running these cookies on your website.

Ricevi il notiziario ogni mattina nella tua casella di posta. La tua biodiversità quotidiana!

Italiaambiente24 : un luogo, la sintesi. Dal lunedì al venerdì.

Iscriviti!

Non ci piace lo spam.

Grazie per esserti iscritto a Italiaambiente24!

A partire dalla prima edizione utile, riceverai il notiziario nella tua casella di posta.



X

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"

Chiudi

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the website. We also use third-party cookies that help us analyze and understand how you use this website. These cookies will be stored in your browser only with your consent. You also have the option to opt-out of these cookies. But opting out of some of these cookies may affect your browsing experience.



Necessary

Sempre abilitato

Necessary cookies are absolutely essential for the website to function properly. This category only includes cookies that ensures basic functionalities and security features of the website. These cookies do not store any personal information.

Non-necessary

Non-necessary

Any cookies that may not be particularly necessary for the website to function and is used specifically to collect user personal data via analytics, ads, other embedded contents are termed as non-necessary cookies. It is mandatory to procure user consent prior to running these cookies on your website.

Ricevi il notiziario ogni mattina nella tua casella di posta. La tua biodiversità quotidiana!

Italiaambiente24 : un luogo, la sintesi. Dal lunedì al venerdì.

Iscriviti!

Non ci piace lo spam.

Grazie per esserti iscritto a Italiaambiente24!

A partire dalla prima edizione utile, riceverai il notiziario nella tua casella di posta.

X



Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarella"

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

A

di Redazione

(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. "Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo" -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Share

Italiaambiente, il quotidiano della biodiversità. Testata registrata presso il Tribunale di Verona, n° 1975 del 2013.

Direttore responsabile Arrigo D'Armiento

press@italiaambiente.it

Iscriviti alla newsletter e ricevi le notizie di Italiaambiente

Iscriviti

Utilizziamo i cookie per personalizzare i nostri contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Non condividiamo alcuna tua informazione sul modo in cui utilizzi il nostro sito con nessun partner che si occupa di analisi dei dati web, pubblicità e social media. Cliccando su "Accetta", acconsenti all'uso dei cookies.

Chiudi

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the website. We also use third-party cookies that help us analyze and understand how you use this website. These cookies will be stored in your browser only with your consent. You also have the option to opt-out of these cookies. But opting out of some of these cookies may affect your browsing experience.

Necessary

Sempre abilitato

Necessary cookies are absolutely essential for the website to function properly. This category only includes cookies that ensures basic functionalities and security features of the website. These cookies do not store any personal information.

Non-necessary

Non-necessary

Any cookies that may not be particularly necessary for the website to function and is used specifically to collect user personal data via analytics, ads, other embedded contents are termed as non-necessary cookies. It is mandatory to procure user consent prior to running these cookies on your website.

Ricevi il notiziario ogni mattina nella tua casella di posta. La tua biodiversità quotidiana!

Italiaambiente24 : un luogo, la sintesi. Dal lunedì al venerdì.

Iscriviti!

Non ci piace lo spam.

Grazie per esserti iscritto a Italiaambiente24!

A partire dalla prima edizione utile, riceverai il notiziario nella tua casella di posta.

X



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

A

di Redazione

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Share

Italiaambiente, il quotidiano della biodiversità. Testata registrata presso il Tribunale di Verona, n° 1975 del 2013.

Direttore responsabile Arrigo D'Armiento

press@italiaambiente.it

Iscriviti alla newsletter e ricevi le notizie di Italiaambiente

Iscriviti

Utilizziamo i cookie per personalizzare i nostri contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Non condividiamo alcuna tua informazione sul modo in cui utilizzi il nostro sito con nessun partner che si occupa di analisi dei dati web, pubblicità e social media. Cliccando su "Accetta", acconsenti all'uso dei cookies.

Chiudi

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the website. We also use third-party cookies that help us analyze and understand how you use this website. These cookies will be stored in your browser only with your consent. You also have the option to opt-out of these cookies. But opting out of some of these cookies may affect your browsing experience.

Necessary

Sempre abilitato

Necessary cookies are absolutely essential for the website to function properly. This category only includes cookies that ensures basic functionalities and security features of the website. These cookies do not store any personal information.

Non-necessary

Non-necessary

Any cookies that may not be particularly necessary for the website to function and is used specifically to collect user personal data via analytics, ads, other embedded contents are termed as non-necessary cookies. It is mandatory to procure user consent prior to running these cookies on your website.

Ricevi il notiziario ogni mattina nella tua casella di posta. La tua biodiversità quotidiana!

Italiaambiente24 : un luogo, la sintesi. Dal lunedì al venerdì.

Iscriviti!

Non ci piace lo spam.

Grazie per esserti iscritto a Italiaambiente24!

A partire dalla prima edizione utile, riceverai il notiziario nella tua casella di posta.

X



Oggi e domani

Mozzarella l'oro bianco: all'università esperti dal mondo

di Bianca De Fazio

L'intelligenza artificiale fa breccia anche nel mondo della **mozzarella** di bufala. Cerca e 'cattura', ad esempio, tutte le fake che riguardano il più famoso dei nostri prodotti lattiero caseari. E «l'introduzione

dell'intelligenza artificiale non è che una delle innovazioni che riguardano il settore» afferma il rettore dell'ateneo Federico II Matteo Lorito. Il centro congressi dell'università ospita, da oggi, l'Internatio-

nal conference on buffalo **mozzarella** and milk products. «Ed è la prima volta - aggiunge Lorito - che si organizza un congresso mondiale su questo tema. Una novità assoluta».

● *A pagina 2*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Il convegno alla Federico II oggi e domani

La mozzarella all'università: esperti da tutto il mondo l'oro bianco vale 1,2 miliardi

Sei sessioni di lavoro
30 relatori, 9 ospiti
da diversi continenti,
presenti istituzioni
e imprese della filiera
In campo anche l'IA
contro le fake
di Bianca De Fazio

L'intelligenza artificiale fa breccia anche nel mondo della **mozzarella** di bufala. Cerca e 'cattura', ad esempio, tutte le fake che riguardano il più famoso dei nostri prodotti lattiero caseari. E «l'introduzione dell'intelligenza artificiale non è che una delle innovazioni che riguardano il settore» afferma il rettore dell'ateneo Federico II Matteo Lorito. Il centro congressi dell'università ospita, da oggi, l'International conference on buffalo **mozzarella** and milk products. «Ed è la prima volta - aggiunge Lorito - che si organizza un congresso mondiale su questo tema. Una novità assoluta, che non poteva esser realizzata che da noi. In Campania e alla Federico II: per statuto il rettore è presidente del comitato scientifico del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala. E dunque abbiamo accolto con entusiasmo la richiesta di ospitare ed esser parte dell'evento». Che oggi e domani mette in fila 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, le istituzioni e le imprese della filiera. «Un evento di alto profilo scientifico inserito, tra l'altro, nelle celebrazioni per gli 800 anni dell'ateneo» e organizzato dal Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana

dop, insieme ai dipartimenti di Veterinaria e di Agraria, nonché all'Istituto zooprofilattico del Mezzogiorno. E ad aprire i lavori, stamattina in via Partenope, un videomesaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore Lorito e del presidente del Consorzio di tutela, Domenico Raimondo.

Sono proprio gli organizzatori a spiegare che il convegno presenterà innanzitutto le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale: le proprietà del latte di bufala, ad esempio, anche sul fronte della prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino. E poi l'impegno contro i cibi sintetici, per garantire la massima trasparenza ai consumatori, nonché il benessere animale.

«La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 43mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro. Un 'unicum' che desta interesse nel mondo» spiegano gli organizzatori. E allora ecco i focus sulle migliori tecniche di allevamento, sulle ricerche circa le proprietà del latte di bufala, sulle tecnologie di precisione. Proprio alle tecnologie è riservato il pomeriggio di oggi, per poi passare alla discussione su «che impatto avranno i novel food sulla nostra

qualità di vita». Tra le questioni cui si tenterà di dare risposte, quelle che indagano i rapporti tra mercato locale e globale, la sostenibilità ambientale, economica, sociale. «Ma al centro del dibattito ci saranno anche l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine 'latte' per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale». Tra i partecipanti, ecco Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'associazione dei formaggi italiani dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente dell'università Vanvitelli; Otavio Bernardes, ex numero uno degli allevatori bufalini brasiliani; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione internazionale latte (Fil); Giuseppe Campanile, prof della Federico II; Pier Sandro Cocconcelli, dell'università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'università di Sidney; Ettore Prandini, presidente Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice di Veterinaria e Paolo Zanetti, di Assolatte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ULTIMA ORA

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



AGENZIA ADNKRONOS

IL PIÙ LETTO



Fiere, la prima italiana b2b del verde si terrà a Dubai dal 15 al 17 novembre 2025

FOTO



Gargano, chiuso un tratto della Sp 53 per fango e detriti: la pioggia allaga un campeggio a Vieste

VIDEO



MARTEDÌ 24 SETTEMBRE 2024, 15:20

di lettura



LOADING...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - “La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino”. Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

“Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SEGUI ANCHE DA QUESTO ARTICOLO:

ADNKRONOS

ULTIMAORA

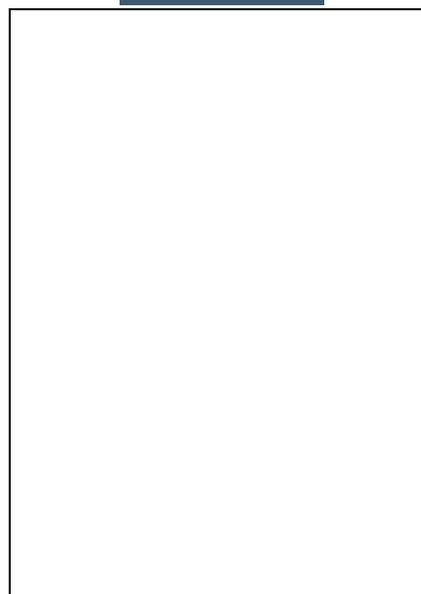
TROVA NEWS INTORNO A TE



Bari, l'autore della musica a tutto volume chiede scusa al sindaco della notte e ai residenti dell'Umbertino

DIGITAL EDITION

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE



sfoglia l'edizione

PROMO DIGITALE

tutte le offerte →

Settimanale

Mensile

Annuale

4.99 €

9.99 €

99.99 €

LA VIGNETTA DI PILLININI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



ULTIMA ORA

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



AGENZIA ADNKRONOS

IL PIÙ LETTO



IL RITRATTO

Il tatuaggio di Tupac, le moto da corsa e il selfie con il rapper Geolier: chi è Michele Lavopa, il 21enne che ha sparato in discoteca a Molfetta

FOTO



La Puglia sarà Regione Europea dello Sport per il 2026

VIDEO



MARTEDÌ 24 SETTEMBRE 2024, 11:20

di lettura



LOADING...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SEGUI ANCHE DA QUESTO ARTICOLO:

ADNKRONOS

ULTIMAORA

TROVA NEWS INTORNO A TE

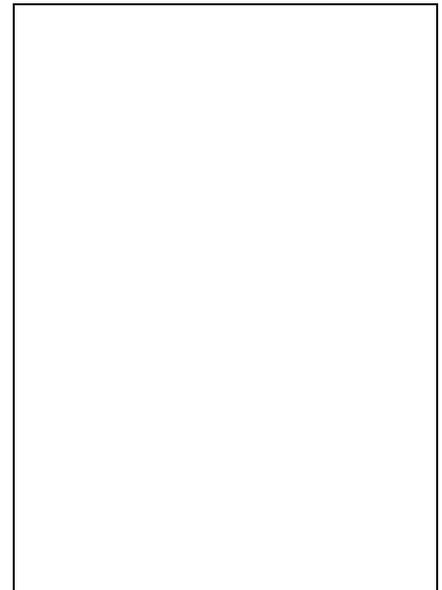
POSIZIONE



Piogge torrenziali e allagamenti: il maltempo sta flagellando il Salento

DIGITAL EDITION

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE



PROMO DIGITALE

Settimanale

Mensile

Annuale

4.99 €

9.99 €

99.99 €

LA VIGNETTA DI PILLININI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



ECONOMIA

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"

AGENZIA ADNKRONOS



MARTEDÌ 24 SETTEMBRE 2024, 14:50

di lettura



LOADING...

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo

IL PIÙ LETTO



Fiere, la prima italiana b2b del verde si terrà a Dubai dal 15 al 17 novembre 2025

FOTO



Gargano, chiuso un tratto della Sp 53 per fango e detriti: la pioggia allaga un campeggio a Vieste

VIDEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

“Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza”, assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo”

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SEGUI ANCHE DA QUESTO ARTICOLO:

ADNKRONOS

ECONOMIA

TROVA NEWS INTORNO A TE



POSIZIONE

inserisci la città

RECUPERA LA TUA POSIZIONE

RAGGIO DISTANZA



10 km

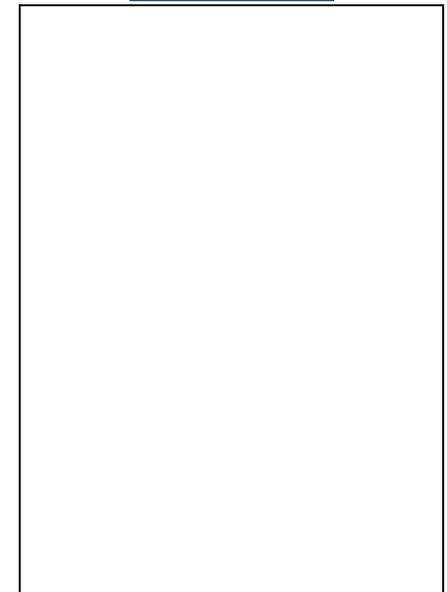
cerca tutti i contenuti



Piogge torrenziali, cede parte del lungomare ad Andrano: il maltempo flagella il Salento

DIGITAL EDITION

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE



sfoglia l'edizione

PROMO DIGITALE

tutte le offerte →

Settimanale

Mensile

Annuale

4.99 €

9.99 €

99.99 €

LA VIGNETTA DI PILLININI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



ECONOMIA

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



AGENZIA ADNKRONOS



MARTEDÌ 24 SETTEMBRE 2024, 13:20

di lettura



LOADING...

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che

IL PIÙ LETTO



IL RITRATTO

Il tatuaggio di Tupac, le moto da corsa e il selfie con il rapper Geolier: chi è Michele Lavopa, il 21enne che ha sparato in discoteca a Molfetta

FOTO



Gargano, chiuso un tratto della Sp 53 per fango e detriti: la pioggia allaga un campeggio a Vieste

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SEGUI ANCHE DA QUESTO ARTICOLO:

ADNKRONOS ECONOMIA

TROVA NEWS INTORNO A TE

POSIZIONE

RECUPERA LA TUA POSIZIONE

RAGGIO DISTANZA

10 km

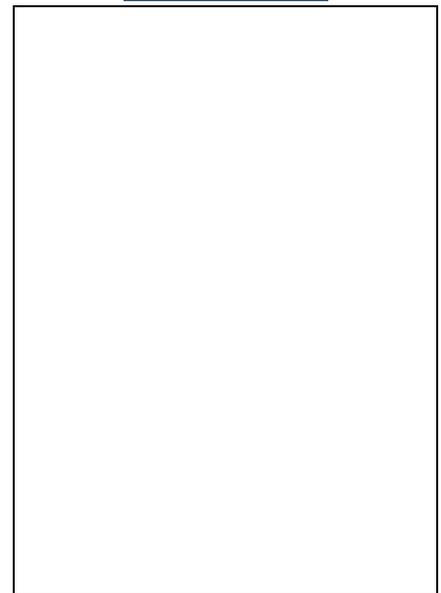
cerca tutti i contenuti

VIDEO

Piogge torrenziali e allagamenti: il maltempo flagella il Salento

DIGITAL EDITION

MARTEDI 24 SETTEMBRE



sfoglia l'edizione

PROMO DIGITALE			tutte le offerte →
Settimanale	Mensile	Annuale	
4.99 €	9.99 €	99.99 €	

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Iscriviti alle Newsletter



Sfoglia il quotidiano

ACCEDI

ABBONATI

MENU

HOME

ITALIA MONDO

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

CERCA

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla Mozzarella di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. Gruppo SAE (SAPERE AUDE EDITORI) S.p.A, Zona industriale Predda Niedda strada 31 , 07100 Sassari - P.I. 01954630495 I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo Gruppo SAE (SAPERE AUDE EDITORI) S.p.A, Zona industriale Predda Niedda strada 31 , 07100 Sassari - P.I. 01954630495 I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". Gruppo SAE (SAPERE AUDE EDITORI) S.p.A, Zona industriale Predda Niedda strada 31 , 07100 Sassari - P.I. 01954630495 I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

Iscriviti alle Newsletter



Sfoglia il quotidiano

 ACCEDI **ABBONATI**

MENU

SARDEGNA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

CERCA

SCEGLI L'EDIZIONE

Sassari

Alghero

Cagliari

Nuoro

Olbia

Oristano

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla Mozzarella di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

In Primo Piano

Medio Oriente

La Brigata Sassari nel Libano in fiamme, il generale Stefano Messina: «Situazione imprevedibile»

L'inchiesta

Morte di Giuseppe Mannoni: indagati medici e infermieri del pronto soccorso di Olbia

Previdenza

A ottobre aumentano le pensioni, ecco chi guadagnerà di più

Previsioni

Meteo, il caldo durerà sino alla fine di ottobre

Maltempo

Alluvione, dispersi nonna e bimbo di 5 mesi

Cronaca

Sassari, entra in sala operatoria, minaccia la ex e picchia un oss di Luigi Soriga

La scomparsa

Olbia, addio all'ex bomber e tifoso bianco Sebastiano Casu

Le nostre iniziative

Iscriviti alle Newsletter



Sfoglia il quotidiano

 ACCEDI **ABBONATI**

MENU

SARDEGNA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

CERCA

SCEGLI L'EDIZIONE

Sassari

Alghero

Cagliari

Nuoro

Olbia

Oristano

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

In Primo Piano

Cronaca

Raid notturno nella sede del Pd a Cagliari: vetri rotti, porte spaccate e stanze a soquadro

L'addio

Sassari, sugli autobus Atp una foto in ricordo di Daniele Giglio

Cronaca

Sassari, entra in sala operatoria, minaccia la ex e picchia un oss di Luigi Soriga

Tv

Da Sorso al nuovo programma di Amadeus sul 9, il 12enne Daniel Dj fa ballare Lillo e incanta il pubblico

La scomparsa

Olbia, addio all'ex bomber e tifoso bianco Sebastiano Casu

Cronaca

Quarantenne accoltellato alla gola dal figlio di 15, ecco cosa è successo a Siliqua

Previsioni

Meteo, il caldo durerà sino alla fine di ottobre

Le nostre iniziative

Iscriviti alle Newsletter



Sfoglialo il quotidiano

 ACCEDI **ABBONATI**

MENU

SARDEGNA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

CERCA

SCEGLI L'EDIZIONE

Sassari

Alghero

Cagliari

Nuoro

Olbia

Oristano

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

24 settembre 2024

1 MINUTI DI LETTURA

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. "Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

In Primo Piano

Medio Oriente

La Brigata Sassari nel Libano in fiamme, il generale Stefano Messina: «Situazione imprevedibile»

L'inchiesta

Morte di Giuseppe Mannoni: indagati medici e infermieri del pronto soccorso di Olbia

Previdenza

A ottobre aumentano le pensioni, ecco chi guadagnerà di più

Previsioni

Meteo, il caldo durerà sino alla fine di ottobre

Maltempo

Alluvione, dispersi nonna e bimbo di 5 mesi

Cronaca

Sassari, entra in sala operatoria, minaccia la ex e picchia un oss di Luigi Soriga

La scomparsa

Olbia, addio all'ex bomber e tifoso bianco Sebastiano Casu

Le nostre iniziative

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". Previdenza A ottobre aumentano le pensioni, ecco chi guadagnerà di più

Agroalimentare, Assolatte: I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza [] Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, occorre chiarezza. E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio, ha avvertito. La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali, ha sottolineato.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Di Redazione |

24 Settembre 2024

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Agroalimentare, Lollobrigida: Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualita' e innovazione

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori. Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli Federico II'.



LA SICILIA

Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"

Di Redazione |

24 Settembre 2024

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarell

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari. Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli [] Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo



l'abilità dei maestri lattiero caseari. Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza, assicura. Qualche mese fa ricorda abbiamo fatto partire Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche []

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero.



IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

C'è +Gusto a Bologna, pioggia di masterclass per degustare formaggi, olio e vini con i protagonisti dell'enogastronomia



A tu per tu con i personaggi del made in Italy per conoscere e testare il palato. Un mondo di bontà dal Franciacorta al burro fino alla mozzarella di Bufala Dop. E a tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza al mini corso

24 Settembre 2024 alle 00:00

2 minuti di lettura

Degustare, conoscere scoprire sapori e storie nuovi, divertendosi. E confrontandosi con appassionati ed esperti. È questo il mood delle masterclass del festival C'è +Gusto: incontri, sorrisi, curiosità. In una location ricca di storia e fascino come il palazzo Re Enzo a Bologna. Due giorni – 12 e 13 ottobre – a tu per tu con il mondo dell'enogastronomia.

Le masterclass, insieme ai Dialoghi, al Teatro del Gusto, all'Arena della Pizza e al Mercato, sono uno dei pilastri della programmazione delle due giornate bolognesi. Occasioni in cui, in compagnia dei maggiori protagonisti del wine&food italiani, e guidati dalle firme del nostro giornale, si potranno percorrere le strade del gusto da punti di vista nuovi e inediti. Ascoltando storie di successo e testando il proprio palato tramite assaggi di eccellenze del made in Italy, e non solo. Qualche esempio? Sabato la famiglia Dal Bianco, titolare dell'azienda Masottina, racconterà la bellezza mozzafiato e la bontà del Prosecco Superiore delle Rive. Nello stesso giorno si potranno scoprire i

LA ZAMPA



Abbandonato dopo nove anni di vita insieme senza motivo, il cane Dude trova una casa per sempre

DI AURORA IBERTI


[Leggi anche](#)

segreti del successo e del sapore inconfondibile del salame Cacciatore italiano. Un focus speciale sarà dedicato al sale, con la scrittrice Letizia Magnani e il nutrizionista Domenicantonio Galatà, che ci sveleranno anche tutto ciò che c'è da sapere sui surgelati, con la complicità di Orogel. Sarà invece il prof Giorgio Calabrese ad aprirci le porte dell'olio con gli assaggi del consorzio Oliva Sicilia Igp.

Le facce del Gusto, in mostra le storie personali e la passione per il cibo

22 Settembre 2024



Siamo a Bologna la ghiotta, impossibile non assaporare sua maestà la Mortadella Bologna Igp. Fari accesi anche sul burro, con le specialità di Brazzale, e sul Pecorino Romano. Per i più golosi, da provare i tortellini artigianali dell'associazione San Nicola di Castelfranco Emilia (Modena). E se si parla di re e regine, be' fate largo al San Daniele, il prosciutto amatissimo dagli italiani e anche all'estero, eclettico nel suo essere perfetto da solo, nudo e crudo, ma anche per il tocco magico che riesce a dare alle ricette in cucina, dai tagliolini agli involtini di carne. Altra eccellenza del Belpaese protagonista a Bologna, la mozzarella di Bufala campana Dop che con la sua generosa bontà si confronterà con abbinamenti inediti.

Nel mondo del vino, spazio allo spumante metodo classico iconico del nostro Paese, il Franciacorta, simpatico, elegante ed ecletticità. E poi ci saranno i vini delle Tenute del Leone Alato che vanta cantine in tutta Italia, dal Monferrato alla Valpantena in Veneto fino al Prosecco al Friuli. Per i wine lover da fissare in agenda anche le due masterclass in cui si potranno degustare i vini italiani premiati con le prestigiose medaglie del Concorso mondiale di Bruxelles guidati da Lara Loreti. Al centro dei focus anche le birre di Quality Beer Academy che del sapere che ruota intorno al mondo brassicolo ha fatto la sua mission. Il costo delle masterclass – da prenotare sul sito ilgustobologna.makeitlive.it – è di 10 euro e il ricavato sarà devoluto all'associazione Animenta che si occupa di disturbi alimentari. E per sottolineare il valore formativo delle masterclass, ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di presenza.

Argomenti



Le forme del Gusto arrivano a Bologna



Le facce del Gusto, in mostra le storie personali e la passione per il cibo



Ischia Safari 2024, ecco 15 assaggi che tra gourmet e pop raccontano la festa del cibo

IL GUSTO



Spaghetti, lattuga, caviale alla brace. Lo chef Recanati: così il sapore del fuoco sublima il gusto delle cose

DI DORA IANNUZZI

La cantina senza compromessi del "papà" dei vitigni resistenti

DI PAOLO MASSOBRIO

C'è +Gusto a Bologna, pioggia di masterclass per degustare formaggi, olio e vini con i protagonisti dell'enogastronomia

Pizza allo Champagne a 1500 euro, cocktail bar e farmacia con sex toy: a Milano la provocazione del Plein Hotel

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

adv

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiere caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

Ultimo aggiornamento: Martedì 24 Settembre 2024, 14:20

DALLA HOME



LA MISSIVA

Filippo Turetta, la lettera ai genitori: «Non merito perdono, rinnegatemi. Invecchierò in carcere» (ma non nomina mai Giulia)

adv

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Ultimo aggiornamento: Martedì 24 Settembre 2024, 12:55

DALLA HOME

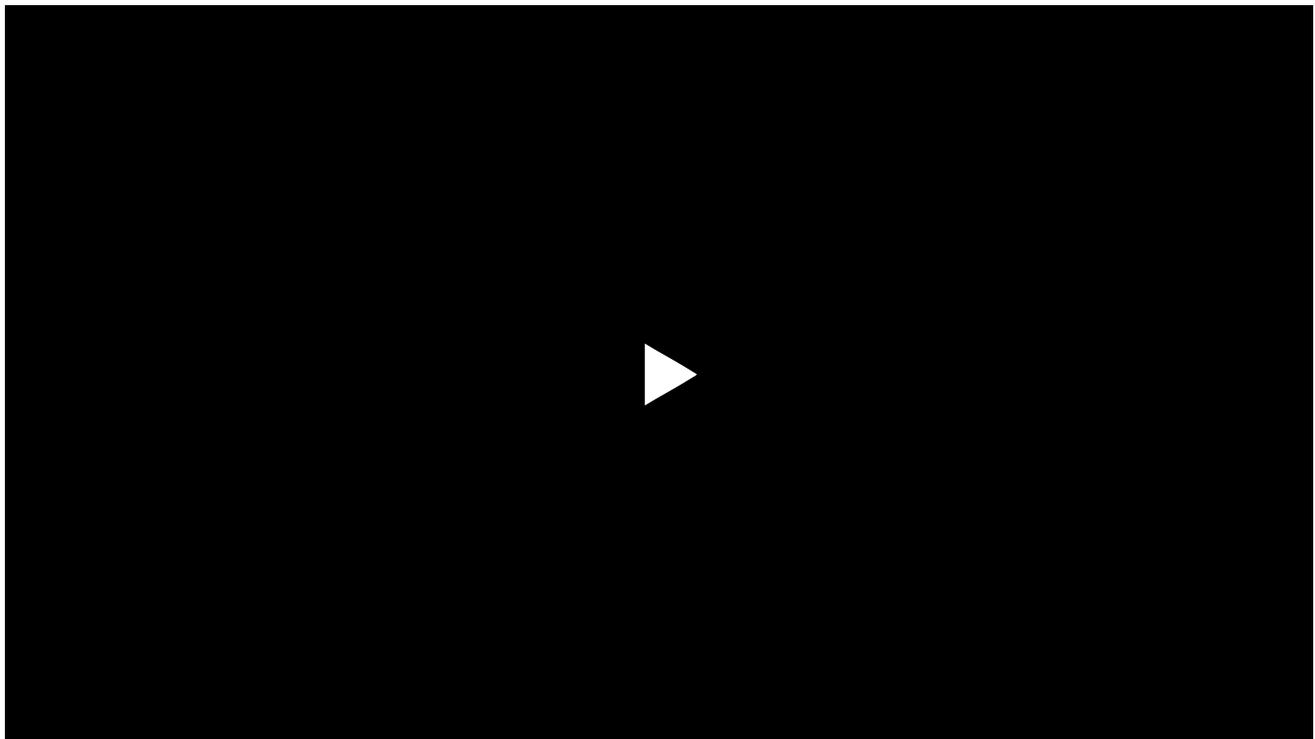


CAGLIARI

Papà accoltellato alla gola dal figlio 15enne: la lite in macchina e il coltello estratto dalla tasca. Arrestato il ragazzino

adv

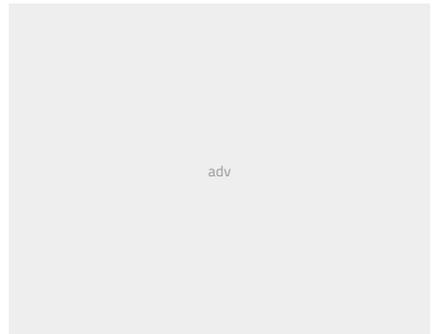
Campanile (docente Federico II di Napoli): "Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti"



(Adnkronos) - "Il latte di bufala, un elisir di longevità e con poteri antiossidanti, ma come tutti gli alimenti da mangiare con moderazione" Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP in sinergia con l'Università degli Studi di Napoli "Federico II

Ultimo aggiornamento: Martedì 24 Settembre 2024, 15:42

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Lorito: L'intelligenza artificiale per contrastare i prodotti fake italiani nel mondo

(Adnkronos) - Dietro un'eccezione come la **Mozzarella** di Bufala campana dop tanta scienza, ricerca e l'abilità dei maestri lattiero caseari. . Così Matteo Lorito, Rettore dell'Università degli studi di Napoli Federico II, a margine del Convegno a Napoli, sulla **Mozzarella** di Bufala campana dop.

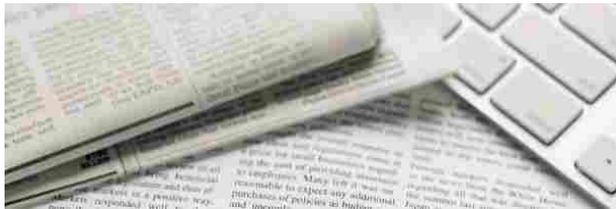


Condividi:



HOME / ADNKRONOS

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



ALTA TENSIONE



"Bisogna fare delle scelte": Jannik Sinner inchioda Carlos Alcaraz, ma quali "amici"....

L'ANTENNISTA



"Riposo del gastro-intestino", come vivere 10 anni in più: a Zona Bianca la ricetta dei miracoli

COSA NON TORNA

"Perplesso per la sua decisione, forse è troppo": Panatta mette nel mirino Jannik Sinner

LO PSICHIATRA

24 settembre 2024

a a

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

“Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie”.

“Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità”, ha avvertito.

"Quando erano a cena...": neonati sepolti in giardino, il sospetto di Paolo Crepet su Chiara e la famiglia

LQ

In evidenza

Libero Video

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

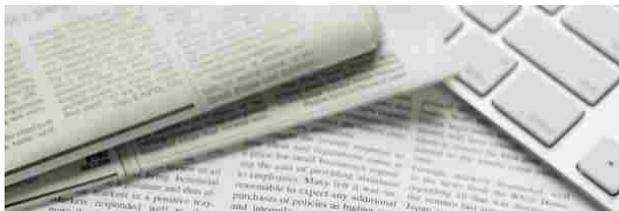
140183

Condividi:



HOME / ADNKRONOS

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



24 settembre 2024

a a

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo

COSA NON TORNA



"Perplesso per la sua decisione, forse è troppo": Panatta mette nel mirino Jannik Sinner

LO PSICHIATRA



"Quando erano a cena...": neonati sepolti in giardino, il sospetto di Paolo Crepet su Chiara e la famiglia

L'ANALISI

"Ecco perché Chiara ha sepolto i bambini in giardino": la pista suggerita da Roberta Bruzzone

MISERIE UMANE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Una pastiglia per il diabete, come mi hanno truffato usando papà": la denuncia di Matteo Bassetti

In evidenza

Libero Video

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

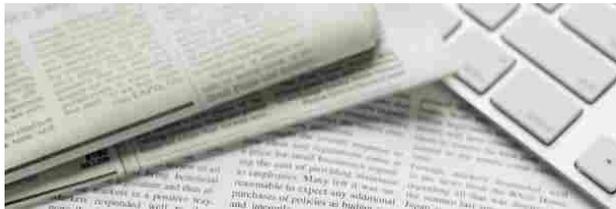
140183

Condividi:



HOME / ADNKRONOS

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione mozzarella"



24 settembre 2024

a a

Napoli, 24 set. (Adnkronos/Labitalia) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la mozzarella c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla Mozzarella campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

ALTA TENSIONE



"Bisogna fare delle scelte": Jannik Sinner inchioda Carlos Alcaraz, ma quali "amici"....

L'ANTENNISTA



"Riposo del gastro-intestino", come vivere 10 anni in più: a Zona Bianca la ricetta dei miracoli

COSA NON TORNA

"Perplesso per la sua decisione, forse è troppo": Panatta mette nel mirino Jannik Sinner

LO PSICHIATRA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



“Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza”, assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo”

"Quando erano a cena...": neonati sepolti in giardino, il sospetto di Paolo Crepet su Chiara e la famiglia

In evidenza

Libero Video

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

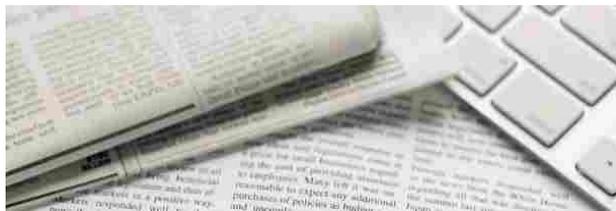
140183

Condividi:



HOME / ADNKRONOS

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



24 settembre 2024

a a

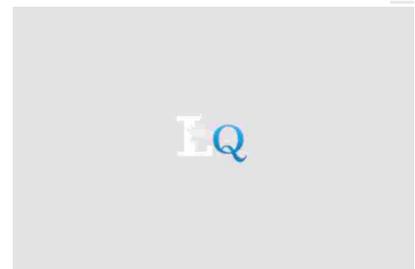
Napoli, 24 set. (Labitalia) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima

ALTA TENSIONE



"Bisogna fare delle scelte": Jannik Sinner inchioda Carlos Alcaraz, ma quali "amici"....

L'ANTENNISTA



"Riposo del gastro-intestino", come vivere 10 anni in più: a Zona Bianca la ricetta dei miracoli

COSA NON TORNA

"Perplesso per la sua decisione, forse è troppo": Panatta mette nel mirino Jannik Sinner

LO PSICHIATRA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

"Quando erano a cena...": neonati sepolti in giardino, il sospetto di Paolo Crepet su Chiara e la famiglia

IQ

In evidenza

Libero Video

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Condividi:



Esplora:

[maria rosaria boccia](#)

[gennaro sangiuliano](#)

HOME / PERSONAGGI

Maria Rosaria Boccia, il legale di Sangiuliano: "Cosa potrebbe avere in mano"



LO PSICHIATRA



"Quando erano a cena...": neonati sepolti in giardino, il sospetto di Paolo Crepet su Chiara e la famiglia

L'ANALISI



"Ecco perché Chiara ha sepolto i bambini in giardino": la pista suggerita da Roberta Bruzzone

MISERIE UMANE

"Una pastiglia per il diabete, come mi hanno truffato usando papà": la denuncia di Matteo Bassetti

Salvatore Dama 24 settembre 2024



Una spy story al sapore di mozzarella di bufala. Le sorprese con Maria Rosaria Boccia non finiscono mai. «Non posso escludere tutto quello che abbia captato in altri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

luoghi di nascosto», rivela l'avvocato Silverio Sica, difensore di Gennaro Sangiuliano, ipotizzando che l'imprenditrice pompeiana abbia conservate altre registrazioni, non solo dell'ex ministro della Cultura. Che, precisa Sica, era ignaro: «Ovviamente non c'era la sua consapevolezza».

Ecco un nuovo colpo di scena. Il penalista, che nei giorni scorsi ha depositato una denuncia a carico dell'imprenditrice, ribadisce che «Sangiuliano aveva un controllo pieno della situazione per quanto riguarda gli affari ministeriali» e professa «serenità» assicurando di avere messo a disposizione degli inquirenti della Procura di Roma tutto il materiale necessario a «verificare che non c'è nulla» di illecito nella condotta del suo assistito.

Sica, comunque, sostiene che le eventuali registrazioni non sono tali da «mettere in imbarazzo altri componenti del governo». E ora la palla passa ai pubblici ministeri, che contestano alla Boccia reati di violenza e minaccia a corpo politico e lesioni aggravate. Gli investigatori hanno avviato l'analisi dei cellulari, dei pc e delle schede di memoria e pendrive sequestrati durante la perquisizione nell'abitazione dell'imprenditrice. In particolare i carabinieri del Nucleo Investigativo hanno acquisito tre cellulari (Samsung, Nokia e Apple), cinque schede di memoria, due pendrive, due pc Apple e un tablet. Sono stati sequestrati anche gli occhiali Ray-Ban Stories utilizzati dalla 41enne per effettuare riprese di nascosto all'interno della Camera dei deputati.



"Non vuol dire niente Però...": bacchetta telescopica, Parenzo ossessionato da Maria Rosaria Boccia | Video

I contenuti (chat, foto, eccetera) presenti sui supporti elettronici saranno analizzati dagli inquirenti e, al termine del lavoro, si valuterà la convocazione dell'indagata per un interrogatorio. Nel frattempo Boccia ha ricevuto il primo Tapiro d'oro della trentasettesima stagione di Striscia la notizia. Un Tapiro personalizzato: indossa i famigerati occhiali con telecamera, in fronte ha una cicatrice simile a quella di Sangiuliano, al naso ha un anello d'oro (la fede che Boccia avrebbe sottratto all'ex ministro). Intercettata a Roma da Valerio Staffelli, Boccia nega di aver fatto sparire la fede nuziale di Sangiuliano: «Non l'ho presa io, però anche questo verrà chiarito nelle sedi opportune». E quando l'inviato, impressionato dalla lunghezza delle unghie

■ COLPO GOBBO

La "truffa ceca" al bancomat: ecco come un sms vi rubano tutto allo sportello

EQ

In evidenza

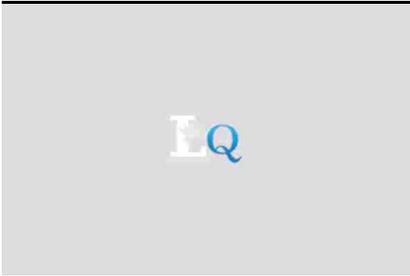
Libero Video



di Boccia, chiede cosa sia successo all'ex ministro, lei risponde: «Vogliamo fare una prova? Simuliamo con lei...». Smentisce inoltre la relazione con il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. E sarebbe unafake news anche l'illazione secondo la quale il trapianto di capelli, a cui si è sottoposto il ministro mesi fa, avrebbe avuto l'intento di coprire le ferite riportate in testa durante un litigio.



Cosa spunta tra le terga del Tapiro: clamoroso agguato di "Striscia" a Maria Rosaria Boccia | Guarda



Libano, la città di Sidone sotto gli attacchi di Israele

← ● ● ● ● ● ● ● ● →

il sondaggio

Game-show, voi preferite "Affari Tuoi" di De Martino o "Chissà chi è" di Amadeus?



VOTA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



PRIMA PAGINA EVENTI AMBIENTE FASHION BUSINESS POLITICA ALTRE NOTIZIE SPORT OROSCOPO TUTTE LE NOTIZIE

MONACO MENTONE NIZZA ANTIBES CANNES ALPI MARITTIME 06

ABBONATI

🏠 / ULTIM'ORA

f @ X 📡 ⚙️ 📧 🔍 Archivio 📱 Mobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CHE TEMPO FA



ADESSO
23.7°C



MER 25
17.7°C
22.7°C



GIO 26
18.6°C
21.2°C

@Datameteo.com



RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare
- io_viaggio_leggero
- Multimedia

ACCADDEVA UN ANNO FA



Sport
Basket Pro A, a Chalon-sur-Saône il Roca Team concede il bis: Monaco vince 104-68



Altre notizie
Quando una vignetta vale come mille editoriali



ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 16:23

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito.

"La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)



IN BREVE

martedì 24 settembre

Royal Family, quanto mi costi? Il no alla monarchia è (anche) questione di soldi



Sciopero trasporti 8 novembre, stop nazionale di 24 ore senza fasce di garanzia



Biden all'Onu: "Putin ha fallito, Ucraina è libera. Ora chiudere accordo per Gaza"



Morte Andrea Purgatori, la perizia: "Catastrofica sequela di errori e omissioni"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PRIMA PAGINA EVENTI AMBIENTE FASHION BUSINESS POLITICA ALTRE NOTIZIE SPORT OROSCOPO TUTTE LE NOTIZIE

MONACO MENTONE NIZZA ANTIBES CANNES ALPI MARITTIME 06

ABBONATI

ULTIM'ORA

f i X RSS Social media icons

CHE TEMPO FA



ADESSO 23.7°C



MER 25 17.7°C 22.7°C



GIO 26 18.6°C 21.2°C

@Datameteo.com



RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
Mostre di Nizza
Sottocosta
Carnevale di Nizza
Immobiliare
io_viaggio_leggero



ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 15:12

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



IN BREVE

martedì 24 settembre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Multimedia

ACCADEVA UN ANNO FA



Altre notizie
Quando una vignetta vale come mille editoriali



Ambiente
Attenzione ai pollini! Il bollettino settimanale delle allergie



Ambiente
Monaco, appuntamento con l'economia circolare nel vide-dressing dei giovanissimi sabato 30 settembre

[Leggi tutte le notizie](#)

(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su [Spreaker](#).



Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Musetti battuto in finale, Shang vince torneo Atp Chengdu



Renna (Fastweb): "la è rivoluzione, va governata e non subito"



Rota (Fai Cisl): "la va governata, altrimenti può diventare anche rischio per democrazie"



Oliveti (Adepp): "Certamente la avrà impatto su previdenza"



Agricoltura, Giansanti (Confagricoltura): "Tecnologie passo decisivo per prossime sfide"



'C'è ancora domani' non va agli Oscar: perché il film di Paola Cortellesi non era candidabile



Ia, Piazza (Fond.Enpaia): "Creare futuro più giusto ed equo, con al centro l'uomo"



[Leggi le ultime di: Ultim'ora](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Sanremo Padel Tour
 27-28-29 SETTEMBRE
 Piazza Cristoforo Colombo, Sanremo | www.sanremopadel.it
INGRESSO GRATUITO



PRIMA PAGINA EVENTI AMBIENTE FASHION BUSINESS POLITICA ALTRE NOTIZIE SPORT OROSCOPO TUTTE LE NOTIZIE

MONACO MENTONE NIZZA ANTIBES CANNES ALPI MARITTIME 06

ABBONATI

ULTIM'ORA

f i X r e m s q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA



ADESSO
23.7°C



MER 25
17.7°C
22.7°C



GIO 26
18.6°C
21.2°C

@Datameteo.com

TRASLOCHI NAZIONALI INTERNAZIONALI

RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare
- io_viaggio_leggero
- Multimedia

ACCADEVA UN ANNO FA



Sport
Basket Pro A, a Chalon-sur-Saône il Roca Team concede il bis: Monaco vince 104-68



ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 11:13

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera mozzarella bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

SO TENCOCANTO 2024
 1974-2024
 47ª RASSEGNA DELLA CANZONE D'AUTORE

RAINERI
 OLIO EVO "ORO DI FRANTOIO"
 SCOPRI IL MEGLIO DELLA NOSTRA TRADIZIONE

IN BREVE

martedì 24 settembre

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"



Atp Tokyo, 4 azzurri in tabellone: Berrettini esordisce con Van de Zandschulp



Salone nautico: turismo e sostenibilità tra i temi della quinta giornata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



PRIMA PAGINA EVENTI AMBIENTE FASHION BUSINESS POLITICA ALTRE NOTIZIE SPORT OROSCOPO TUTTE LE NOTIZIE

MONACO MENTONE NIZZA ANTIBES CANNES ALPI MARITTIME 06

ABBONATI

Home / ULTIM'ORA

f i X RSS Settings Mail Search Archivio Mobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



CHE TEMPO FA



ADESSO
23.7°C



MER 25
17.7°C
22.7°C



GIO 26
18.6°C
21.2°C

@Datameteo.com



RUBRICHE

- Luoghi da scoprire
- Mostre di Nizza
- Sottocosta
- Carnevale di Nizza
- Immobiliare
- io_viaggio_leggero
- Multimedia

ACCADDEVA UN ANNO FA



Eventi
Incredibile: i templari di Biot battono il Carnevale di Nizza e la Fête du Citron (Foto)



Sport
Basket Pro A, a Chalon-sur-Saône il Roca Team concede il bis: Monaco vince 104-68



Ambiente
Attenzione ai pollini! Il bollettino settimanale delle allergie

Leggi tutte le notizie



ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 12:55

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera mozzarella unicum da tutelare"



(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

webinfo@adnkronos.com (Web Info)



TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE? Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.



IN BREVE

martedì 24 settembre

È morta l'editrice Paola Tantulli: ha avuto un malore a Pordenonelegge



Atp Pechino, Sinner in campo con il dolore nel cuore per la morte della zia Margith



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"



Gesualdo (Fism): "In pandemia anestesisti-rianimatori centrali per Ssn"



Moby, al Med Fest per tutela del Mediterraneo



Siaarti: "Anestesista 4.0 tra la, dispositivi indossabili e telemedicina"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Home / Attualità / Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"

LinkedIn Messenger Messenger WhatsApp Telegram Condividi tramite e-mail

(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. "Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie". "Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito. -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Pubblicato il 24 Settembre 2024

Tags



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Home / Attualità / Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

LinkedIn Messenger Messenger WhatsApp Telegram Condividi tramite e-mail

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". -lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Pubblicato il 24 Settembre 2024

Tags



Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"

LinkedIn Messenger Messenger WhatsApp Telegram Condividi tramite e-mail

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari. Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito. "La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato. - lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)

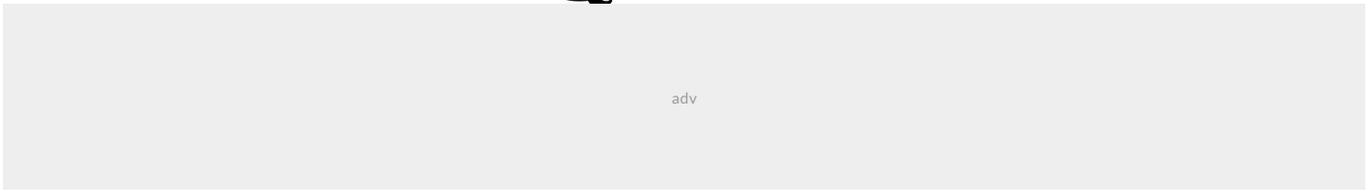
Pubblicato il 24 Settembre 2024

Tags

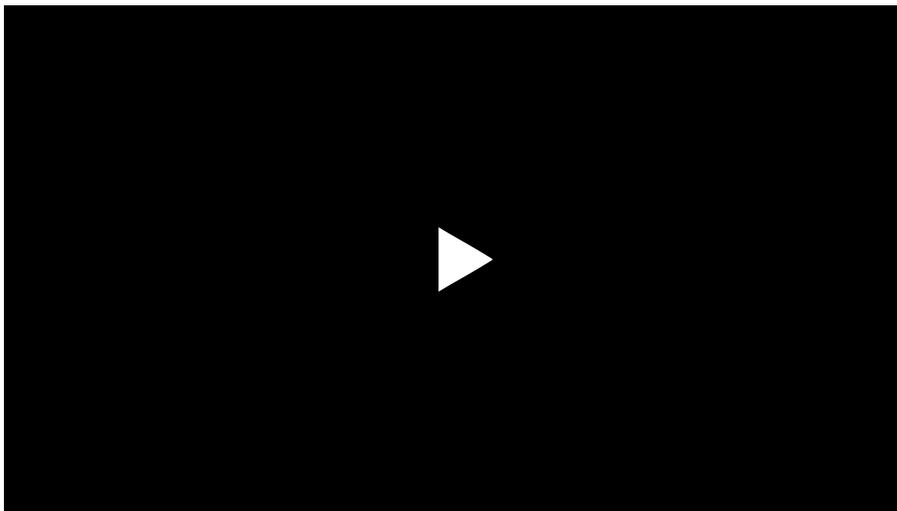


ACCEDI

PROMO FLASH



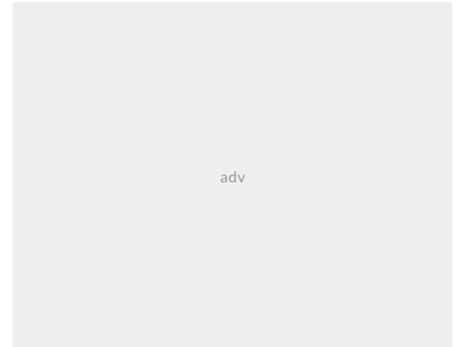
Zanetti Assolatte: “Cibi sintetici, i consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico”



EMBED

```
<div class="jw_embed" data-mediaid="Tmnrmxzj" style="position:rela
```

(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte “occorre chiarezza”.



Quotidiano TV

Spari nella discoteca del lido: morta una 19enne. Il video: "Sono colpi di pistola"

Ginosa, tornano le lontre: il video

Chiesto l'ergastolo per Cosimo e Enrico Morleo

Imbino accompagnato a scuola poliziotti: "Era il suo sogno"

DELLA STESSA SEZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

(Adnkronos) Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero.

Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): "Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarel

(Adnkronos) - Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli.

Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo. Aggiornamenti e notizie Durante i controlli è stato individuato dai Carabinieri l'autore di un furto avvenuto a Giffone Il fungo è spuntato per la prima volta qualche anno fa in Sicilia Verso la creazione di una cooperativa con un'unica piattaforma digitale per la prenotazione delle corse Tra gli altri temi affrontati anche la questione del Servizio civile universale Premiate le rappresentative provinciali maschile e femminile che si sono aggiudicate il trofeo dei Territori Calabria La volontà è quella di dare continuità al Concorso Poesia per la Pace svoltosi quest'estate a Gambarie Ha preso avvio la nuova edizione all'insegna del benessere dei giovani e della città



HOME

NOTIZIE

VIDEO

RTV LIVE

GUIDA TV

CONTATTI



AGROALIMENTARE, RAIMONDO (CONSORZIO BUFALA CAMPANA DOP): "FILIERA **MOZZARELLA** UNICUM DA TUTELARE"

Autore webinfo@adnkronos.com (Web Info) | mar, 24 set 2024 12:55

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale". Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli.

All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: "E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".

Aggiornamenti e notizie



Piana di Gioia Tauro: controllati più di 600 conducenti nel weekend

Servizio di: [Martina Licastro](#) **CRONACA**

Durante i controlli è stato individuato dai Carabinieri l'autore di un furto avvenuto a Giffone

mar, 24 set 2024 08:30

📍 CARABINIERI
📍 CONTROLLI
📍 PIANADIGIOIATAURO



Polizia di Stato: il Vice Questore Aggiunto Salvatore Avvento è il nuovo Direttore della S.I.S.C.O. di Reggio



Funghi tossici, una nuova specie esotica spunta anche in Calabria [DETTAGLI]

Servizio di: [Giorgia Rieto](#) **ATTUALITÀ**

Calabria

Servizio di: [Giorgia Rieto](#) **ATTUALITÀ**

Quarantaduenne originario di Taurianova

mar, 24 set 2024 13:35

REGGIO-CALABRIA
QUESTURA

Il fungo è spuntato per la prima volta qualche anno fa in Sicilia

mar, 24 set 2024 13:30

FUNGO-TOSSICO
CALABRIA SICILIA



Reggio Calabria, definiti i nuovi stalli di sosta e stazionamento per i tassisti

Servizio di: [Redazione Web](#) **ATTUALITÀ**

Verso la creazione di una cooperativa con un'unica piattaforma digitale per la prenotazione delle corse

mar, 24 set 2024 11:45

STALLI SOSTA
TASSISTI

Rosarno promuove i servizi di assistenza domiciliare a favore di soggetti non autosufficienti

Servizio di: [Redazione Web](#) **ATTUALITÀ**

Affidata la gestione del servizio alla cooperativa sociale Metauros

mar, 24 set 2024 12:10

ROSARNO
ASSISTENZADOMICILIARE
SERVIZIOSOCIALI



Politiche sociali e servizio civile, incontro al Ministero con l'assessore Capponi

Servizio di: [Giorgia Rieto](#) **ATTUALITÀ**

Tra gli altri temi affrontati anche la questione del Servizio civile universale

mar, 24 set 2024 13:23

POLITICHE-SOCIALI
REGIONE-CALABRIA

AIL Reggio Calabria organizza la Fit Walking for AIL il 29 settembre: un evento per sostenere la ricerca

Servizio di: [Giorgia Rieto](#) **ATTUALITÀ**

L'evento si svolgerà sul suggestivo Lungomare Falcomatà di Reggio Calabria

mar, 24 set 2024 13:33

AIL REGGIO-CALABRIA SOCIALE



A Villa San Giovanni incontro tra poeti del territorio

Cinquefrondi accoglie 16 nuovi operatori del servizio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Servizio di: **ATTUALITÀ**
Redazione Web

La volontà è quella di dare continuità al Concorso "Poesia per la Pace" svoltosi quest'estate a Gambarie

mar, 24 set 2024 12:35

VILLASANGIOVANNI
POESIAPERLAPACE

civile

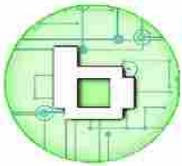
Servizio di: **ATTUALITÀ**
Redazione Web

Ha preso avvio la nuova edizione all'insegna del benessere dei giovani e della città

mar, 24 set 2024 12:20

SERVIZIOCIVILE
CINQUEFRONDI
VOLONTARI

ALTRE NOTIZIE



Associazione culturale bit01

Corsi Linux Essentials - Sicurezza informatica

Laboratori Makers - Stampa 3D

www.associazionebit01.it - info@associazionebit01.it



Reggio Tv emittente televisiva presente sul digitale terrestre canale 77 visibile in tutta la regione Calabria

Avvertenza legale

Il materiale video-fotografico (telegiornale, fotografie a corredo delle news) presente su questo sito è di esclusiva proprietà di Canale 14 Srl e non può essere utilizzato senza autorizzazione.

NOTIZIE PIÙ VISUALIZZATE



Il Lago dei Cigni incanta Taormina: uno spettacolo emoz...

gio, 29 ago 2024 15:48



Il Centro Internazionale Scrittori della Calabria omagg...

lun, 26 ago 2024 10:45



Un altro weekend dedicato all'ambiente, nuova giornata...

mar, 27 ago 2024 16:40



Al Circolo Culturale "L'Agorà" la conversazione "Forme...

lun, 26 ago 2024 17:30

CONTATTI

Per informazioni potete contattarci ai numeri che trovate nella sezione "Contatti", oppure inviare una mail agli indirizzi sotto indicati

Tel 0965 797519

amministr@reggiotv.it
pubblicita@reggiotv.it
reggiotv@reggiotv.it



MENU

CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE

Seguici su:

Napoli

CERCA

HOME

CRONACA

SPORT

WEEKEND

FOTO

VIDEO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE

adv



● **Ultim'ora** 13.23

Ancona, parte un colpo dalla pistola del vigilante in servizio all'ospedale: ferita una ragazza

» **PODCAST**

La giornata Il destino di Filippo Turetta, il dolore per Giulia Cecchettin
di Laura Pertici

ASCOLTA

La **mozzarella** all'università: esperti da tutto il mondo a Napoli. Anche l'IA contro le fake

Bianca de Fazio



L'oro bianco vale 1,2 miliardi: alla Federico II 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, le istituzioni e le imprese della filiera

24 SETTEMBRE 2024 ALLE 13:16

2 MINUTI DI LETTURA

VIDEO IN EVIDENZA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

L'intelligenza artificiale fa breccia anche nel mondo della **mozzarella** di bufala. Cerca e 'cattura', ad esempio, tutte le fake che riguardano il più famoso dei nostri prodotti lattiero caseari. E «l'introduzione dell'intelligenza artificiale non è che una delle innovazioni che riguardano il settore» afferma il rettore dell'ateneo Federico II Matteo Lorito. Il centro congressi dell'università ospita, da oggi, l'International conference on buffalo **mozzarella** and milk products. «Ed è la prima volta - aggiunge Lorito - che si organizza un congresso mondiale su questo tema. Una novità assoluta, che non poteva esser realizzata che da noi. In Campania e alla Federico II: per statuto il rettore è presidente del comitato scientifico del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala. E dunque abbiamo accolto con entusiasmo la richiesta di ospitare ed esser parte dell'evento».

Che oggi e domani mette in fila 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, le istituzioni e le imprese della filiera. «Un evento di alto profilo scientifico inserito, tra l'altro, nelle celebrazioni per gli 800 anni dell'ateneo» e organizzato dal Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana dop, insieme ai dipartimenti di Veterinaria e di Agraria, nonché all'Istituto zooprofilattico del Mezzogiorno. E ad aprire i lavori, stamattina in via Partenope, un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore Lorito e del presidente del Consorzio di tutela, Domenico Raimondo.

Sono proprio gli organizzatori a spiegare che il convegno presenterà innanzitutto le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale: le proprietà del latte di bufala, ad esempio, anche sul fronte della prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino. E poi l'impegno contro i cibi sintetici, per garantire la massima trasparenza ai consumatori, nonché il benessere animale.

«La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala



Con il surf dal cielo alle onde, l'impresa estrema del paracadutista cileno

Leggi anche

Premio Napoli, ecco i vincitori della 77esima edizione

Napoli, al museo di Capodimonte la prima mostra targata Schmidt

Il Premio Napoli compie 70 anni: festa nel teatro Mercadante con Maurizio de Giovanni

Raccomandati per te

Chiudono 50 pub al mese: così il tempio delle pinte di birra rischia l'estinzione

Sparisce un noto economista cinese: aveva criticato la gestione economica di Xi

Occidente, Nazione e sovranismo: il manifesto (molto trumpiano) di Meloni versione Usa. E nel Pantheon spunta Michael Jackson

Nuovo colpo per Vannacci: si dimette Norberto De Angelis, vicepresidente del comitato "Mondo al contrario"

campana dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro. Un 'unicum' che desta interesse nel mondo» spiegano gli organizzatori. E allora ecco i focus sulle migliori tecniche di allevamento, sulle ricerche circa le proprietà del latte di bufala, sulle tecnologie di precisione. Proprio alle tecnologie è riservato il pomeriggio di oggi, per poi passare alla discussione su «che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita». Tra le questioni cui si tenterà di dare risposte, quelle che indagano i rapporti tra mercato locale e globale, la sostenibilità ambientale, economica, sociale. «Ma al centro del dibattito ci saranno anche l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine 'latte' per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale». Tra i partecipanti, ecco Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-caseario europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'associazione dei formaggi italiani dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente dell'università Vanvitelli; Otavio Bernardes, ex numero uno degli allevatori bufalini brasiliani; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione internazionale latte (Fil); Giuseppe Campanile, prof della Federico II; Pier Sandro Cocconcelli, dell'università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'università di Sidney; Ettore Prandini, presidente Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice di Veterinaria e Paolo Zanetti, di Assolatte.

LEGGI I COMMENTI

© Riproduzione riservata

Consigli la guida allo shopping del Gruppo Gedi



ECCO LE MIGLIORI
Scarpe comode per piedi difficili

Agroalimentare, Lorito (Universita' Federico II): Scienza, ricerca e abilita' in creazione mozzarell

Sharing is caring! (Adnkronos) Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dop che si sta svolgendo a Napoli. Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura. "Qualche mese fa ricorda abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): Filiera **mozzarella** unicum da tutelare

Sharing is caring! (Adnkronos) "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero". lavorowebinfo@adnkronos.com (Web Info)



TorinOggi.it

dal 2008

Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO **ABBONATI**

/ **ULTIM'ORA**

CHE TEMPO FA

ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 16:23

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Stadio Aperto
- Backstage
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- Dalla padella alla brace
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- Cultura Energetica
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Cronaca
Il gallo di Luserna San Giovanni, che disturbava il sonno dei vicini, è entrato in macelleria



1 ANNO FA

Attualità
Al ricercatore di Unito Giacomo Bonan un finanziamento di 1,5 milioni dall'Ue per uno studio sul legname



1 ANNO FA

Cronaca
Fiori e lumini rubate dalle tombe del Monumentale. Afc: "Nel 2023 solo 7 presunti furti". Ma molti non denunciano

[Leggi tutte le notizie](#)

Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



(Adnkronos) - Le alternative ai latticini hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte? Il mondo agroalimentare è oggi pieno di nuove tecnologie come il cibo sintetico/coltivato in laboratorio, quindi occorre discernere tra informazioni vere e notizie false. Se ne è parlato in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari

Per Paolo Zanetti, presidente Assolatte, "occorre chiarezza". "E' facile dire che un prodotto nuovo è sostenibile ma innanzitutto deve essere sicuro per la sicurezza alimentare. Il consumatore deve sapere quando va allo scaffale che cosa compra, se compra latte che deriva dalla secrezione mammaria oppure un prodotto chimico e di laboratorio", ha avvertito.

"La chiarezza e la tutela del consumatore sono il nostro mantra. Esiste un codice alimentare che specifica bene i nomi che si danno ai prodotti, per non fare confusione e non danneggiare i consumatori con scelte commerciali", ha sottolineato.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

[Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.](#)

martedì 24 settembre

Morte Andrea Purgatori, la perizia: "Catastrofica sequela di errori e omissioni"



Agroalimentare, Assolatte: "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico"



Roma, 42enne rapinata e stuprata nel sottopasso a Porta Pia



Sinner, un rivale dalla Cina? Chi è Juncheng Shang



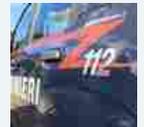
Turetta, la lettera dopo l'omicidio di Giulia Cecchetti: "Non sono cattivo, merito odio e carcere a vita"



'Futuro Fiorito', progetto di Findus con 3Bee per monitorare la biodiversità nei campi



Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Musetti battuto in finale, Shang vince torneo Atp Chengdu



[Leggi le ultime di: Ultim'ora](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TorinOggi.it

dal 2008
Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO **ABBONATI**

/ **ULTIM'ORA**

CHE TEMPO FA

ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 15:12

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Stadio Aperto
- Backstage
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- Dalla padella alla brace
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- Cultura Energetica
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio

Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Beppe Campanile
Istit. Med. Veterinaria e Prod. Animali Università Federico II

IN BREVE

martedì 24 settembre

Cagliari, accoltella il padre durante una lite: arrestato 15enne



Agroalimentare, Campanile (Università Federico II): "Latte bufala ricco di proprietà nutraceutiche"



Salone Nautico, edizione 2024 chiude con oltre 120 mila visitatori (+2,19%)



Musetti battuto in finale, Shang vince torneo Atp Chengdu



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



Cultura e spettacoli "Dedicato a noi": Luciano Ligabue, in concerto a Torino a ottobre, racconta il nuovo album



Attualità Trenitalia, in tilt il sistema online: impossibile acquistare i biglietti



Cronaca Fiori e lumini rubate dalle tombe del Monumentale. Afc: "Nel 2023 solo 7 presunti furti". Ma molti non denunciano

Leggi tutte le notizie

(Adnkronos) - "La ricerca è fondamentale per la crescita di tutti i comparti come quello bufalino. In particolare noi dell'Università 'Federico II' di Napoli ci stiamo interessando delle caratteristiche nutraceutiche del latte bufalino". Così Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', intervenuto alla prima edizione della Conferenza Internazionale sulla Mozzarella di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

"Questo latte - ha spiegato - è ricco di polipeptidi, proteine che hanno proprietà antiossidanti, ma anche di molecole più piccole che somministrate in vivo hanno un'incidenza nel regolare le cellule neoplastiche e di prevenire alcune patologie. Le caratteristiche di questo latte e la fisiologia di questa specie agiscono stimolando le proteine della longevità, le sirtuine, attraverso le quali si scatenano una serie di meccanismi che hanno effetti importanti su tutte le patologie cronico degenerative come diabete, malattie cardiovascolari, Alzheimer, tumore e neoplasie".

"Ma come tutti gli alimenti bisogna mangiarli con moderazione perché la cosa fondamentale è la variabilità della dieta e la stagionalità", ha avvertito.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE? Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

Renna (Fastweb): "la è rivoluzione, va governata e non subita"



Rota (Fai Cisl): "la va governata, altrimenti può diventare anche rischio per democrazie"



Oliveti (Adepp): "Certamente la avrà impatto su previdenza"



Agricoltura, Giansanti (Confagricoltura): "Tecnologie passo decisivo per prossime sfide"



'C'è ancora domani' non va agli Oscar: perché il film di Paola Cortellesi non era candidabile



la, Piazza (Fond.Enpaia): "Creare futuro più giusto ed equo, con al centro l'uomo"



Leggi le ultime di: Ultim'ora

TorinOggi.it

dal 2008 Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO

ABBONATI

ULTIM'ORA

f i X v w r e s a Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

ULTIM'ORA | 24 settembre 2024, 11:13

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Stadio Aperto
- Backstage
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- Dalla padella alla brace
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- Cultura Energetica
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Copertina

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



(Adnkronos) - "La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, ma anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione. Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in un passaggio del videomessaggio inviato in occasione della prima edizione della Conferenza internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e altri prodotti lattiero-caseari, organizzata dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop in sinergia con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'.

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su [Spreaker](#).

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA
Eventi
Grande successo per la "Nocciolini Week": oggi la consegna dei premi e la chiusura della Festa a Chivasso [VIDEO]



IN BREVE

martedì 24 settembre

Agroalimentare, Lollobrigida: "Filiera **mozzarella** bufala campana dop unisce qualità e innovazione"



Ucraina, Zelensky: "Fine guerra con Russia più vicina di quanto si creda"



Atp Tokyo, 4 azzurri in tabellone: Berrettini esordisce con Van de Zandschulp

Salone nautico: turismo e sostenibilità tra i temi della quinta giornata



Contratti, Gsa: "Irricevibili richieste Filt Cgil, dissociate da logiche e regole mercato"



Siaarti, 90 anni di eccellenza in anestesia-rianimazione e una Fondazione



Atp Pechino, Fognini ko nelle qualificazioni. Sinner sfida Jarry al primo turno



Fiere, a otto mesi da apertura Tuttofood Milano coperto oltre 70% spazio espositivo



Neonati uccisi a Traversetolo, ex fidanzato di Chiara: "Vorrei conoscere e dare un nome ai miei bambini"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

TorinOggi.it

dal 2008 Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica Economia e lavoro Attualità Eventi Cultura e spettacoli Sanità Viabilità e trasporti Scuola e formazione Al Direttore Sport Tutte le notizie

CIRCOSCRIZIONI CITTÀ SPORT CHIVASSO PINEROLESE SETTIMO **ABBONATI**

Home /

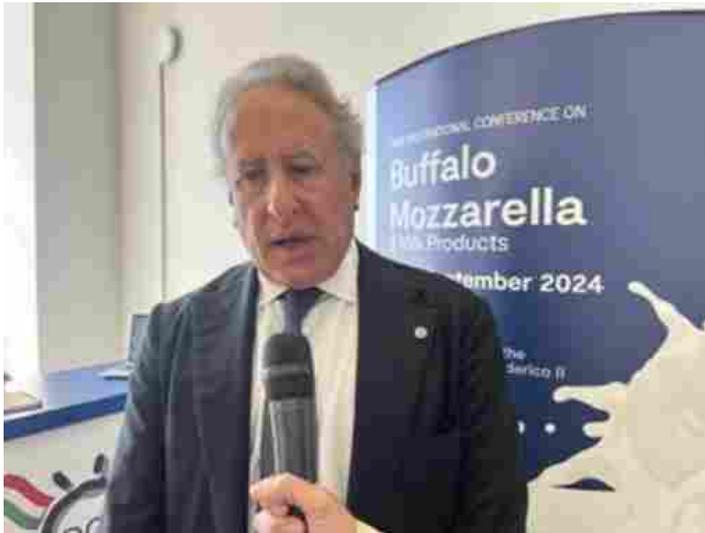
CHE TEMPO FA

| 24 settembre 2024, 14:20

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Stadio Aperto
- Backstage
- Immortali
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Motori
- Dalla padella alla brace
- E poe...sia!
- Conversazioni
- I corsivi di Virginia
- Fiera Nazionale del Peperone
- Cultura Energetica
- La finanza in parole semplici
- Uno scatto, una storia
- Ristoblog Acqua Hydra
- Pronto condominio
- Orgoglio Torinese
- Un Occhio sul Mondo
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Copertina

Agroalimentare, Lorito (Università Federico II): "Scienza, ricerca e abilità in creazione **mozzarella**"



(Adnkronos) - "Vogliamo raccontare la storia di un prodotto nato tantissimi anni fa che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, ma vogliamo anche spiegare come dietro la **mozzarella** c'è anche tanta scienza e ricerca, non solo l'abilità dei maestri

IN BREVE

domenica 29 settembre

Michele Bravi, Andrea Pennacchi e Terra Madre 2024: ecco cosa fare a Torino fino a domenica 29 settembre



martedì 24 settembre

"Fitwalking" insieme alla Nefrologia dell'Asl To5



Non solo oggetti ma anche persone: Il Riuso offre uno spettacolo contro l'abitudine di scartare chi non ci piace



Una nuova Sala del Commiato al Cimitero Parco



Una raccolta fondi per aiutare i rider: torna con la seconda edizione "Riders on the Storm"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Notte di controlli nelle zone della movida: tre multe e una persona denunciata



Attualità
Al ricercatore di Unito Giacomo Bonan un finanziamento di 1,5 milioni dall'Ue per uno studio sul legname



Attualità
Viale finisce nel mirino dell'ordine dei medici: "Non può andare in bermuda in Consiglio comunale"

[Leggi tutte le notizie](#)

lattiero caseari". Così Matteo Lorito, rettore dell'Università degli studi di Napoli 'Federico II', a margine del Convegno sulla **Mozzarella** campana dopo che si sta svolgendo a Napoli.

"Gli allevamenti di bufale in Campania sono generalmente allevamenti sani, soggetti a tanti controlli, il prodotto è di qualità grazie anche alle nuove tecnologie e alla scienza", assicura.

"Qualche mese fa - ricorda - abbiamo fatto partire 'Nina', una figura virtuale che monitora il web alla ricerca dei prodotti fake italiani. Insomma, dietro la **mozzarella** c'è tradizione, qualità innovazione, un pezzo della nostra tradizione nel mondo"

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare**

[Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.](#)

La diga di Rochemolles rischia di crollare, intervento della Protezione civile: ma si tratta di un'esercitazione



Borgone di Susa, scontro tra auto e treno: i Vigili del fuoco portano in salvo il conducente



Un defibrillatore fuori dal cancello Boman per dare soccorso anche alla comunità



Ius Scholae, il centrodestra stoppa il Pd. Cirio: "lo favorevole. Non si strumentalizzano i diritti" [VIDEO]



Collegno, sgomberati gli alloggi Atc occupati abusivamente al Villaggio Dora



Agroalimentare, Raimondo (Consorzio Bufala Campana Dop): "Filiera **mozzarella** unicum da tutelare"

(Adnkronos) - "Abbiamo circa 413mila capi in Italia, nel mondo ce ne sono oltre 2 milioni, ma nel nostro Paese questa filiera è riuscita ad esprimere una performance alta di allevamenti e prodotti finiti. Un unicum che desta interesse in tutto il mondo e che puntiamo a tutelare sempre di più anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, illustra i dati della filiera in occasione della prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, che si è aperta oggi a Napoli. All'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, partecipano i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera, come spiega Raimondo: E' un evento di alto profilo scientifico con diversi relatori che vengono dall'estero".





La **mozzarella** di bufala sbarca in Corea e Giappone

Prodotti tipici

Dal Congresso nazionale di Napoli un documento da portare al G7 di Ortigia

NAPOLI

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura di Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati a Napoli da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda.

Il documento punta sulla necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari; rilancia il «No» ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un «Sì» a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione ob-

bligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale. Si chiude così la due giorni congressuale napoletana, promossa dal Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dope dell'università "Federico II" di Napoli". Importante momento di riflessione su un comparto che grazie al Consorzio di Tutela (150 soci tra allevatori e produttori con un giro d'affari di 1,2 miliardi) ha raggiunto traguardi importanti in termini di quantità e qualità. Oggi l'occupazione ha raggiunto le 11 mila unità. Le imprese dell'area contano 1.600 allevamenti di bufale inseriti nel sistema Dop. L'export è cresciuto molto dal 2016 (110%), assestandosi negli ultimi due: oggi è pari al 38,3% delle vendite totali. Crescono le esportazioni nel 2024 nei Paesi del Golfo Persico, in Corea e Giappone. La produzione, se nel 2023 è rimasta invariata rispetto al 2022 (55.588 tonnellate di **mozzarella** Dop, -0,4%), nel primo semestre fino a luglio 2024 si assiste a un calo dell'1,9%, dovuto alle difficoltà dei mercati e all'inflazione.

—V.V.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183



Con l'intelligenza artificiale nei campi crescono produttività e sostenibilità

Tecnologie. Da domani a Salerno AgriFood Future, tre giorni dedicati ad analizzare i benefici che l'AI può portare in agricoltura: dalla riduzione dei fertilizzanti ai modelli predittivi per frenare gli effetti del cambiamento climatico fino alla lotta agli sprechi

Giorgio dell'Orefice

Monitorare i diversi frutti sul nastro trasportatore distinguendoli in base al contenuto di zucchero e quindi al diverso grado di maturazione o ancora mettere insieme il complesso di informazioni che arrivano dai droni in volo su un campo di grano per gestire insieme alle centraline meteo la distribuzione efficiente di acqua e fitofarmaci.

Sono due degli esempi, tra i tanti, che testimoniano cosa in concreto può fare l'intelligenza artificiale in agricoltura, implementando i diversi strumenti messi a disposizione dall'innovazione tecnologica e favorendo un salto di qualità nella doppia transizione digitale e ambientale dell'agricoltura italiana.

Un pacchetto di esempi applicativi dell'intelligenza artificiale in agricoltura realizzati da Google nell'ambito del progetto "IA per il made in Italy", percorso più ampio e che coinvolge oltre all'agroindustria anche altri comparti chiave dell'economia italiana: meccanica, abbigliamento e arredamento, saranno al centro di AgriFood Future, una tre giorni (a Salerno dall'8 al 10 settembre) organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno. Un ricco programma di interventi, workshop e momenti di confronto, dislocati in differenti location della città campana e dedicati a temi cruciali per il futuro dell'agroindustria italiana con - ovviamente - come minimo comune denominatore, l'innovazione tecnologica. Il tutto con uno sguardo rivolto al prossimo appuntamento del G7 dell'Agricoltura in programma a fine settembre a Ortigia (Siracusa).

«Abbiamo deciso di organizzare questo evento a Salerno - ha spiegato il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete - perché si

tratta di una provincia con una forte vocazione agroalimentare. Grazie alla presenza dell'industria conserviera e della trasformazione del pomodoro, di uno dei poli della produzione di **Mozzarella** di Bufala Campana, dell'ortofrutta di IV Gamma nella Piana del Sele si tratta infatti della sesta provincia italiana per export agroalimentare e la prima a Sud di Bologna. Oltre ad essere anche l'area nella quale, nel corso del proprio soggiorno a Pioppi, il nutrizionista americano Ancel Keys teorizzò nel 1975 la Dieta Mediterranea. Per questi motivi AgriFood Future si propone come punto di riferimento nazionale per fornire alle aziende strumenti concreti per innovare i propri processi produttivi, attraverso l'integrazione di tecnologie avanzate come l'intelligenza artificiale, che permettono di ottimizzare l'uso di fertilizzanti, migliorare il benessere animale e ridurre l'impatto ambientale. In un contesto in cui il calo della produttività agricola è aggravato da eventi climatici estremi, AgriFood Future si propone di guidare le imprese verso un futuro sostenibile e competitivo, valorizzando le eccellenze italiane e proiettandole nei mercati internazionali».

«Chi progetta e poi realizza le nuove tecnologie applicate al settore agroindustriale spesso opera in contesti molto diversi da quello italiano - ha aggiunto il direttore scientifico di AgriFood Future, Alex Giordano -. In questa ottica uno dei nostri primi obiettivi è quello di raccordare l'innovazione con la tradizione made in Italy. Ma soprattutto vogliamo ridurre il gap fra mondo della ricerca e mondo delle imprese favorendo il confronto e lo scambio di opinioni e, in questo modo, la diffusione di innovazioni che vadano a risolvere le reali esigenze del mondo produttivo all'intero poi di un comparto che rappresenta uno dei motori economici del Paese».

Il rapporto tra ricerca scientifica e imprese spesso è minato dal fatto che le aziende non ne intravedono la portata concreta di alcune innovazioni. «E tra queste c'è proprio l'intelligenza artificiale vista spesso come qualcosa di evanescente e priva di risultati concreti - ha aggiunto Giordano -. Più facile capire la portata del lavoro svolto in un impianto produttivo da un robot che i progressi che possono essere indotti dal ricorso all'IA. Per questo ad AgriFood Future sarà allestito un padiglione all'interno del quale sono realizzate esperienze di intelligenza artificiale. Dall'ulivo secolare con sensori Iot al campo di grano sulla cui produttività sono applicati modelli predittivi. Mostreremo come l'intelligenza artificiale può produrre una rivoluzione in ambito vitivinicolo regolando in cantina le fermentazioni e le temperature in modo da quasi azzerare il ricorso ai solfiti. Fino alle applicazioni sui nastri trasportatori per monitorare il grado di maturazione dell'ortofrutta e minimizzare gli scarti. La lotta agli sprechi è infatti uno degli ambiti di applicazione dell'IA più promettenti. Un ambito molto sensibile sia sotto il profilo dell'impatto ambientale che dell'economicità e nel quale si possono ottenere risultati notevoli. Oltre alle applicazioni concrete all'interno del padiglione sarà presente uno spazio per incontri *one to one* nei quali un pool di esperti sarà a disposizione degli imprenditori ma anche di semplici cittadini per sciogliere dubbi e perplessità».

«A riprova del fatto che la nostra priorità è passare dall'innovazione teorizzata a quella applicata - ha concluso Prete - presto la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione delle imprese del territorio dei voucher, dei contributi economici, per sostenere le imprese in un percorso di innovazione all'insegna della sostenibilità e dell'innovazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



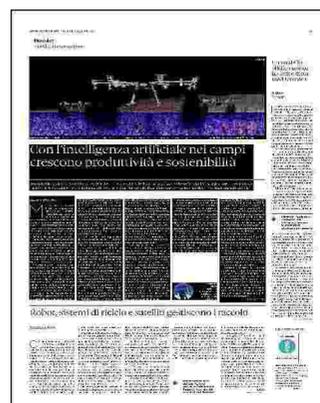
**ANDREA
PRETE**
Presidente
di Unioncamere
e della Camera
di Commercio
di Salerno

ADOBESTOCK



Sotto controllo. Uno degli utilizzi dell'intelligenza artificiale è la gestione dei dati che arrivano dai droni in volo su un campo di grano per decidere con le centraline meteo la distribuzione di acqua e fitofarmaci

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183



Lo rivela il Monitor di Intesa Sanpaolo. Agrifood in continua crescita all'estero (+6,7%)

I distretti locomotiva del cibo

Tra gennaio e marzo superano i sette mld di euro di export

DI ANDREA SETTEFONTI

Continua con il trend positivo l'export dei distretti agroalimentari italiani con una dinamica che ricalca quella del totale dell'export agroalimentare italiano (+6,7%), e va in controtendenza rispetto agli altri distretti manifatturieri che segnano un -2,7%. Nel primo trimestre di quest'anno le esportazioni dei distretti hanno superato i 7 mld di euro in valore per una crescita del 6,6% tendenziale. È la fotografia scattata dal *Monitor dei distretti agroalimentari italiani* al 31 marzo curato dal *Research department* di **Intesa Sanpaolo**. «L'agroalimentare italiano continua a crescere, anche negli ultimi mesi. Si conferma uno dei settori più brillanti per l'export, nonostante scenari complessi dal punto di vista geopolitico e climatico», dice **Massimiliano Cattozzi**, responsabile della direzione *Agribusiness* Intesa Sanpaolo. Di più. «Per incrementare la competitività sui mercati», il gruppo bancario: «Continua a fornire supporto agli investimenti; la direzione Agribusiness, dal 2021 a oggi, ha erogato alle sole pmi dell'agroalimentare oltre 6 mld di euro», aggiunge. Come? «Con finanziamenti a medio e lungo termine, per sostenibilità, innovazione e digitalizzazione».



Massimiliano Cattozzi

Sugli scudi, i distretti dell'olio, +65%, con crescita a doppia cifra per il toscano (+71,7%), l'umbro (+44,2%) e il comparto oleario del distretto dell'Olio e pasta del barese (+55,4%). Luci e ombre per quanto riguarda il lattiero-caseario complessivamente a +2,1%: se quello parmense registra un +36%, il principale distretto, quello della Lombardia sud-orientale, arretra con un -3,7% così come in ripiegamento è anche la **Mozzarella** di bufala campana (-10,3%). Per quanto riguarda la filiera dei distretti vitivinicoli con oltre 1,5 mld di export segna un +2,4%, dove a spiccare sono i vini del Veronese, (+11,6%) e quelli de Colli fiorentini e senesi (+7,4%). Segnano il passo il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene (+0,4%) e il distretto più importante in

termini di valori esportati, quello dei Vini di Langhe, Roero e Monferrato (-2%). Bene la filiera di pasta e dolci +4,4% con Alba e Cuneo a +18,9% e i dolci e pasta veronesi +16,4%. Arretrano invece l'Alimentare napoletano, -33,2% e l'Alimentare di Avellino -22,6%. Positivo l'andamento sui mercati esteri anche per le conserve +8,4% grazie soprattutto a Nocera che da solo contribuisce con 41 mln ai 65 di crescita complessiva della filiera. Stenta la filiera agricola (+0,6%) dove il principale distretto, l'Ortofrutta romagnola, chiude quasi invariato il primo trimestre 2024 (-0,2%) nonostante le varie difficoltà legate soprattutto al clima. Nella filiera delle carni +6,1%, si distinguono i salumi di Parma (+17,6%) e quelli del modenese (+8,8%). Il riso chiude i primi tre mesi con un segno leggermente negativo (-0,8%) mentre è in crescita la filiera del caffè (+8%). Nonostante il granchio blu, bene anche l'Ittico del Polesine e del Veneziano (+19,8%).

Se poi si guarda ai mercati di sbocco, la Germania si conferma primo partner commerciale per i distretti agroalimentari (+4,2% tendenziale). Riprendono vigore i flussi verso gli Usa (+17,2%), mentre si ha una lieve crescita in Francia (+1,9%) e Uk (+0,8%).

© Riproduzione riservata



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

La top 20 per l'export dei distretti agroalimentari

	Esportazioni (mln di euro)		Peso %
	2023	1° trim. 2024	2023
Totale distretti agro-alimentari	26.909	7.099	100
Germania	4.904	1.297	18
Stati Uniti	3.222	917	12
Francia	3.094	800	11
Regno Unito	2.163	535	8
Paesi Bassi	1.050	279	4
Spagna	927	228	3
Svizzera	857	226	3
Belgio	843	208	3
Austria	736	215	3
Canada	693	177	3
Polonia	605	160	2
Svezia	492	126	2
Danimarca	431	118	2
Australia	406	102	2
Giappone	402	108	1
Repubblica Ceca	304	77	1
Romania	294	86	1
Grecia	290	79	1
Arabia Saudita	211	56	1
Cina	208	51	1

Fonte: elaborazioni Intesa Sanpaolo su dati Istat

Home Economia

Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al G7 di Ortigia

26 settembre 2024 | 15.05

Redazione Adnkronos

LETTURA: 0 minuti



SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

L'evento, organizzato a Napoli su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'Università 'Federico II', ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario

Ucraina, Biden: "Da Usa munizioni a lungo raggio". Russia: "Armi nucleari segnale a Occidente"

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

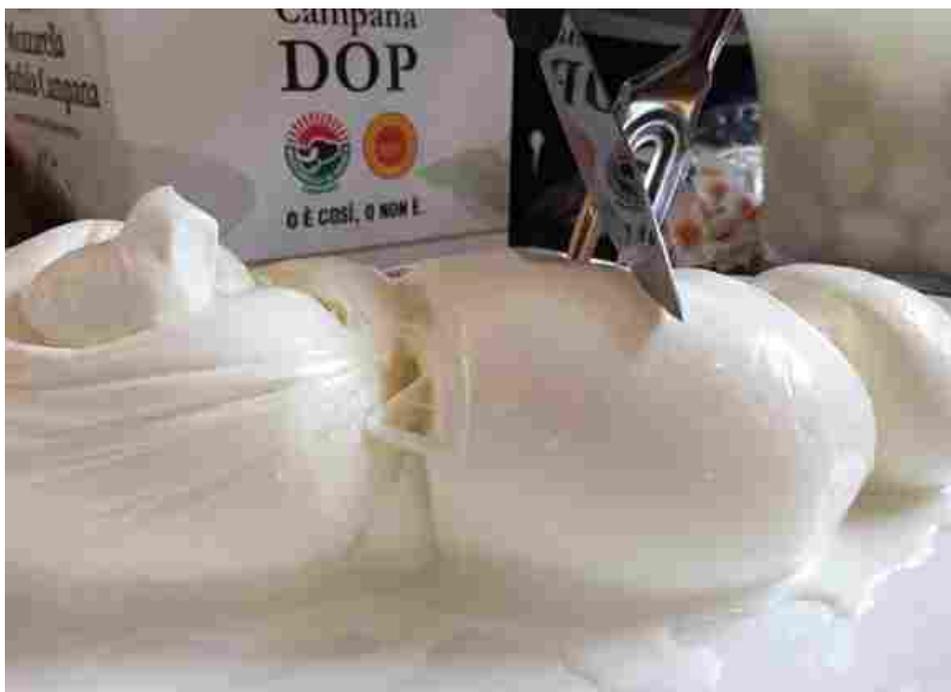


DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME
LUXURYBEVERAGE
MERCATOBIO CARNI
ORTOFRUTTADOLCI&SALATI
RETAIL SALUMIFIERE
SURGELATIFORMAGGI
TECNOLOGIEGROCERY
TECNOLOGIE

VINI

< Precedente



Mozzarella di Bufala Campana Dop: concluso il congresso internazionale. Il documento finale all'attenzione del G7 Agricoltura

26 Settembre 2024 - 10:25 | Categorie: [Formaggi](#) | Tag: [G7 Agricoltura](#), [mozzarella di bufala campana dop](#), [primo congresso internazionale](#), [World Buffalo Congress](#)

Caserta – Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso in questi giorni a Ortigia (Sr), il documento finale del primo congresso internazionale sulla **Mozzarella di Bufala Campana Dop**. Condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore, arrivati da **Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda** all'Università Federico II di Napoli, dove si sono svolti i lavori il 24 e 25 settembre (leggi [qui](#)). Duecento, in tutto, i partecipanti all'evento.

“Il documento”, si legge in una nota ufficiale del Consorzio, “richiama la necessità di dire **basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari**, rilancia il **no ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio**; invoca un **si invece a una maggiore trasparenza in etichetta**, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e **utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio'**, tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale”.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà a ospitare nel **2026** proprio a Napoli.



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Bio&Consumi](#)
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Beverage&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)

ATTUALITÀ

Mozzarella di bufala campana, esperti a confronto

Lazzaro Iemma, Fnp Allevamenti Bufalini di Confagricoltura: "Migliorare il sistema di tracciabilità pensando a un portale unico trasparente"

Redazione

26 settembre 2024 12:24



Lazzaro Iemma, Fnp Allevamenti Bufalini di Confagricoltura

Si è svolto a Napoli il primo Convegno Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala Campana DOP e i Latticini derivanti dal latte di bufala (ICBMMP), presso il Centro Congressi dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Nel corso della due giorni sono stati numerosi i contributi scientifici riguardanti il futuro degli allevamenti bufalini, fenomeno mondiale e opportunità che consente a ricercatori, veterinari, allevatori, produttori e tecnici internazionali di scambiare idee e informazioni, creare connessioni e collaborazioni e aggiornare innovazioni su tutti gli aspetti delle interazioni tra il mondo della filiera casearia bufalina, dal campo alla tavola.

Al Convegno, che anticipa il Congresso Mondiale della Bufala previsto nel 2026 sempre nella città partenopea, era presente anche Confagricoltura che con la sua partecipazione ha voluto ribadire il proprio ruolo di protagonista nel settore, avanzando proposte per un futuro sostenibile del settore.

"Migliorare il sistema di tracciabilità, pensando a un portale unico trasparente: questo è l'obiettivo chiave per il futuro degli allevamenti bufalini"

italiani”, sostiene Lazzaro Iemma, rappresentante della FNP Allevamenti Bufalini di Confagricoltura, intervenuto durante la conferenza internazionale “Buffalo **Mozzarella** & Milk Products”.

Tra le altre proposte di Confagricoltura, la revisione del disciplinare di alimentazione della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, con l’obiettivo di migliorare la qualità organolettica e nutraceutica del latte e della **mozzarella** in sinergia con le università e la comunità scientifica.

“Un altro punto di discussione – evidenzia Iemma - è stato il tema della destagionalizzazione, che deve trasformarsi in un vantaggio competitivo per l’intera filiera, piuttosto che influire negativamente sui prezzi del latte”. Confagricoltura si è inoltre concentrata sulla necessità di “rafforzare l’intera filiera produttiva, puntando sulla qualità della materia prima e del prodotto trasformato seguendo due linee strategiche fondamentali: sostenibilità e diversificazione. L’obiettivo è quello di migliorare la qualità organolettica e nutraceutica del latte e della **mozzarella**, rafforzando le sinergie con le università e la comunità scientifica”.

© Riproduzione riservata



Si parla di [convegno](#), [mozzarella](#) di bufala

I più letti

1. [ATTUALITÀ](#)
Bomba d'acqua sul casertano: allagamenti e disagi
2. [ATTUALITÀ](#)
Tappa a San Leucio per l'archistar internazionale: la seta casertana nella sua casa 'top secret'
3. [ATTUALITÀ](#)
Giostre deteriorate, scarti di cibo e rifiuti: degrado assoluto nella villetta per i bambini
4. [ATTUALITÀ](#)
Esposto sull'asilo nido costruito e mai aperto: "Abbandonato nel degrado"
5. [ATTUALITÀ](#)
Sottopassi allagati e traffico in tilt: automobilisti inferociti

In Evidenza

Da Napoli si delinea il futuro del settore lattiero-caseario internazionale: No attacchi indiscrimin

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Stati Uniti, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini latte e formaggio, tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. È questa la road map per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università Federico II di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato, sottolineano i promotori. Nel mirino anche i cibi artificiali: Questa distorsione della realtà proseguono anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la strada per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne cresciuta in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna. Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza, si sottolinea ancora nel documento. Il congresso internazionale è il preludio del World Buffalo Congress, il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.



Latte o prodotto chimico? I consumatori devono sapere...

"Fare chiarezza" è l'invito che parte dalla Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala "I consumatori devono sapere se comprano latte o un prodotto chimico". Si espresso così Paolo Zanetti, presidente Assolatte in occasione della prima edizione, a Napoli, della Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e altri prodotti lattiero-caseari in cui si è parlato di alternative ai latticini (se hanno lo stesso ruolo dei prodotti derivati dal latte), del mondo agroalimentare oggi p...



Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al

L'evento, organizzato a Napoli su iniziativa del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e dell'Università Federico II, ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario Scritto da: Giornale Radio Commenti post (0) Lascia un commento





Il focus

Così il baricentro dell'agroalimentare si sposta a Sud

Anna Maria Capparelli a pag. 5

Il vertice internazionale dei moderati

Anche l'agricoltura europea sposta il baricentro al Sud

► A Napoli primo incontro fra Prandini (Coldiretti) e il neo-commissario Hansen. Oggi il confronto con le organizzazioni agricole internazionali del G7 a Ortigia

L'ANALISI

Anna Maria Capparelli

Il Mezzogiorno ha radici ben salde per reggere il peso della nuova agricoltura frutto della qualità, dell'innovazione e della sostenibilità. Il baricentro delle nuove politiche europee si sta infatti spostando verso il Sud dove si stagliano con sempre maggiore chiarezza le leve dell'agroalimentare. Un nuovo racconto della centralità dell'Italia nei confronti dell'Ue e del consesso internazionale che trova conferma non solo nella decisione del Governo Meloni di organizzare i vertici del G7 nelle regioni meridionali, da Borgo Egnazia in Puglia a Napoli fino a Ortigia, ma anche nella scelta dei parlamentari popolari europei di riunirsi per la tre giorni di "Study Days" a Napoli, la città che sempre più si qualifica centrale a livello mondiale.

La politica agricola è storicamente l'unica vera politica integrata europea con un budget considerevole che per la programmazione 2021/2027 ammonta a 387 miliardi, circa 37 miliardi per l'Italia. E se per quanto riguarda i pagamenti diretti è il Nord a fare la parte del leone, il Sud spunta

invece maggiori risorse per lo sviluppo rurale, il cosiddetto secondo pilastro della Pac, che promuove tra l'altro investimenti in innovazione e sostegno ai giovani. Ed è proprio il Mezzogiorno ad aver fatto passi da gigante negli ultimi anni nello sviluppo delle tecnologie, dai droni ai satelliti a forme di irrigazione evoluta.

A Napoli opera Agritech il più importante polo della ricerca per il settore. L'agricoltura dunque guarda sempre di più verso il sud europeo e quello italiano con una posizione sempre più rilevante nelle politiche di cooperazione con l'altra sponda del Mediterraneo. La politica agricola, che è stata sempre caratterizzata dal traino dei Paesi del Nord, Germania in primis, sta cambiando traiettoria. La locomotiva tedesca ha perso smalto e anche nelle questioni agricole la linea non è più filo franco-tedesca.

La crisi della Germania non si preannuncia breve e dunque questa situazione è destinata a consolidarsi. Un'occasione d'oro per l'agricoltura italiana che, nonostante i pesanti colpi inferti dalle conseguenze dei cambiamenti climatici, non perde i primati di qualità e commerciali. L'export marcia a gonfie vele spinto anche dalle produzioni agroalimentari meridionali, con la Campania ai

primi posti. Si delineano prospettive brillanti: se il trend proseguirà a questo ritmo si potrebbe superare quest'anno quota 70 miliardi, un vero record dopo i 64 miliardi messi a segno nel 2023. Insomma se è vero, come ha dichiarato ieri in apertura del vertice del Ppe, Fulvio Martusciello, capodelegazione di Fi al Parlamento europeo, che «Il Sud salverà l'Europa», l'agricoltura mediterranea potrà cambiare paradigma al sistema produttivo europeo.

LE CONDIZIONI

Le condizioni ci sono. C'è un nuovo commissario all'Agricoltura, Christophe Hansen, lussemburghese, ma se tutte le nomine saranno ratificate a supervisionare le questioni agricole e alimentari ci sarà il vice presidente esecutivo della Commissione europea, Raffale Fitto, uomo del Sud e che da ministro è stato molto vicino alle tematiche del settore spuntando un raddoppio di fondi del Pnrr per le filiere alimentari. Il momento però è molto delicato. Le sirene di un ambientalismo spinto e che ha creato nella precedente Commissione von der Leyen un muro con gli agricoltori continuano a cantare. Mentre sempre più si impone una strategia finalizzata ad accrescere la produzione agricola soprattutto



alla luce delle tensioni geopolitiche che diventano di giorno in giorno più minacciose. A Bruxelles intende giocare la sua principale partita la Coldiretti che oggi ha chiamato a raccolta a Ortigia le organizzazioni agricole internazionali del G7. In un incontro informale alla vigilia delle giornate di studio a Napoli del Ppe, il presidente Ettore Prandini, ha avuto un primo confronto con il presidente designato della Commissione Agricoltura. «Oggi – spiega il presidente della Coldiretti – è in discussione l'equilibrio dell'Unione europea. E non va sottovalutato nel medio periodo il rallentamento produttivo della Germania e in particolare la crisi dell'automotive. C'è stata poca lungimiranza delle istituzioni europee nei confronti di un settore di vitale importanza. Ha prevalso l'aspetto ideologico, si è fissato un obiettivo, ma senza definire come raggiungerlo e questo ha indebolito l'industria dell'auto. Non bisogna ripetere lo stesso errore nei confronti dell'agroalimentare».

LO SBILANCIAMENTO SUL GREEN
Brucia ancora lo sbilanciamento della precedente Commissione sul green. Per Prandini occorre tenere alta l'attenzione per evitare che si riapra la discussione su temi che porterebbero solo a indebolire l'agricoltura, come per esempio i prodotti realizzati in laboratorio. E a farne le spese sarebbe l'area del Mediterraneo con i Paesi come la Spagna che fanno asse con l'Italia. «Sistemi, come anche quello francese – dice Prandini – che puntano sulla qualità. Ed è questo il trampolino di lancio per un nuovo Mezzogiorno che ha abbandonato le vecchie logiche che hanno favorito cattedrali nel deserto e industrie inquinanti. Il racconto oggi è di un Sud che investe nell'artigianato, nel commercio, nell'agroalimentare». E che mette in campo eccellenze assolute come la **Mozzarella** di Bufala Dop che nei giorni scorsi, sempre a Napoli, è stata al centro di un vertice dei principali player mondiali del settore lattiero caseario. «Il nostro Sud – sottolinea il presidente di Coldiretti – sta dimostrando

una sempre maggiore capacità produttiva e un aumento dell'export che fa ben sperare».

Ma è su Bruxelles che bisogna puntare. «Con Hansen e gli altri parlamentari europei – dice ancora Prandini – ho iniziato a ragionare su temi che noi riteniamo centrali, dalla reciprocità al codice doganale fino alle politiche ambientali. Non vorremmo ripetere quello che abbiamo vissuto con la precedente Commissione, non accetteremo la riproposizione di una demonizzazione dell'attività produttiva in nome di una ideologia che non si basa su alcun elemento scientifico. L'agricoltura è l'unico presidio dei territori e quella italiana è la più sostenibile».

Al pragmatismo si è appellato anche il vice premier e ministro degli Esteri, Antonio Tajani: «Dobbiamo lottare il cambiamento climatico ma allo stesso tempo essere pragmatici. Dobbiamo considerare l'industria, l'agricoltura, i posti di lavoro. Il fondamentalismo significa perdere posti di lavoro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il logo del G7 agricolo a Ortigia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Dop e Igp tra fake news e cibi artificiali road map per la tutela della **mozzarella**

**DOCUMENTO FIRMATO
DELLE ORGANIZZAZIONI
INTERNAZIONALI
SARÀ CONSEGNATO
AL MINISTRO LOLLOBRIGIDA
NEL G7 DI ORTIGIA**

IL CONGRESSO

Emanuele Tirelli

Basta con gli attacchi indiscriminati e con le fake news. No ai cibi artificiali o a base cellulare in laboratorio. E, di conseguenza, maggiore tutela del consumatore, indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale, e regolamentazione internazionale unificata per l'utilizzo dei termini "latte" e "formaggio". Sono alcune delle priorità sul futuro del settore emerse dalla "First international conference on buffalo mozzarella and milk products" che si è tenuta martedì e ieri a Napoli, organizzata dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e dall'università

Federico II di Napoli. Ma questo congresso internazionale si configura pure come la base di un nuovo appuntamento, il "World Buffalo Congress", che arriverà in Italia nel 2026, ancora una volta a Napoli. Intanto il Consorzio ha già raggiunto Ortigia per partecipare al G7 Agricoltura fino a domani in collaborazione con Origin Italia, l'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche che riunisce i consorzi di tutela dei prodotti agroalimentari Dop e Igp. Proprio in quel contesto ha portato il documento ufficiale nato dalla due giorni napoletana, frutto della condivisione dei rappresentanti delle organizzazioni del settore lattiero-caseario giunti in Campania da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento sarà infatti consegnato al ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, come una sorta di road map internazionale di temi che il Consorzio e le organizzazioni lattiero-casearie considerano come punti di riferimento necessari.

I TEMI

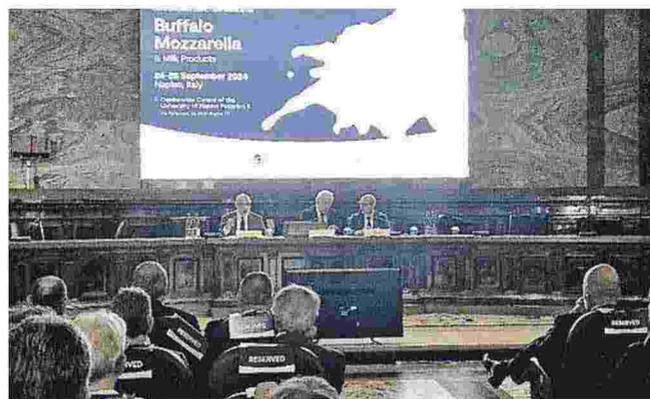
«I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali», si legge nel documento. «Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato». Un'importante sottolineatura ha riguardato quindi i cibi artificiali, tant'è che i promotori del congresso l'hanno descritta come una «distorsione della realtà» perché «anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la

produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie.

Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna».

Intanto, come appendice della "First international conference on buffalo mozzarella and milk products" che ha chiamato a raccolta duecento partecipanti nella sala congressi dell'università Federico II di Napoli, ieri e oggi a Caserta c'è il Bufala Tour. Ieri pomeriggio 50 ospiti internazionali hanno visitato la Reggia e, di sera, hanno cenato nella sede del Consorzio, alle Regie Cavallerizze, con i prodotti tipici del territorio. Oggi faranno invece visita a due allevamenti e a un caseificio della provincia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA CONVENTION Chiuso il congresso di Consorzio e Università



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

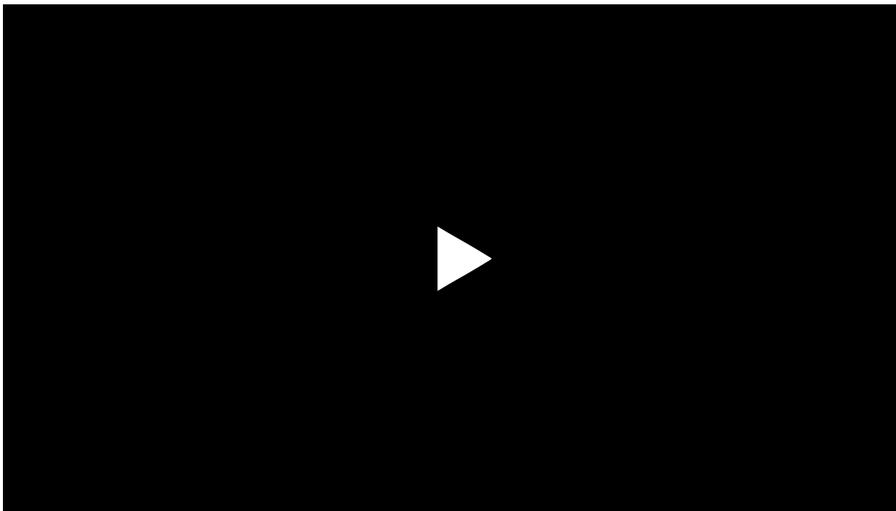
140183

IL MATTINO

adv

Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al G7 di Ortigia

adv



EMBED <div class="jw_embed" data-mediaid="sAqkv52M" style="position:relat

(Adnkronos) - L'evento, organizzato a Napoli su iniziativa del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e dell'Università 'Federico II', ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario



DELLA STESSA SEZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Il Sole
24 ORE
Video

☰ 🔍 Venerdì 27 Settembre 2024 Naviga Serie Gallery Podcast Brand Connect

ABBONATI Accedi

Italia

Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al G7 di Ortigia

26 settembre 2024



L'evento, organizzato a Napoli su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'Università 'Federico II', ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario

Riproduzione riservata ©

loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultimi video

<p>La diretta G7 – Industry Stakeholders Conference: Bridging Gaps and Building Futures: Women, Youth, and Talent for Inclusive Growth</p>  	<p>La diretta Intelligenza artificiale applicata ai servizi legali e fiscali e ai modelli produttivi</p>  	<p>Italia Roma, catturata (e poi liberata) una cucciola di lupo</p>  	<p>Sport24 Genova, il bilancio degli scontri al derby di ieri e' di 48 feriti</p>  
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I video più visti

<p>Italia Oldrati, la rigenerazione strumento chiave della sostenibilità</p>  	<p>Italia Ridisegno del pubblico impiego: dirigenti anche senza concorso</p>  	<p>Italia Ungheria, emergenza maltempo a Budapest: l'acqua del Danubio circonda il parlamento</p>  	<p>Italia Austria, alluvione e fiume in piena a Vienna: le immagini del disastro</p>  
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Brand Connect

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CONTENUTO
PUBBLICITARIO

Sport e
Innovazione: una
nuova strategia di
sistema per il
Made in Italy nel
mondo



MEDIA PARTNERSHIP
AgriFood Future -
live dal Green
Stage



CREATO PER AGRIFOOD
FUTURE
Agrifood, la
filiera del cibo
vale il 10% del Pil.
Le nuove
competenze al
centro del
cambiamento.



CREATO PER ZUCCHETTI
Trend HR tra AI,
recruiting e
trasformazione
digitale



Podcast



Market-Mover Unicredit-
Commerzbank, tutte le
incognite della partita



Macro India, perché la terza
economia del mondo non
crea (abbastanza) lavoro per i
giovani?



Il Punto Debito e deficit
uguale tagli



Market Mover Settori di Borsa,
chi vince e chi perde



Gallery

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Italia I soccorsi



8 foto



Italia Alluvione in Romagna, : dopo il disastro la conta dei danni

42 foto



Italia Alluvione in Emilia Romagna, la devastazione a Bagnacavallo

17 foto



Italia Allerta meteo rossa in Emilia-Romagna: esondazioni e migliaia di evacuati

24 foto



Ultime dalla sezione



Tasse e dintorni

Fisco ingiusto per l'85% degli italiani: si a un'imposta sui super ricchi

di Angelo Mincuzzi



Attualità

Daniele Franco nuovo presidente del Consiglio di amministrazione della Fondazione Policlinico Gemelli



Il Punto

Debito su e deficit giù uguale manovra di tagli

di Alberto Orioli



Guerra e società

«Stop crimes in Palestine», la petizione per la pace di politici e intellettuali



TORNA ALL'INIZIO



Il gruppo

- Gruppo 24 ORE
- Radio24
- Radiocor
- 24 ORE Professionale
- 24 ORE Cultura
- 24 ORE System

La redazione
Contatti

Il sito

- Italia
- Mondo
- Economia
- Finanza
- Mercati
- Risparmio
- Norme&Tributi
- Commenti
- Management
- Salute
- How to Spend it
- Tecnologia
- Cultura
- Motori
- Moda
- Casa
- Viaggi
- Food
- Sport
- Arteconomy
- Sostenibilità

Newsletter

Quotidiani digitali

- Fisco
- Diritto
- Lavoro
- Enti locali e PA
- Edilizia e Territorio
- Condominio
- Scuola24
- Sanità24
- Agrisole

Link utili

- Shopping24
- L'Esperto risponde
- Strumenti
- Ticket 24 ORE
- Blog
- Meteo
- Codici sconto
- 24ORE POINT
- Rassegnatori autorizzati
- Pubblicità Tribunali e P.A.
- Case e Appartamenti
- Trust Project

Abbonamenti

Abbonamenti al quotidiano
Abbonamenti da rinnovare

ABBONATI

Archivio

Archivio del quotidiano
Archivio Domenica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Vai alla navigazione principale

Vai al contenuto

Vai al footer

☰ 🔍 **24** **Economia** Industria



In evidenza Criptovalute Spread BTP-Bund FTSE-MIB Petrolio

24+

Abbonati

👤 Accedi

Pubblicità

24

I NOSTRI VIDEO



G7 – Industry Stakeholders Conference: Bridging Gaps and...



Ansa VERIFIED - Le batterie delle auto elettriche sono un prob... smaltimento?



Fs a Berlino con nuove locomotive da manovra a dop... alimentazione

Servizio | Sicurezza alimentare



Mozzarella di bufala, da Napoli la road map da inviare al G7

Il congresso nazionale della Dop campana si conclude con un piano di difesa dei prodotti tipici e dei consumatori

di Vera Viola

26 settembre 2024



▲ (Adobe Stock)

I punti chiave

- [Un documento per l'intero settore](#)
- [Due giornate di Congresso nazionale a Napoli](#)
- [Un comparto tra i primi nel mondo](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



 Ascolta la versione audio dell'articolo



 2' di lettura



Pubblicità

Basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; «No» ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; «Sì» a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini "latte" e "formaggio". I punti salienti del documento che definisce la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario: il documento congiunto delle organizzazioni internazionali che sarà portato al G7 di Ortigia.

Un documento per l'intero settore

Si tratta del documento finale della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati a Napoli da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

Pubblicità
Loading...

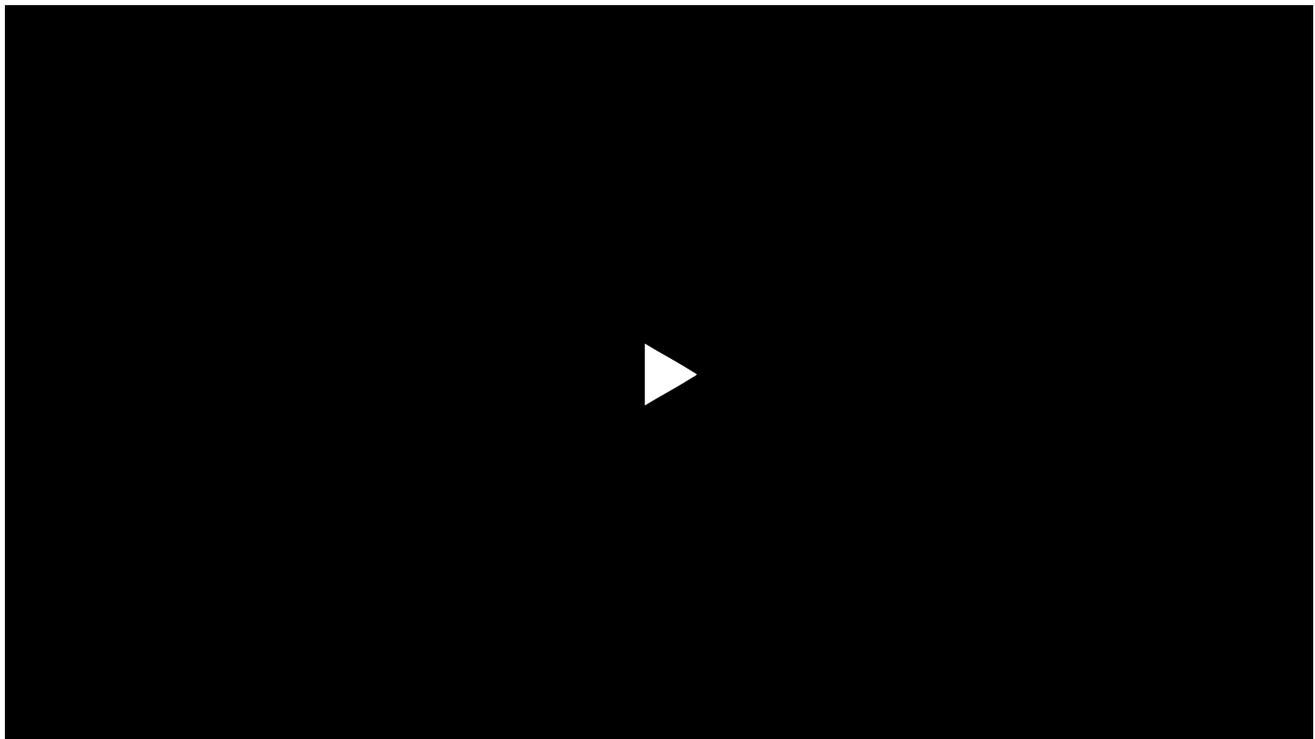
24

Due giornate di Congresso nazionale a Napoli

Si è chiusa ieri la due giorni congressuale, promossa da Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dall'università "Federico

adv

Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al G7 di Ortigia



(Adnkronos) - L'evento, organizzato a Napoli su iniziativa del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e dell'Università 'Federico II', ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario

Ultimo aggiornamento: Giovedì 26 Settembre 2024, 15:09

© RIPRODUZIONE RISERVATA

adv

adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Dal congresso sulla **Mozzarella** di Bufala Campana DOP la nuova road map per il futuro del settore lat

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini latte e formaggio, tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. È questa la road map per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP e dell'Università Federico II di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato, sottolineano i promotori. Nel mirino anche i cibi artificiali: Questa distorsione della realtà proseguono anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna. Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza, si sottolinea ancora nel documento. Il congresso internazionale è il preludio del World Buffalo Congress, il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP. Fonte: Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP Marilena <https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2021/04/logo-qualivita-2021.png> Marilena Dal congresso sulla **Mozzarella** di Bufala Campana DOP la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario





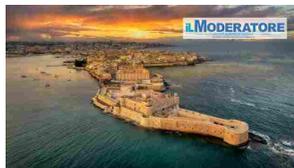
HOME > QUALIVITANEWS > Rassegna Stampa 26/09/2024

NEWSLETTER RASSEGNA :: 26 settembre 2024

Rassegna Stampa 26/09/2024



Temi principali: Arancia Rossa di Sicilia IGP, Cioccolato di Modica IGP, Falanghina del Sannio DOP, Grana Padano DOP, **Mozzarella** di Bufala Campana DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Sannio DOP, Agricoltura sostenibile, Atlante Qualivita, Casa Italia DOP IGP, Consorzi di tutela, G7 Agricoltura, G7 Italia 2024, Indicazioni Geografiche, Promozione, Sostenibilità, Sviluppo sostenibile, Turismo DOP, Vino



ARTICOLI STAMPA :: 26 Settembre 2024

Ortigia: G7 Agricoltura e “DiviNazione 2024”, tra spettacolo e politica

Il G7 Agricoltura di Siracusa si propone come una vetrina internazionale per l'agricoltura italiana. Oggi anche il convegno di Origin Italia per sviluppare le Indicazioni Geografiche nei Paesi in via di sviluppo. Il G7 Agricoltura di Siracusa inizierà [...]



NOTIZIE :: 26 Settembre 2024

Dal congresso sulla **Mozzarella** di Bufala Campana DOP la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della “First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products”, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da [...]

Qualivita News

Sezioni Qualivita News

[ARTICOLI STAMPA DOP IGP](#)
[NOTIZIE DAI CONSORZI](#)
[NUOVI PRODOTTI IG](#)
[APPUNTAMENTI](#)

Canali Qualivita

[RASSEGNA STAMPA](#)
[NEWSLETTER](#)
[COMUNICATI STAMPA](#)
[WEBCAST](#)
[PODCAST](#)
[VIDEO](#)
[GALLERIE FOTOGRAFICHE](#)

Notizie per ambito

[AMBIENTE](#)[BENESSERE](#)[CULTURA](#)[ECONOMIA](#)[INNOVAZIONE](#)[PROMOZIONE](#)[SISTEMA IG](#)[SOCIALE](#)[TURISMO](#)

Mozzarella di bufala campana dop, dal congresso internazionale un documento congiunto da portare al

(Adnkronos) - L'evento, organizzato a Napoli su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'Università 'Federico II', ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario



Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario



Il documento congiunto delle organizzazioni internazionali sarà portato al G7 di Ortigia

SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



25 settembre 2024 | 14.58

Redazione Adnkronos

LETTURA: 3 minuti



Strage in famiglia a Nuoro, uccide moglie e due figli poi si toglie la vita

Israele contro Hezbollah, "pronto da anni" il piano d'attacco: cosa succede ora?

Scuola, riforma voto in condotta è legge

Nomine Rai, M5S: "Aventino? Solo suggestione, no inciuci e baratti con maggioranza"

Sfida De Martino-Amadeus, i numeri che fanno preoccupare Discovery e sorridere la Rai

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.



Previsioni di crescita OCSE, quali sono i Paesi più forti?

ARTICOLI

in Evidenza

in Evidenza

"Agenda 2030" la strategia di Eni

“I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato”, sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: “Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna”.

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, “in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza”, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



Demografica, leggi lo Speciale

Persone, popolazione, natalità: Noi domani. Notizie, approfondimenti e analisi sul Paese che cambia.



in Evidenza

'La cura delle persone', dai lavoratori ai caregiver

in Evidenza

Metti la tua salute in agenda

in Evidenza

Centro Economia Digitale

in Evidenza

Antimicrobico resistenza. La sfida di investire in ricerca

in Evidenza

Roma, Forum Enpaia 2024 su 'Economia e società. Scenari e prospettive'

in Evidenza

Salute, al via a Milano campagna contro errori in prevenzione cardiovascolare

in Evidenza

'Antimicrobico resistenza. La sfida di investire in ricerca', oggi il talk promosso da Adnkronos

in Evidenza

Anestesisti, Siaarti celebra 90 anni di eccellenza

in Evidenza

Bat Italia lancia Weplant

in Evidenza

Ricerca su neoplasie femminili, a ottobre 'Shopping4good' per Fondazione Veronesi

in Evidenza

Sbc Lisboa, Microgame protagonista

in Evidenza

A Napoli prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella di bufala**

Home Economia

Raimondo (Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop): “La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all’intelligenza artificiale”

25 settembre 2024 | 08.49

Redazione Adnkronos

LETTURA: 0 minuti



SEGUICI SUI SOCIAL



ORA IN

Prima pagina

Israele, intercettato missile su Tel Aviv. Nuovi raid sul Libano

“La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all’intelligenza artificiale” Così Domenico Raimondo Presidente del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, nel messaggio di apertura del convegno internazionale, organizzato a Napoli, e dedicato ad un'eccellenza famosa in tutto mondo

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



L'informazione continua con la newsletter

Vuoi restare informato? **iscriviti a e-news**, la newsletter di Adnkronos inviata ogni giorno, dal lunedì al venerdì, con le più importanti notizie della giornata



Tag

MOZZARELLA DI BUFALA

CONSORZIO MOZZARELLA DI BUFALA

CAMPANIA

RAIMONDO

Vedi anche

Segui il canale
WhatsApp di
Adnkronos

Infostream

Infostream

Demografica |
Adnkronos

Money.it

Perché il piano di stimolo della Cina
interessa il mondo? 4 risposte

ARTICOLI

in Evidenza

in Evidenza

"Agenda 2030" la
strategia di Eni

in Evidenza

'La cura delle persone',
dai lavoratori ai
caregiver

in Evidenza

Metti la tua salute in
agenda

NEWS TO GO

**Raid israeliani in Libano,
ultime news**

NEWS TO GO

**Parigi 2024, Mattarella:
"Eccellente stato di salute
dello sport italiano"**

NEWS TO GO

IL DOCUMENTO CONGIUNTO

Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini latte e formaggio, tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. È questa la road map per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università Federico II di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato levento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. **CONCLUSIONI CHE AMPLIANO ORIZZONTE E RAGGIO AZIONE** Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato, sottolineano i promotori. Nel mirino anche i cibi artificiali: Questa distorsione della realtà proseguono anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna. Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza, si sottolinea ancora nel documento. Il congresso internazionale è il preludio del World Buffalo Congress, il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Menu

Siti Internazionali

Abbonati



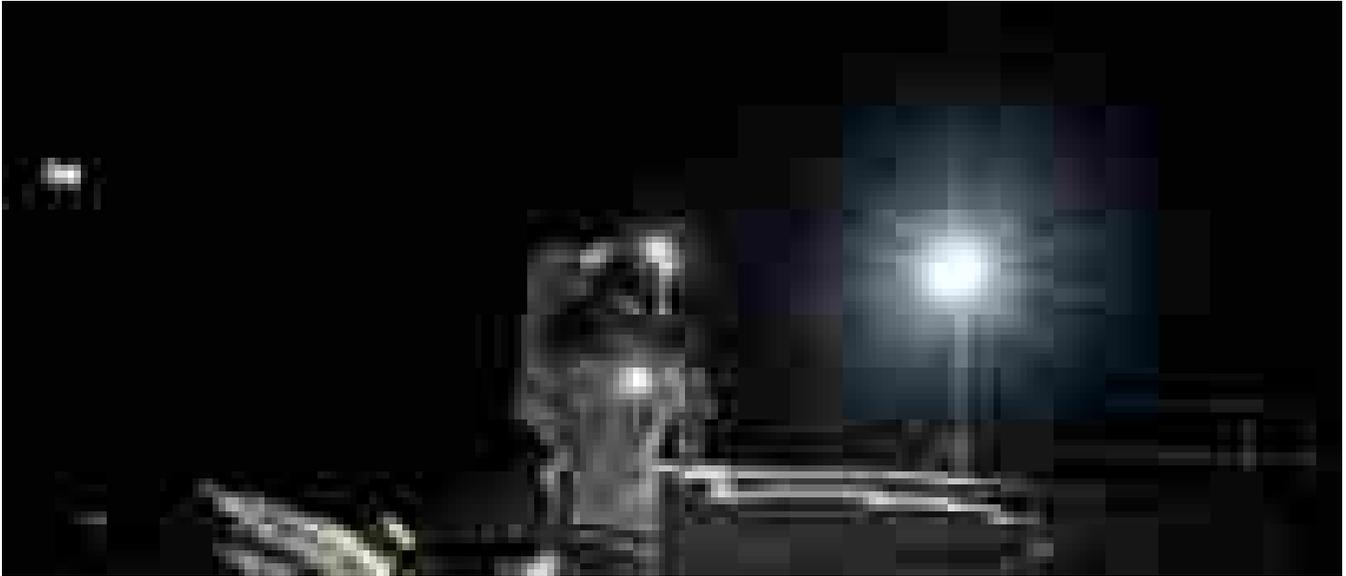
Gli 80 anni di Michael Douglas



Al fronte con i russi, lo chef italiano nel Donbass

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Costruito un angolo di Luna in Europa per lo spazio del futuro



Australla, il pinguino Pesto diventa una star mondiale



Alexander nasce 'con la camicia', un caso ogni 80mila parti

Temi caldi Israele Libano Meloni Nuoro Referendum Cittadinanza
/ **TERRA&GUSTO** / Campania

Naviga ::

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

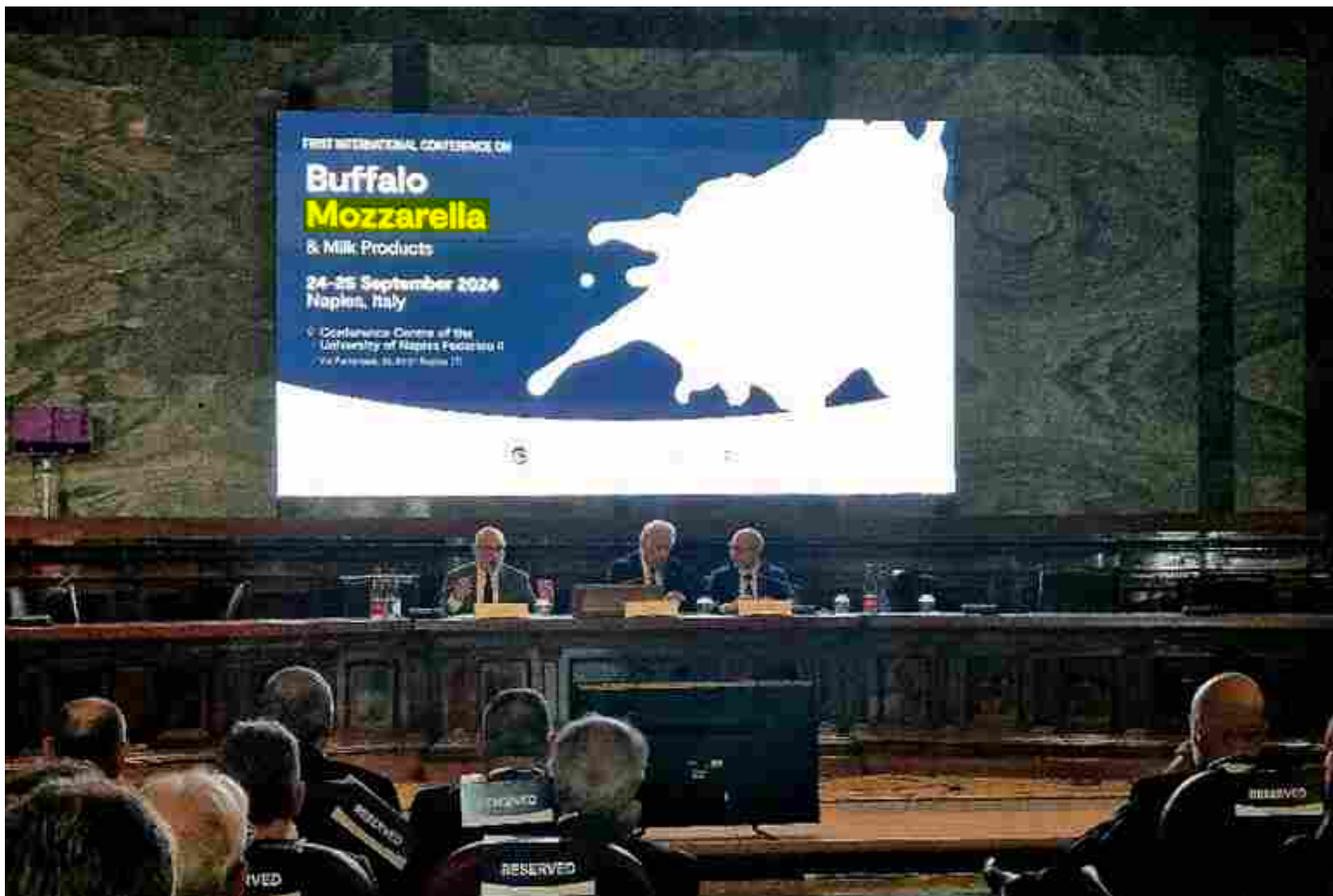
140183

Bufala Dop, da Napoli sos contro cibi artificiali e fake food

Documento operatori internazionali per il G7 Agricoltura

NAPOLI, 25 settembre 2024, 14:46

Redazione ANSA



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", svoltasi ieri e oggi a Napoli alla sala congressi dell'Università Federico II. Il documento, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati al congresso da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda, richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza, rilancia inoltre il "No" ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio, e invoca un "Sì" invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini "latte" e "formaggio"; tema quest'ultimo su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. E' una vera e propria "road map" per il futuro del settore lattiero-caseario quella tracciata dalla due giorni congressuale su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università "Federico II" di Napoli". Duecento partecipanti hanno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

affollato l'evento, decretando così il successo della prima iniziativa del genere.

Nella due giorni si è partiti dall'analisi delle priorità della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, e si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico - sottolineano i promotori nel documento finale - sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali.

Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato". Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà - proseguono - anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la strada per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne cresciuta in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni), rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".

Il documento mette infine l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del "World Buffalo Congress", il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi



Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.

Iscriviti alle newsletter

Video >

Bufala Dop, da Napoli sos contro cibi artificiali e fake food - Campania - Ansa.it

Documento operatori internazionali per il G7 Agricoltura Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products", svoltasi ieri e oggi a Napoli alla sala congressi dell'Università Federico II. Il documento, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati al congresso da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda, richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza, rilancia inoltre il "No" ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio, e invoca un "Sì" invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini "latte" e "formaggio"; tema quest'ultimo su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. E' una vera e propria "road map" per il futuro del settore lattiero-caseario quella tracciata dalla due giorni congressuale su iniziativa del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e dell'università "Federico II" di Napoli". Duecento partecipanti hanno affollato l'evento, decretando così il successo della prima iniziativa del genere. Nella due giorni si è partiti dall'analisi delle priorità della filiera della mozzarella di bufala campana Dop, e si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. "I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico - sottolineano i promotori nel documento finale - sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato". Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà - proseguono - anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la strada per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne cresciuta in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni), rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna". Il documento mette infine l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento. Il congresso internazionale è il preludio del "World Buffalo Congress", il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della mozzarella di bufala campana Dop. Riproduzione riservata © Copyright ANSA





25 settembre 2024

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 16°C

askanews

HOME POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS
+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NUOVA EUROPA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | CINEMA VENEZIA 2024



AGRIFOOD ECONOMIA

Al G7 di Ortigia documento su road-map per lattiero caseario

Elaborato durante il congresso sulla **mozzarella** di bufala

SET 25, 2024

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

178.548 follower

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Roma, 25 set. (askanews) – Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda.

Il documento vuole porre un limite "ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini latte e formaggio, tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari".

È questa la "road map" per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università "Federico II" di Napoli". Il congresso internazionale è il preludio del "World Buffalo Congress", il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli.

Il documento pone l'accento anche sul fatto che i sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Una critica "indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato". Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base

vegetale stride con questo bisogno di chiarezza".



- Home
- Politica
- Economia
- Esteri
- Cronaca
- Sport
- Sociale
- Cultura
- Spettacolo
- Videonews
- Salute e Benessere
- Transizione
- Ecologica
- Scienza e
- Innovazione
- Technofun
- Agrifood
- Turismo
- Motori
- Moda
- Sistema
- Trasporti
- Lifestyle e
- Design
- Made in Italy
- Start Up
- Info e Imprese
- Daily News
- Servizi PCM
- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia Romagna
- Friuli Venezia
- Giulia
- Lazio
- Liguria
- Lombardia
- Marche
- Molise
- Piemonte
- Puglia
- Sardegna
- Sicilia
- Toscana
- Trentino Alto
- Adige
- Umbria
- Valle d'Aosta
- Veneto
- Libia/Siria
- Asia
- Nuova Europa
- Nomi e Nomine
- Crisi Climatica
- TG Poste
- G7 Italia 2024
- Cinema Venezia
- 2024
- Chi siamo
- La Redazione
- Area Clienti
- Disclaimer e
- Privacy
- Informativa
- Cookie
- Whistleblowing
- Pubblicità

askanews

Editore: askanews S.p.A.
 Sede Legale: Via Prenestina 685, 00155 Roma
 Sedi Operative: Via Prenestina 683, 00155 Roma
 Corso Europa 7, 20122 Milano - Via della Scala 11, 50123 Firenze
 Ph. +39 06695391
 Capitale Sociale: € 1.765.412,00 i.v. - P.I. 01719281006 - C.F. 07201450587

© 2024 askanews S.p.A.



Certificazione ISO 9001:2015 ottenuta da askanews per la progettazione, realizzazione e diffusione di servizi editoriali, redazionali



ISSN 2611-9668

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Mozzarella di bufala

Il presidente Raimondo «Rappresentiamo il 14% del Pil campano»

Lollobrigida: prodotto di valore per l'estero

Di **mozzarella** di bufala Dop non sarà pieno il mondo, vista l'area di produzione, ma di certo il mondo sembra andar pazzo per un prodotto che ha un appeal globale. E così a Napoli ieri si è aperto il «Buffalo **Mozzarella** Milk Products», congresso internazionale della **mozzarella** di bufala.

Un evento che prosegue anche oggi e che fa il punto su prospettive future di un prodotto che, come ha ricordato nel discorso di apertura il presidente del Consorzio di tutela Domenico Raimondo, «fa circa il 14% del Pil della Campania, con circa 15mila addetti nell'indotto. In definitiva, possiamo definirci una piccola Fiat in Campania». E così la due giorni, organizzata dal Consorzio con la Federico II e in particolare con il Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni

animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, ha visto ospiti stranieri provenienti da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile. «Il gotha del settore lattiero-caseario mondiale — sottolinea Raimondo — e ricordo che tra Asia e India vi sono 200 milioni di capi bufalini ed in Italia ne abbiamo 410 mila circa con la nostra razza bufala mediterranea; eppure, con questi 410 mila abbiamo realizzato una filiera unica al mondo dove alleviamo questi animali, produciamo il latte e lo trasformiamo in **mozzarella** di bufala, e gli altri paesi, dal Sudamerica all'Asia, ci guardano con rispetto e riguardo».

Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, da remoto, ha specificato che «con un fatturato di 750 milioni di euro al consumo nel 2022 e

una produzione certificata che ha raggiunto i 55,6 milioni di chilogrammi, la **mozzarella** è apprezzata a livello internazionale. Infatti, il 40% della produzione è destinata all'estero con Francia, Germania, Spagna e Gran Bretagna che da soli rappresentano oltre il 60% dell'export».

Il rettore della Federico II Matteo Lorito ha ricordato la nascita di Nina, una sorta di *guardia del corpo* virtuale che aiuta nell'individuazione di pattern di «autenticità» anomali. In parole più semplici, aiuta ad individuare eventuali problemi nel packaging (o nelle indicazioni online riferite a un determinato prodotto) che possono indicare un fenomeno di contraffazione o di Italian Sounding. «È una grande innovazione — ha detto il rettore — svolta dal nostro Con-

sorzio che la trasmette agli altri consorzi importanti italiani, come quello del parmigiano. C'è quindi innovazione, c'è qualità e c'è un pezzo della nostra storia che va in giro per il mondo». Il tutto senza dimenticare il lato «benessere», infatti tra i panel non sono mancati quelli dedicati per l'appunto alla nutraceutica e alla salute. «Nel latte di bufala — ha detto Giuseppe Campanile, docente di Zootecnia speciale all'Università Federico II di Napoli — una nostra équipe multidisciplinare ha trovato sostanze che sono derivati della carnitina, della betaina, e siamo riusciti a dimostrare che la carne di bufala fa bene, tanto che uno studio americano consiglia la carne rossa, come quella di bufalo, per i pazienti affetti da neoplasie».

Paola Cacace

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iniziativa

● La due giorni di lavori ha visto ospiti stranieri provenienti da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile. La **mozzarella** di bufala vanta 15 mila addetti nell'indotto nell'area Dop



Un momento del dibattito organizzato dalla Federico II e dal Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala Dop



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Mozzarella di bufala Dop, chiuso il meeting internazionale a Napoli: documento all'attenzione del G7

Per due giorni addetti del settore lattiero-caseario da tutto il mondo a convegno sulle potenzialità del comparto e i rischi di cibi artificiali e fake food. Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della «First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products», svoltasi ieri e oggi a Napoli nella sala congressi dell'Università Federico II in via Partenope. Il documento, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati al congresso da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda, richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza, rilancia inoltre il «no» ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio, e invoca un «sì» invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini «latte» e «formaggio»; tema quest'ultimo su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. È una vera e propria «road map» per il futuro del settore lattiero-caseario quella tracciata dalla due giorni congressuale su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università «Federico II» di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento, decretando così il successo della prima iniziativa del genere. Nella due giorni si è partiti dall'analisi delle priorità della filiera della **Mozzarella** di bufala Campana Dop, e si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. Il congresso internazionale è il preludio del «World Buffalo Congress», il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Vai a tutte le notizie di Napoli



Raimondo (Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop): La **mozzarella** di Bufala camp

(Adnkronos) - La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo? Presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, nel messaggio di apertura del convegno internazionale, organizzato a Napoli, e dedicato ad un'eccezione famosa in tutto il mondo. Promo Speciale Tutto il sito a soli 19 /anno





HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Ddl Sicurezza, su divieto Canapa le associazioni denunciano violazione al Parlamento Europeo

(Adnkronos) - Le principali organizzazioni italiane...



È morto Jacques Breuer, noto volto tv: da 'Il commissario Rex' a 'L'ispettore Derrick'

(Adnkronos) - L'attore tedesco Jacques Breuer,...



Israele contro Hezbollah, "pronto da anni" il piano d'attacco: cosa succede ora?

(Adnkronos) - Israele apre all'opportunità di...



Sorgenia lancia #RigeneraBoschi

(Adnkronos) - Sensori con tecnologia IoT...

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Lavoro > Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario



Di redazione

25/09/2024

(Adnkronos) – Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e



‘formaggio’, tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all’impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la ‘road map’ per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell’università ‘Federico II’ di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l’evento nella sala congressi dell’ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall’analisi delle priorità nell’ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d’azione del comparto.

“I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato”, sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: “Questa distorsione della realtà, anziché puntare – proseguono – ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di

pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna”.

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, “in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza”, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Potrebbe interessarti



In Val di Fiemme la filiera del wellness vale 243,7 milioni di euro

25/09/2024



Rai Com: “Anni Duemila The Movies”, cinema nuovo millennio su Prime Video

25/09/2024



In Toscana 2,6 milioni per 2 bandi Feampa pesca e acquacoltura

25/09/2024



Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero

(Adnkronos) - Anteprima nazionale a Milano...

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Lavoro Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Di redazione

Settembre 25, 2024

(Adnkronos) - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Potrebbe interessarti





HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



'E' davvero ING? I clienti smascherano le truffe con un semplice click

(Adnkronos) - Supponete di ricevere una...



Referendum Cittadinanza, Mirabelli: "Rischio di inammissibilità a c'è"

(Adnkronos) - "Il rischio di inammissibilità"...



Omicidio Molfetta, 19enne uccisa in sparatoria: killer reo confesso conferma versione ai giudici

(Adnkronos) - Si è svolto questa...



Ddl Sicurezza, su divieto Canapa le associazioni denunciano violazione al Parlamento Europeo

(Adnkronos) - Le principali organizzazioni italiane...

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario**

Lavoro > Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario



Di redazione

25/09/2024

(Adnkronos) – Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in



laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

“I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato”, sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: “Questa distorsione della realtà, anziché puntare – proseguono – ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di

carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna”.

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, “in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza”, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del ‘World Buffalo Congress’, il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Potrebbe interessarti



Addio buoni sconto, chiude Groupon Italia: dipendenti licenziati

25/09/2024



Roma Jewelry Week, al via la quarta edizione dal 25 settembre

25/09/2024

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero

(Adnkronos) - Dal 29 settembre al...

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Lavoro Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Di admin

Settembre 25, 2024

(Adnkronos) - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Potrebbe interessarti



Stop alle bufale... sulla Bufala: appello dei produttori

Documento operatori del settore caseario sarà portato all'attenzione del G7 Agricoltura Aziende chiedono di fermare fake news sui latticini, esigono più trasparenza in etichetta e si oppongono al cibo sintetico. Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini "latte" e "formaggio", tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. È questa la "road map" per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela e dell'università "Federico II" di Napoli". Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. "I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori. Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà - proseguono - anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la strada per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne cresciuta in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna". Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento. Il congresso internazionale è il preludio del "World Buffalo Congress", il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.





Breaking

Il Servizio Civile Agricolo diventa realtà. A ottobre il bando

Mer. Set 25th, 2024



UFFICIO STAMPA • EVENTI • MEDIA RELATIONS • DIGITAL
PUBLIC RELATIONS • BRAND JOURNALISM • PODCAST

www.italcommunications.it

CLASSIFICHE TREND MEDIA GREEN BUSINESS SALUTE

TURISMO

Iscriviti alla newsletter

Home 2024 Settembre 25 Dal congresso sulla mozzarella di bufala la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario

MERCATO

Dal congresso sulla mozzarella di bufala la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario



Cerca

Resta SEMPRE AGGIORNATO iscrivendoti alla nostra newsletter quotidiana (arriva ogni giorno alle 19)

Iscrivendoti dichiari di aver preso visione della privacy policy.

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products", condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Nuova Zelanda.

Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini "latte" e "formaggio", tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la "road map" per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università "Federico II" di Napoli". Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere.

Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: *"Questa distorsione della realtà – proseguono – anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la strada per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne cresciuta in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".*

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, *"in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza"*, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del "World Buffalo Congress", il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.



Subscribe



FORUM RETAIL
24. EDIZIONE

Il più grande Experience & Networking Hub per la community del Retail da 24 anni!

30 OTTOBRE 2024
MILANO - Allianz MiCo

SCOPRI DI PIÙ



Recent
Posts

Il Servizio Civile Agricolo diventa realtà. A ottobre il bando

Il mercato delle bevande sta cambiando in modo significativo. Ecco numeri e trend

Pasta questa sconosciuta. La maggioranza degli italiani ne conosce solo pochi tipi. Per loro arriva il vademecum "Pasta Diversity"

Giornata dei sogni. Pan di Stelle lancia la campagna "Sogna e credici fino alle stelle"

Coca-Cola ritira dal

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero

(Adnkronos) - Le principali organizzazioni italiane...

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Lavoro Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Di redazione

25/09/2024

(Adnkronos) - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Potrebbe interessarti

Addio buoni sconto, chiude Groupon Italia: dipendenti licenziati

25/09/2024





GiornaleNews

Tutte le notizie in tempo reale



25/09/2024

0823 1608113

redazione@giornalenews.it

ULTIM'ORA

Mobilità innovativa e sostenibile: la Regione Campania avvia la sperimentazione Maas
 Aeroporto Grazzanise, vertice in Consiglio regionale sullo studio fattibilità. Oliviero: "Orizzonte positivo"
 Trentitalia. Modifiche alla circolazione dei treni sulla linea Napoli-Roma via Formia
 Mondragone. Ruba marsupio contente mille euro da un'auto ma viene ripreso dalla Dash Cam
 Benevento, il messaggio di fine mandato del prefetto Torlontano
 Castel Volturno. Operazione interforze ad "Alto Impatto": arresti e denunce
 Volla. Tre giorni dedicati alla famiglia con "San Michele in Festa"
 Congresso **mozzarella** Dop, documento finale al G7 agricoltura
 Enzo Avitabile in concerto per San Michele: manca solo l'ufficialità
 Striscioni abbandonati. Degrado urbano senza fine alla vigilia della processione di San Michele
 Eseguiti dai Carabinieri tre arresti per maltrattamenti
 Gasolio adulterato: sequestrati circa nove mila litri a Benevento
 San Nicola la Strada. Spaccio alla rotonda controllato con le vedette: 4 arresti
 Marcianise. Inaugurato lo sportello Alam sovraindebitamento
 Partite iva fittizie per commettere frodi fiscali: avanzate 229 proposte di chiusura
 Un 14enne indiziato di concorso in tentato omicidio. Trasferito in un centro di prima accoglienza
 Firmato protocollo d'intesa per la tutela delle tecnologie digitali e dei social media
 Il Questore ha ricevuto il Console generale dell'Ucraina
 Le proposte di legge di due scuole casertane approdano in sesta commissione
 Temporalmente improvvisi e intensi per tutta la giornata di mercoledì 25 settembre

Congresso **mozzarella** Dop, documento finale al G7 agricoltura

Home / Dalla Regione



by Redazione

Maddaloni



Enzo Avitabile in concerto per San Michele: manca solo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



🕒 25/09/2024 🗳️ 0 🗨️ 0 👤 4 min 📅 2 ore



Dall'assise sulla **mozzarella di bufala la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario: il documento congiunto delle organizzazioni internazionali sarà portato al G7 di Ortigia**

Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products", condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda.

Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini "latte" e "formaggio", tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la "road map" per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università "Federico II" di Napoli". Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere.

Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di

l'ufficialità

🗨️ 3 min
👁️ 12



Striscioni abbandonati. Degrado urbano senza fine alla vigilia della processione di San Michele

🗨️ 2 min
👁️ 152



Stangata per il comune: ingiunzione e di oltre 100 mila euro per abusi nell'area della Torre Artus

🗨️ 3 min
👁️ 96



La navetta tra le sbarre. Il sindaco De Filippo: "Era al lavoro per rimuovere rifiuti abbandonati"

🗨️ 4 min
👁️ 7291

Cerca ...

Cerca

bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: *"Questa distorsione della realtà – proseguono – anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la strada per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne cresciuta in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".*

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, *"in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza"*, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del "World Buffalo Congress", il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.



Redazione

Dalla Regione

[Previous post](#)

[Next post](#)

[Archivio](#)

Seleziona il mese

[Segnalaci su WhatsApp](#)



[Scarica la nostra Applicazione](#)



mercoledì, 25 settembre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località



Altre

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Speciali

Le ultime

18:05 Il gas chiude in deciso rialzo a 37,36 17:54 Biden, possibile una guerra su vasta scala in M... Oriente

Home page > Terra e Gusto > Bufala Dop, da Napoli sos contro cibi...

Bufala Dop, da Napoli sos contro cibi artificiali e fake food

25 settembre 2024



(ANSA) - NAPOLI, 25 SET - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della "First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products", svoltasi ieri e oggi a Napoli alla sala congressi dell'Università Federico

I più letti

- Si simula un allarme nucleare: il 26 settembre alle 10 suoneranno i cellulari
- Carlo Budel, addio a Capanna Punta Penia: «E' stato bellissimo, grazie a tutti»
- Lavoro nero, in Alto Adige maxi-multa da 100mila euro a un hotel. Minori trovati al lavoro in un bar e in...
- Neonati morti, l'ex fidanzato: "Non so più chi è Chiara"
- Giovani imprenditori agricoli, la storia di Edoardo Veronesi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

II. Il documento, condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati al congresso da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda, richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza, rilancia inoltre il "No" ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio, e invoca un "Sì" invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini "latte" e "formaggio"; tema quest'ultimo su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. E' una vera e propria "road map" per il futuro del settore lattiero-caseario quella tracciata dalla due giorni congressuale su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università "Federico II" di Napoli". Duecento partecipanti hanno affollato l'evento, decretando così il successo della prima iniziativa del genere.

Nella due giorni si è partiti dall'analisi delle priorità della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, e si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico - sottolineano i promotori nel documento finale - sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali.

Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato". Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà - proseguono - anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la strada per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne cresciuta in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni), rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".

Il documento mette infine l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del "World Buffalo Congress", il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità'

oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop. (ANSA).

Scuola & Ricerca

SCUOLA

Trento, il primo Piedibus dell'anno è arrivato alle Nicolodi

SCUOLA

Via al Liceo del Made in Italy anche in Trentino: ecco il programma

SCUOLE

In Trentino l'iniziativa europea per prevenire la dispersione scolastica: arrivano i programmi per 600 studenti "fragili"

In primo piano

GRANDI CARNIVORI

Ok degli Stati Ue: cala la protezione del lupo in Europa





IL MATTINO



€ 1,20 ANNO CXXXII - N° 264
ITALIA
SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 45% - ART. 2, COM. 2016, L. 662/96

Fondato nel 1892



Mercoledì 25 Settembre 2024 •

Commenta le notizie su ilmattino.it

A SICILIA E PROCIDA: "IL MATTINO" - "LE DISPARI": EURO 1,20

Cambio di paradigma / 1
Mozzarella di bufala
il modello Campania
all'esame del G7
Nando Santonastaso a pag. 9



Cambio di paradigma / 2
Shipping targato Napoli
tra grandi eventi
e nuove acquisizioni
Antonino Pane a pag. 9



CRIMINALITÀ / L'elaborazione dei dati del Viminale sulla sicurezza: il confronto tra le grandi città

SCIPPI E RAPINE IN CALO

NAPOLI BATTE I PREGIUDIZI

Mariagiovanna Capone alle pag. 2 e 3

L'analisi
NON SIAMO
IL NIRVANA
MA CAMBIAMO
NARRAZIONE

di Guido Trombetti

Domenico Rea diresse dal 1975 al 1976 «Il napoletano», un mensile sostenuto dal Calcio Napoli, ideato dal grandissimo Mimmo Carratelli. Il giornale si occupava per un terzo di calcio e per il resto di Napoli. I pezzi di Rea sono stati riproposti ultimamente dall'editore Dante e Decartes di Raimondo Di Maio, a cura di Annalisa Carbone. Nel primo articolo don Mimi scrive: «Vogliamo un napoletano nuovo, senza miti, oltre quelli della sua naturale effervescenza, della sua capacità di pensare di filosofare e di agire come ribellarsi quando è necessario... Un napoletano che smetta di fare la macchietta; di giocare a zecchinetta le sue doti, come la smette quando va a Milano, a New York, a San Paolo o a Johannesburg. Spaghetti, pizza, e se proprio si vuole, anche canzoni appassionate, ma dopo avere realizzato un comportamento diverso meno lesionista e più costruttivo, senza masochismi e, peggio, rimpianto di un passato abbastanza abominevole.» Insomma Rea si augura che cambi lo storytelling tanto caro ai denigratori di questa città, senza snaturarne le caratteristiche proprie. E questa di mutare lo storytelling e storia antica e complicata. Ce lo portiamo appiccicato addosso.
Continua a pag. 35

L'intervista Il prefetto Michele di Bari
«Così premiati i nostri sforzi
i cittadini abbiano più fiducia»

«Questi dati sono un risultato molto positivo, frutto dell'intenso e costante impegno delle forze dell'ordine e della magistratura». Così il prefetto di Napoli, Michele di Bari. Ai cittadini: «Serve più fiducia».
Criminali a pag. 3



Il commento
LUOGHI COMUNI SFATATI
ORA UNITI CONTRO I CLAN

di Leandro Del Gaudio

Fuori dalla classifica più nera, Italia capovolta, lo Stivale è sotto sopra. Vai a leggere i dati del ministro dell'Interno sulle denunce presentate alle forze di polizia e ti accorgi che le cose sono diverse da come vengono raccontate, che i numeri offrono una realtà differente da come viene in genere narrata.
Continua a pag. 3

Vincenzo Maria Greco
1945-2024
L'EREDITÀ
DI UNA VISIONE
ANTICIPATRICE



di Roberto Napolitano

Vincenzo Maria Greco merita il rispetto che si deve all'intelligenza di una persona di valore che ha dimostrato una visione anticipatrice concependo negli anni Ottanta e Novanta le grandi infrastrutture che cambiano il contesto dei territori, la qualità di chi ci vive, e creano l'ambiente favorevole alla crescita e agli investimenti. Napoli e il Mezzogiorno oggi godono i benefici di quelle intuizioni e delle realizzazioni che ne sono scaturite. Se volessimo sintetizzare l'eredità dovremmo parlare di tre elementi fondamentali: visione, strategia e operatività. Qualità che a Napoli raramente vanno insieme e che oggi, più di allora, sono vitali.
Vincenzo Maria Greco se ne è andato ieri sera a 79 anni. È stato un riferimento di carattere strategico per chi ha sempre pensato allo sviluppo che vuol dire guardare avanti e anticipare il tempo. Ha pianificato per il Mezzogiorno interventi strutturali che ancora oggi si fa fatica ad apprezzare nel modo giusto. Pense, per fare qualche esempio, all'alta velocità ferroviaria Roma-Napoli-Salerno, agli interventi per la depurazione del golfo di Napoli, a una metropolitana come quella partenopea che si impone per qualità tecnica, architettonica e artistica.
Ha lavorato per fare di Napoli una capitale europea. Ha vissuto un arco temporale delicatissimo per l'intero Paese sia nella stagione di Tangentopoli sia nelle code di queste indagini. È rimasto coinvolto in vicende giudiziarie pagandone il conto, ma questo non ha incrinato il suo rapporto con Napoli e la sua volontà di garantire a questa città una crescita nelle offerte infrastrutturali della cui portata solo oggi si comincia ad avere la percezione reale.

Il premier all'Onu. L'incontro con Zelensky: «Su Kiev non cambiamo idea»
Meloni: il Libano ci preoccupa

Genah e Malfetano
alle pag. 5 e 11

L'intervento
LA SFIDA DEL PPE,
L'EUROPA CHE UNISCE
E CHE CRESCE
PARTE DA NAPOLI

di Antonio Tajani

Stiamo costruendo un'Europa che unisce e che cresce. È questo il messaggio che vogliamo lanciare insieme da Napoli, dove da ieri si stanno svolgendo gli "study days" degli europarlamentari del Gruppo dei Popolari europei.
Continua a pag. 35

Domani con il Palermo, poi Monza e Como: tre pienoni



La carica dei 140mila al Maradona

Pino Taormina a pag. 15

Manovra, bonus per chi resta al lavoro
Pensioni, allarme Inps:
uscite troppo anticipate

Un'età di uscita dal lavoro ancora troppo bassa. Ma anche trattamenti considerati più «generosi» rispetto a quelli degli altri Paesi europei. Sono due elementi che possono far traballare i sistemi previdenziali. L'allarme è suonato nella Relazione annuale dell'Inps, presentata ieri dal neo presidente dell'Istituto di previdenza, Gabriele Fava. Lo stock delle pensioni, spiega l'Inps, è invariato rispetto all'anno prima con 16 milioni di pensionati circa, ma «permane la questione della sostenibilità».
Bassi a pag. 2

«L'Italia ha ragione»
Auto green
i Verdi tedeschi
ci ripensano

Verde e tedesco; insomma, l'alleato che non l'aspetti nel tentativo italiano di riaprire la legislazione Ue che mette al bando l'immatricolazione delle auto a diesel e benzina dal 2035, uno dei pilastri del Green Deal.
Rosana a pag. 34

SAI CHE SPAZZOLI SOLO IL 60% DEI DENTI?

PikDent
SCOVOLINI INTERDENTALI
E RAGGIUNGI IL 100% DELLA SUPERFICIE INTERDENTALE!

PRATICI COME UNO STUZZICADENTI PIÙ EFFICACI DEL FILO INTERDENTALE

da **FIMO IN FARMACIA** www.fimosrl.it

TROVA LA TUA MISURAI!
Prova subito la confezione da 7 misure assortite a soli **3,90€**



Cambio di paradigma / 1 Mozzarella di bufala il modello Campania all'esame del G 7

Nando Santonastaso a pag. 9



Mozzarella dop, al mondo piace il modello Sud

► A Napoli il forum mondiale sulla filiera organizzato da Federico II e Consorzio tutela
► Priorità alla qualità e all'innovazione per difendere il primato e il consumatore

IL CONFRONTO

Nando Santonastaso

Primi al mondo per qualità e organizzazione del prodotto, per innovazione tecnologica, per valore e originalità della ricerca scientifica. Napoli e il Sud celebrano i primati della **Mozzarella** di bufala campana Dop e dell'intera filiera (allevamenti, latte, caseifici) con l'orgoglio di un modello economico di settore che grazie al Consorzio di tutela (150 soci tra allevatori e produttori per un valore assoluto al consumo di 1,2 miliardi di euro) non ha uguali nonostante che i capi bufalini in Italia siano appena 400mila rispetto ai 2 milioni censiti in tutti i continenti (la metà solo in India). Un sistema unico, capace anche a livello di norme e regolamenti di essere all'avanguardia (dal 2014, quando non si parlava di blockchain, è l'unico comparto in Italia ad avere una legge sulla tracciabilità), ma proprio per questo più esposto a frodi e falsificazioni di ogni tipo. Inevitabile, perciò, che dal primo Congresso mondiale di «Buffalo **Mozzarella**», organizzato a Napoli dal Consorzio e dall'Università Federico II, con il Dipartimento di medicina veterinaria e quello di Agraria, nonché dall'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, arrivasse un allarme forte e motivato su questo tema. E, con esso, tutta una serie di contributi scientifici e

progetti di assoluto rilievo destinati a tenere banco nell'immediato futuro: è il caso del riutilizzo del siero proveniente dalla lavorazione della MBC Dop per la prevenzione e la cura del tumore del colon retto che il Dipartimento della Federico II diretto dal professor Giuseppe Campanile e quello di Medicina di Precisione dell'Università Vanvitelli (rappresentato ieri dalla professoressa Maria Luisa Balestrieri) hanno testato e brevettato.

CONTRO IL CIBO SINTETICO

La platea internazionale dell'evento, con delegazioni provenienti da tutti i continenti, si ritrova compatta sulla posizione evidenziata dai big delle associazioni agricole, a partire da Ettore Prandini di Coldiretti per finire a Paolo Zanetti di Assolatte, a Giovanni Guarneri di Confcooperative e Cristiano Fini di Confagricoltori. Anche per il settore lattiero-caseario il cibo sintetico è il nemico più subdolo ma preoccupano non poco pure le false indicazioni di alcuni prodotti e soprattutto i dazi che continuano a pesare sulle prospettive di export, con la Cina che potrebbe seguire l'esempio, poi per fortuna ridimensionato, degli Usa di Trump e dello stesso Biden. «La provocazione allora è vendiamo solo in Europa e non più altrove», dice Zanetti. Che però spiega: «Non facciamoci mettere i dazi per ripicca. È la tutela del consumatore la vera priorità da seguire». Prandini va ancora di più sul concreto: «Si **continua** a utilizzare la denominazione "latte di

soia" ignorando che latte è solo quello che deriva dalla mungitura».

Di qui il valore aggiunto del forum di Napoli che ribadisce la centralità del Mezzogiorno nello scenario agroalimentare del Paese. Lo sottolinea nel videomessaggio di apertura il ministro Francesco Lollobrigida, lo ribadisce il Rettore Matteo Lorusso ricordando che non a caso il meeting è stato inserito nelle celebrazioni degli 800 anni dell'ateneo federiciano; e lo enfatizza con passione lo stesso Prandini: «Il Sud può essere il trampolino di lancio di tutto il Paese», dice il presidente di Coldiretti. Che, peraltro, continua a temere l'impatto ideologico dell'Europa sul futuro di agricoltura e zootecnia («Ci sentiamo ancora attaccati da una visione ideologica della transizione ambientale») ma al tempo stesso si dice sicuro nell'azione del vicepresidente Raffaele Fitto (tra le deleghe anche il controllo degli atti in agricoltura e pesca). L'emergenza di oggi però resta la lotta alle fake **mozzarelle** e da Napoli arriva l'impegno a portare il tema al G7 agricolo che inizia oggi ad Ortigia. «Chiederò che sia fatta propria da tutti i partecipanti l'esigenza dell'intera filiera lattiero-casearia di difendere l'identità e la qualità dei nostri prodotti e la trasparenza nel rapporto con i consumatori», dice Prandini annunciando un documento che verrà illustrato stamane nella seconda giornata del forum di Napoli prima di arrivare in Sicilia.

L'INNOVAZIONE

Insomma, il mondo guarda al Sud e a Napoli per aiutare i consumatori a non essere più ingannati e a seguire l'esempio di chi, come il Consorzio di tutela della **Mozzarella** di bufala campana Dop, ha indicato la strada da seguire, come sottolinea il Direttore Pier Maria Saccani. Di quel percorso fa parte anche la spinta all'innovazione e alla sostenibilità, altra riconosciuta peculiarità del Consorzio: «Ne-

gli ultimi tre anni - ricorda il presidente Domenico Raimondo nell'apertura dei lavori, coordinati dal vicedirettore del Mattino Francesco De Core - il 53,4% delle aziende aderenti ha realizzato investimenti ambientali, a partire dai pannelli fotovoltaici che costituiscono il 50% di questi progetti. Ma quasi il 20% delle aziende ha costruito anche impianti di biogas e oltre il 10% ha adottato un packaging compostabile. Siamo inoltre i

primi in Italia ad utilizzare l'Intelligenza artificiale per l'attività di vigilanza contro le **fake-mozzarelle** e per contrastare il fenomeno dell'Italian sounding». Ma c'è di più: Loredana Biondi, dell'Istituto Zooprofilattico, illustra il progetto che prevede l'utilizzo di sensori nelle stalle per monitorare la qualità del latte prodotto ogni giorno. È solo l'ultima conferma che al Sud il futuro non fa più paura anche quando impatta la salute e la sicurezza degli alimenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra Francesco de Core vice direttore del Mattino, il rettore della Federico II Matteo Lorito e il presidente del Consorzio di Tutela Domenico Raimondo (NEAPHOTO VALERIA GIGLIANO)

**L'EMERGENZA RESTA
LA LOTTA ALLE FAKE:
DAL CONGRESSO
UN DOCUMENTO
DA PORTARE
AL G7 AGRICOLO**



140183

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



IL DOCUMENTO CONGIUNTO DELLE ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI SARÀ PORTATO AL G7 DI ORTIGIA

Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

25 SET 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



IL FOGLIO

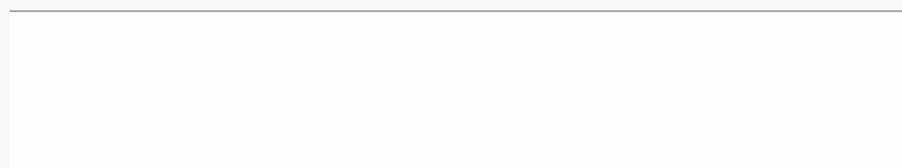
Napoli, 25 set. (Labilitalia) - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.



“I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato”, sottolineano i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: “Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna”.



Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, “in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza”, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

I PIÙ LETTI DI ADNKRONOS





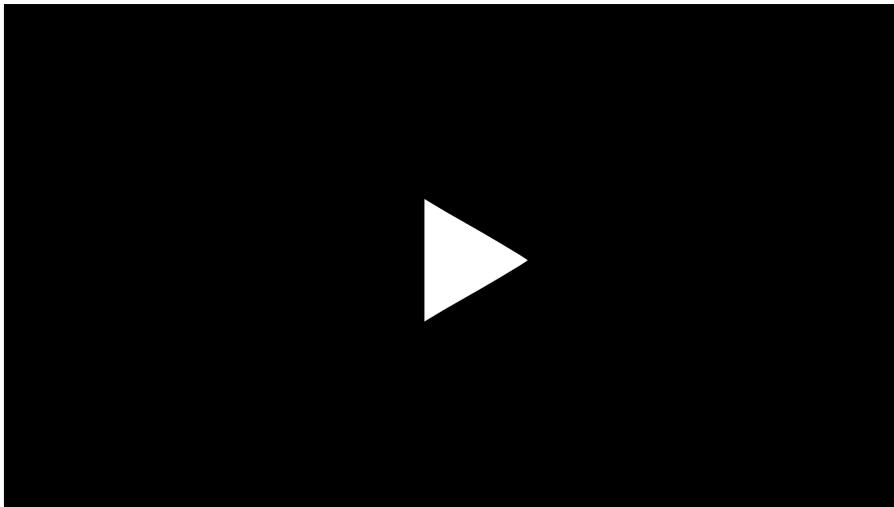
IL GAZZETTINO TV

Mercoledì 25 Settembre - agg. 09:26

PRIMO PIANO NORDEST SPORT SOCIETÀ SPETTACOLI TECNOLOGIA LE ALTRE MOTORI SALUTE IN VISTA ADNKRONOS

Raimondo (Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop): “La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all’intelligenza artificiale”

Mercoledì 25 Settembre 2024

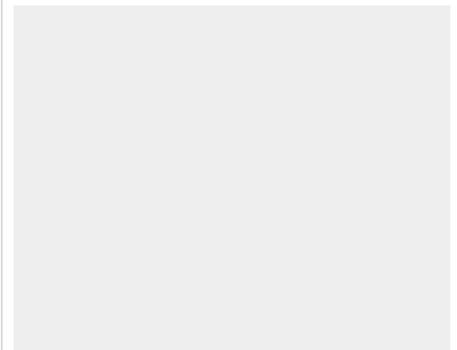


(Adnkronos) - “La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all’intelligenza artificiale” Così Domenico Raimondo Presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, nel messaggio di apertura del convegno internazionale, organizzato a Napoli, e dedicato ad un’eccellenza famosa in tutto mondo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Potrebbe interessarti anche

CALCIO

Roma-Udinese, vuota per protesta la Curva Sud all'Olimpico
VIDEO



Chiara Jaconis, il fidanzato Livio al funerale: «Il tempo trascorso assieme non può essere cancellato da un istante»

• Chiara Jaconis, al funerale la commozione per l'arrivo del feretro a Santa Giustina

f X

OROSCOPO DI LUCA



Il cielo oggi vi dice che...
Luca legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

«La **mozzarella** di Bufala dop da tutelare anche grazie all'AI»

0 of 2 minutes, 15 seconds Volume 0% EMBED (Adnkronos) - La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all'intelligenza artificiale Cosi' Domenico Raimondo? Presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, nel messaggio di apertura del convegno internazionale, organizzato a Napoli, e dedicato ad un'eccezione famosa in tutto il mondo Promo Speciale Tutto il sito a soli 19 /anno



Congresso **Mozzarella** di bufala, il documento delle Organizzazioni Internazionali al G7 di Ortigia

Dal congresso la nuova road map per il futuro del settore lattiero-caseario: il documento congiunto delle organizzazioni internazionali sarà portato al G7 di Ortigia



Napoli: Congresso **Mozzarella** di bufala, il documento delle Organizzazioni Internazionali al G7 di Ortigia

M ARTICOLO RISERVATO AGLI ABBONATI PREMIUM

Mercoledì 25 Settembre 2024, 14:05

3 Minuti di Lettura

- Sarà portato all'attenzione del **G7 dell'Agricoltura**, in corso a **Ortigia**, il documento finale della «First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products», condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda.
-
-

APPROFONDIMENTI



Mozzarella dop, al mondo piace il modello Sud



Agrifood e Made in Italy, il Sud punta sulle tipicità



Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale

Il documento richiama la necessità di dire basta ad **attacchi indiscriminati** e **fake news** sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il **No** ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un **Si** invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini «latte e formaggio», tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

adv

È questa la «road map» per il futuro del **settore lattiero-caseario**, emersa dalla due giornate congressuali, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università Federico II di Napoli. **Duecento** partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'**ateneo** in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere.

Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

«I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato», **sottolineano** i promotori.

Nel mirino anche i cibi artificiali: «Questa **distorsione della realtà** – proseguono – anziché puntare ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un **impatto ambientale** spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le **preoccupazioni sanitarie** rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna».

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, “in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza”, si sottolinea ancora nel

documento.

Il congresso internazionale è il preludio del **"World Buffalo Congress"**, il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a **Napoli**. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGI ANCHE

LA GUIDA



Ecco la guida 2025
delle "Pizzerie d'Italia"
L'EVENTO

Mozzarella dop, al mondo piace il modello Sud

A Napoli il forum mondiale sulla filiera



Da sinistra Francesco de Core vice direttore del Mattino, il rettore della Federico II Matteo Lorito e il presidente del Consorzio di Tutela Domenico Raimondo (NEAPHOTO VALERIA GIGLIANO)

di Nando Santonastaso

M

ARTICOLO RISERVATO AGLI ABBONATI

PREMIUM

Mercoledì 25 Settembre 2024, 08:21

5 Minuti di Lettura

- Primi al mondo per qualità e organizzazione del prodotto, per innovazione tecnologica, per valore e originalità della ricerca scientifica. Napoli e il Sud
- celebrano i primati della **Mozzarella di bufala campana Dop** e dell'intera filiera (allevamenti, latte, caseifici) con l'orgoglio di un modello economico
- di settore che grazie al **Consorzio di tutela** (150 soci tra allevatori e produttori per un valore assoluto al consumo di 1,2 miliardi di euro) non ha uguali nonostante che i capi bufalini in Italia siano appena 400mila rispetto ai 2 milioni censiti in tutti i continenti (la metà solo in India).

APPROFONDIMENTI



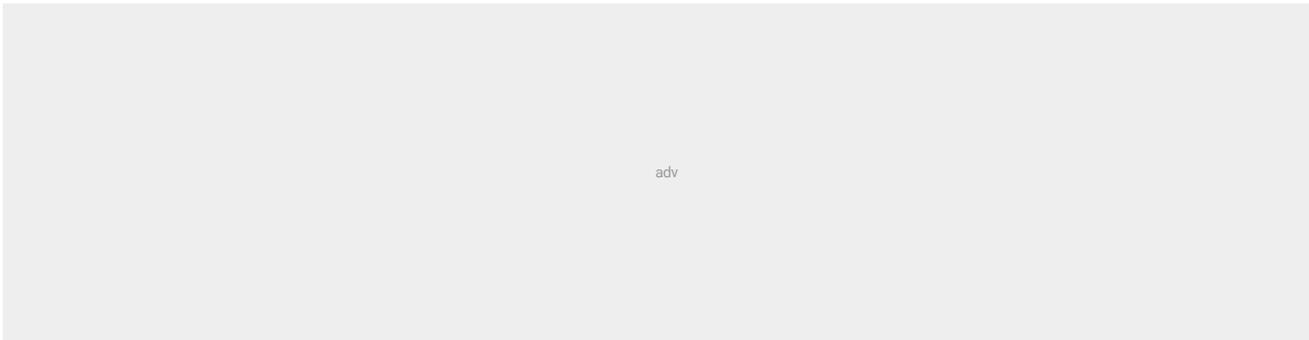
Università Federico II congresso internazionale sulla **Mozzarella** di bufala (NeaPhoto Valeria Gigliano)



Capaccio Paestum, «Cilento Tastes» al Next di Paestum tra cibo, musica e convegni



Francesco Lollobrigida ministro dell'Agricoltura: «Qualità, giovani e Africa: ecco la nostra sfida»



adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Un sistema unico, capace anche a livello di norme e regolamenti di essere all'avanguardia (dal 2014, quando non si parlava di blockchain, è l'unico comparto in Italia ad avere una legge sulla tracciabilità), ma proprio per questo più esposto a frodi e falsificazioni di ogni tipo. Inevitabile, perciò, che dal primo Congresso mondiale di «**Buffalo Mozzarella**», organizzato a Napoli dal Consorzio e dall'Università Federico II, con il Dipartimento di medicina veterinaria e quello di Agraria, nonché dall'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, arrivasse un allarme forte e motivato su questo tema. E, con esso, tutta una serie di contributi scientifici e progetti di assoluto rilievo destinati a tenere banco nell'immediato futuro: è il caso del riutilizzo del siero proveniente dalla lavorazione della MBC Dop per la prevenzione e la cura del tumore del colon retto che il Dipartimento della Federico II diretto dal professor Giuseppe Campanile e quello di Medicina di Precisione dell'Università Vanvitelli (rappresentato ieri dalla professoressa Maria Luisa Balestrieri) hanno testato e brevettato.

Contro il cibo sintetico

La platea internazionale dell'evento, con delegazioni provenienti da tutti i continenti, si ritrova compatta sulla posizione evidenziata dai big delle associazioni agricole, a partire da **Ettore Prandini di Coldiretti** per finire a Paolo Zanetti di Assolatte, a Giovanni Guarneri di Confcooperative e Cristiano Fini di Confagricoltori. Anche per il settore lattiero-caseario il cibo sintetico è il nemico più subdolo ma preoccupano non poco pure le false indicazioni di alcuni prodotti e soprattutto i dazi che continuano a pesare sulle prospettive di export, con la Cina che potrebbe seguire l'esempio, poi per fortuna ridimensionato, degli Usa di Trump e dello stesso Biden. «La provocazione allora è vendiamo solo in Europa e non più altrove», dice Zanetti. Che però spiega: «Non facciamoci mettere i dazi per ripicca. È la tutela del consumatore la vera priorità da seguire». Prandini va ancora di più sul concreto: «Si continua a utilizzare la denominazione "latte di soia" ignorando che latte è solo quello che deriva dalla mungitura».

Di qui il valore aggiunto del forum di Napoli che ribadisce la centralità del Mezzogiorno nello scenario agroalimentare del Paese. Lo sottolinea nel videomessaggio di apertura il ministro Francesco Lollobrigida, lo ribadisce il Rettore **Matteo Lorito** ricordando che non a caso il meeting è stato inserito nelle celebrazioni degli 800 anni dell'ateneo federiciano; e lo enfatizza con passione lo stesso Prandini: «Il Sud può essere il trampolino di lancio di tutto il Paese», dice il presidente di Coldiretti. Che, peraltro, continua a temere l'impatto ideologico dell'Europa sul futuro di agricoltura e zootecnia («Ci sentiamo ancora attaccati da una visione ideologica della transizione ambientale») ma al tempo stesso si dice sicuro nell'azione del vicepresidente Raffaele Fitto (tra le deleghe anche il controllo degli atti in agricoltura e pesca). L'emergenza di oggi però resta la lotta alle fake **mozzarelle** e da Napoli arriva l'impegno a portare il tema al G7 agricolo che

inizia oggi ad Ortigia. «Chiederò che sia fatta propria da tutti i partecipanti l'esigenza dell'intera filiera lattiero-casearia di difendere l'identità e la qualità dei nostri prodotti e la trasparenza nel rapporto con i consumatori», dice Prandini annunciando un documento che verrà illustrato stamane nella seconda giornata del forum di Napoli prima di arrivare in Sicilia.



L'innovazione

Insomma, il mondo guarda al Sud e a Napoli per aiutare i consumatori a non essere più ingannati e a seguire l'esempio di chi, come il Consorzio di tutela della **Mozzarella** di bufala campana Dop, ha indicato la strada da seguire, come sottolinea il Direttore **Pier Maria Sacconi**. Di quel percorso fa parte anche la spinta all'innovazione e alla sostenibilità, altra riconosciuta peculiarità del Consorzio: «Negli ultimi tre anni ricorda il presidente Domenico Raimondo nell'apertura dei lavori, coordinati dal vicedirettore del Mattino **Francesco De Core** - il 53,4% delle aziende aderenti ha realizzato investimenti ambientali, a partire dai pannelli fotovoltaici che costituiscono il 50% di questi progetti. Ma quasi il 20% delle aziende ha costruito anche impianti di biogas e oltre il 10% ha adottato un packaging compostabile. Siamo inoltre i primi in Italia ad utilizzare l'Intelligenza artificiale per l'attività di vigilanza contro le **fake-mozzarelle** e per contrastare il fenomeno dell'Italian sounding». Ma c'è di più: Loredana Biondi, dell'Istituto Zooprofilattico, illustra il progetto che prevede l'utilizzo di sensori nelle stalle per monitorare la qualità del latte prodotto ogni giorno. È solo l'ultima conferma che al Sud il futuro non fa più paura anche quando impatta la salute e la sicurezza degli alimenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGI ANCHE

I CORSI

Raimondo (Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop): La **mozzarella** di Bufala camp

Volume 0% EMBED (Adnkronos) - La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all'intelligenza artificiale. Cosi' Domenico Raimondo? Presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, nel messaggio di apertura del convegno internazionale, organizzato a Napoli, e dedicato ad un'eccezione famosa in tutto il mondo. Promo Speciale Tutto il sito a soli 19 /anno



Raimondo (Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop): La **mozzarella** di Bufala camp

(Adnkronos) - La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all'intelligenza artificiale. Così Domenico Raimondo? Presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, nel messaggio di apertura del convegno internazionale, organizzato a Napoli, e dedicato ad un'ecellenza famosa in tutto mondo





SI RIPARTE CON I CASTING PER LA QUARTA STAGIONE
 PRENDITICURADIME@OTTOPRODUCTION.IT

CURIOSITÀ ROMA TV RUBRICHE

ROMA
QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1862
ABBONAMENTI

OGGI **ULTIME NOTIZIE**
TUTTE LE NOVITÀ **EVENTI**
LEGGI IL GIORNALE

[HOME](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [ATTUALITÀ](#) [CAMPANIA](#) [SPORT](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLI](#) [COSTUME](#)

MAXTRIS
LA CONFETTATA CHIC

Confetti maxtris
CON TE NEL GIORNO PIÙ BELLO

NOVITÀ
LETTERE

Il Roma

Campania

LA CONFERENZA

Bufala campana «eccellenza italiana»

Due giorni di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca

VITTORIO SERRALAVIGNA

25 Settembre 2024 - 09:33



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



A Napoli prima Conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala

NAPOLI. Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Ieri e oggi i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana dop, dall'ateneo federiciano con il dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il dipartimento di Agraria, dall'istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno. I lavori hanno preso avvio ieri nell'aula congressi dell'Università Federico II a Napoli. con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

«**ECCELLENZA ITALIANA**». «La **mozzarella** di bufala campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, rappresenta anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo





del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione», ha detto Lollobrigida, in un videomessaggio inviato per l'apertura della prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala.

«Con un fatturato di 750 milioni di euro al consumo nel 2022 e una produzione certificata che ha raggiunto 55,6 milioni di kg - aggiunge Lollobrigida - è evidente come la nostra **mozzarella** sia non solo apprezzata a livello nazionale, 9 italiani su 10 l'hanno consumata nell'ultimo anno, ma anche internazionale. Il 40% della produzione è destinata all'estero, con Francia, Germania, Spagna e Gran Bretagna che da soli rappresentano oltre il 60% dell'export».

«Questo prodotto affonda le sue radici in un territorio di straordinaria ricchezza naturale e culturale, dove il legame con l'ambiente è particolarmente presente. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero-caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio-economico sostenibile basato sul rispetto dell'ambiente e sulla valorizzazione dei territori. Iniziative come questa conferenza sono fondamentali per rafforzare il dialogo tra ricerca, impresa e territorio e tracciano una strada per mettere sempre più al centro del dibattito globale la nostra sovranità alimentare», ha concluso il ministro.

Per il rettore della Federico II Matteo Lorito «con il primo congresso mondiale sulla **mozzarella** di bufala inauguriamo una nuova fase. Sembra incredibile, si fanno congressi su tutto ma non si era mai fatto un congresso su un'eccellenza gastronomica e anche un'eccellenza culturale come la **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero caseari. Non potevamo che fare questo congresso qui a Napoli - ha aggiunto Lorito - è un evento straordinario al quale partecipano anche delegati dai Paesi più lontani, dalla Nuova Zelanda all'Australia al Sudamerica. Oggi raccontiamo questa storia meravigliosa di questo prodotto che è nato tantissimi anni fa, ma che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale, che a sua volta è la componente più importante del Oil italiano. Quella del food e dell'agricoltura è una delle nostre ricchezze nazionali più importanti».

LA DUE GIORNI. Nel corso della due giorni iniziata ieri vengono illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte.

Viene inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro.

TAG

mozzarella di bufala , conferenza internazionale , napoli

Commenta scrivi/Scopri i commenti

Condividi le tue opinioni su Il Roma



Caratteri rimanenti: 400

Invia



Il Sole
24 ORE

Video

☰ 🔍 Mercoledì 25 Settembre 2024 Naviga Serie Gallery Podcast Brand Connect

ABBONATI Accedi

Italia

Raimondo (Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop): “La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all’intelligenza artificiale”

25 settembre 2024



“La **mozzarella** di Bufala campana dop, un unicum da tutelare anche grazie all’intelligenza artificiale” Così Domenico Raimondo Presidente del Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, nel messaggio di apertura del convegno internazionale, organizzato a Napoli, e dedicato ad un’eccellenza famosa in tutto mondo

loading...

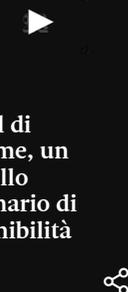
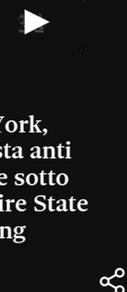
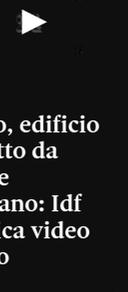
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

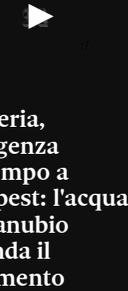
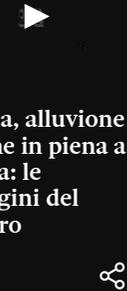
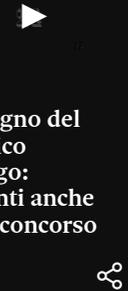


Riproduzione riservata ©

Ultimi video

<p>La diretta G7 – Industry Stakeholders Conference: Bridging Gaps and Building Futures: Women, Youth, and Talent for Inclusive Growth</p> 	<p>Italia La Val di Fiemme, un modello millenario di sostenibilità</p> 	<p>Italia New York, protesta anti Israele sotto l'Empire State Building</p> 	<p>Italia Libano, edificio distrutto da missile israeliano: Idf pubblica video attacco</p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I video più visti

<p>Italia Oldrati, la rigenerazione strumento chiave della sostenibilità</p> 	<p>Italia Ungheria, emergenza maltempo a Budapest: l'acqua del Danubio circonda il parlamento</p> 	<p>Italia Austria, alluvione e fiume in piena a Vienna: le immagini del disastro</p> 	<p>Italia Ridisegno del pubblico impiego: dirigenti anche senza concorso</p> 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Brand Connect

<p>CONTENUTO PUBBLICITARIO Sport e Innovazione: una nuova strategia di sistema per il Made in Italy nel mondo</p> 	<p>MEDIA PARTNERSHIP AgriFood Future - live dal Green Stage</p> 	<p>CREATO PER AGRIFOOD FUTURE Agrifood, la filiera del cibo vale il 10% del Pil. Le nuove competenze al centro del cambiamento.</p> 	<p>CREATO PER ZUCCHETTI Trend HR tra AI, recruiting e trasformazione digitale</p> 
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Podcast



24

Start La Terra avrà presto due Lune



24

Market Mover Portafoglio post-Fed a due direzioni



24

Macro Onu alla ricerca del multilateralismo perduto



24

Il punto Stellantis e la corsa al nuovo ad



Gallery

Italia I soccorsi

24

8 foto



24

Italia Alluvione in Romagna, : dopo il disastro la conta dei danni

42 foto



24

Italia Alluvione in Emilia Romagna, la devastazione a Bagnacavallo

17 foto



24

Italia Allerta meteo rossa in Emilia-Romagna: esondazioni e migliaia di evacuati

24 foto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Ultime dalla sezione

24

Le indagini

Frodi fiscali, scoperte a Napoli 229 partite Iva "apri e chiudi"



24

Istruzione

Valditara lancia il buono scuola per le paritarie: ecco cos'è

di Redazione Roma



24

Relazione annuale

Inps: per il 18% delle donne rischio uscita dal lavoro con la nascita di un figlio

di Giorgio Pogliotti e Claudio Tucci



24

Il nodo

Cosa sono gli extraprofitti e cosa vuole fare la maggioranza nella manovra - Le misure più probabili - Istat: migliora il deficit

di Redazione Roma



Il Sole
24 ORE

TORNA ALL'INIZIO



Il gruppo

- Gruppo 24 ORE
- Radio24
- Radiocor
- 24 ORE Professionale
- 24 ORE Cultura
- 24 ORE System

La redazione
Contatti

Il sito

- Italia
- Mondo
- Economia
- Finanza
- Mercati
- Risparmio
- Norme&Tributi
- Commenti
- Management
- Salute
- How to Spend it
- Tecnologia
- Cultura
- Motori
- Moda
- Casa
- Viaggi
- Food
- Sport
- Arteconomy
- Sostenibilità

Newsletter

Quotidiani digitali

- Fisco
- Diritto
- Lavoro
- Enti locali e PA
- Edilizia e Territorio
- Condominio
- Scuola24
- Sanità24
- Agrisole

Link utili

- Shopping24
- L'Esperto risponde
- Strumenti
- Ticket 24 ORE
- Blog
- Meteo
- Codici sconto
- 24ORE POINT
- Rassegnatori autorizzati

Pubblicità Tribunali e P.A.
Case e Appartamenti

Trust Project

Abbonamenti

Abbonamenti al quotidiano
Abbonamenti da rinnovare

ABBONATI

Archivio

Archivio del quotidiano
Archivio Domenica



ECONOMIA

Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

AGENZIA ADN KRONOS



Il documento congiunto delle organizzazioni internazionali sarà portato al G7 di Ortigia

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE 2024, 15:20

di lettura



LOADING...

Napoli, 25 set. (Labitalia) - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai

IL PIÙ LETTO



IL RETROSCENA
Omicidio Molfetta, Palermi jr andò al pronto soccorso 5 giorni prima del delitto. **Conclusa udienza di convalida del fermo per l'assassino**

FOTO



Laterza capitale delle mongolfiere: torna il Canyon Balloon Festival

VIDEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

“I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato”, sottolineano i promotori.

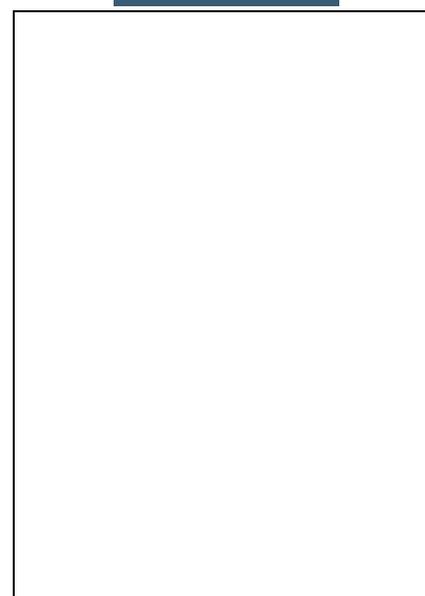
Nel mirino anche i cibi artificiali: “Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la



Ferrara, donna tenta il suicidio lanciandosi dal tetto dell'ospedale: a salvarla un poliziotto foggiano

DIGITAL EDITION

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE



sfoglia l'edizione

PROMO DIGITALE

tutte le offerte →

Settimanale

4.99 €

Mensile

9.99 €

Annuale

99.99 €

LA VIGNETTA DI PILLININI

prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna”.

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, “in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza”, si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SEGUI ANCHE DA QUESTO ARTICOLO:

ADNKRONOS

ECONOMIA

TROVA NEWS INTORNO A TE



POSIZIONE

RAGGIO DISTANZA



10 km



Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero

Agroalimentare: dal congresso sulla **mozzarella** di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Il documento congiunto delle organizzazioni internazionali sarà portato al G7 di Ortigia

Di Redazione |

25 Settembre 2024

Napoli, 25 set. (Labitalia) - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo

Mozzarella and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. "I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori. Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna". Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento. Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

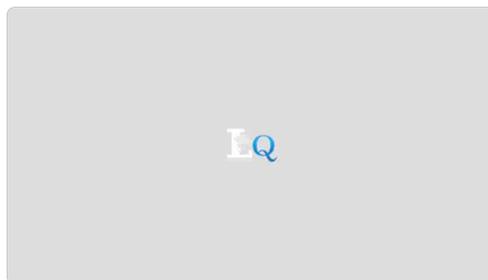
noindex

Corriere TV



Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero

Napoli, 25 set. (Labitalia) - Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari. È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della mozzarella di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto. I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato, sottolineano i promotori. Nel mirino anche i cibi artificiali: Questa distorsione della realtà, anziché puntare - proseguono - ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna. Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza, si sottolinea ancora nel documento. Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della mozzarella di bufala campana Dop.



La storia

L'intuizione geniale dei Borbone Poi i tempi bui post unità d'Italia

Per secoli l'allevamento della bufala fu sinonimo di aree paludose, la **mozzarella** di bufala restò così quindi confinata alle zone di produzione e ai mercati di Napoli e Salerno. Carlo di Borbone, che aveva intuito le potenzialità del latte di bufala, diede impulso ad una svolta epocale. Ferdinando IV realizzò nel '700 il primo caseificio sperimentale, con annesso allevamento, nella tenuta di Carditello. Un altro fu realizzato nella reggia di Capodimonte. Carditello divenne simbolo dell'industria casearia campana. Fu realizzata la "Reale industria della pagliata delle bufale" e un allevamento di circa 200 animali provenienti dalle Alpi Elvetiche.

Nel Real sito di Capodimonte si trovava invece una "vaccheria reale". Si delinearono due tipi di lavorazione. La **mozzarella** di Aversa, Mondragone, Carditello e Caserta e Napoli e quella della piana del Sele (Paestum, Eboli e Battipaglia). Fino all'Unità d'Italia, l'allevamento e la produzione di prodotti bufalini nel meridione fu in espansione. Nelle aree della Campania caratterizzate dal clima caldo-umido delle zone paludose, la bufala era una risorsa: mentre le altre specie di allevamento si ammalavano, la bufala prosperava. Inoltre, le bufale erano insostituibili per la pulizia dei canali di sgrondo delle zone paludose e dei letti fluviali ed erano anche

preziosi ausili alla pesca fluviale. Dopo l'Unità d'Italia fu il tracollo. Molte pagliare vennero dismesse. Carditello fu abbandonata e la produzione della **mozzarella** di bufala si fermò. In epoca fascista, poi, si ridusse ulteriormente in seguito alle bonifiche per favorire la "campagna del grano". Dopo la guerra, l'Italia allevava il 5% del patrimonio bufalino europeo mentre attualmente ne detiene il 95%, concentrato quasi interamente in Campania. La bufala di razza mediterranea italiana è considerata un animale straordinario, alla base del successo della Mozzarella di Bufala Campana Dop. (Notizie tratte dal sito del consorzio di tutela della mozzarella di bufala)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183

Le eccellenze del territorio

Mozzarella di bufala, una filiera d'oro Realizza il 14% del Pil in Campania

*Un giro d'affari da 1,2 miliardi: 150 allevatori e 431 mila capi
Un congresso a Napoli per difendere il prodotto e le imprese
E da luglio l'intelligenza artificiale stana i falsi in giro per il mondo*

Carlo Cafiero

La filiera della **mozzarella** di bufala campana ha raggiunto livelli qualitativi e di business di livello mondiale, ecco spiegato il motivo del primo congresso internazionale organizzato a Napoli con l'obiettivo di far ritornare dopo circa 20 anni una convegno mondiale della Bufala.

Il business
Il presidente del consorzio di tutela del prodotto campano, Domenico Raimondo, ha anocciolato i numeri incoraggianti. «La **mozzarella** di bufala realizza circa il 14% del prodotto interno lordo della regione Campania. Senza contare che ci sono circa 15mila addetti dell'indotto». Qualche anno fa, precisamente nel 2000, Svimez ha classificato la filiera campana con un budget di 1,2 miliardi, «il che autorizza a paragonarla ad una piccola Fiat in Campania». Al centro dei lavori del

congresso napoletano c'è anche la lotta ai prodotti falsi e al cosiddetto italian sounding, che rappresenta una zavorra per le imprese della regione. «I numeri del falso nel mondo crescono sempre di più», dice Raimondo. «Da qualche mese ci siamo affidati non solo agli ispettori che abbiamo all'interno del consorzio, dell'Asl, del Ministero e dei Nas che continuano sul territorio nazionale e internazionale a fare controlli, ma anche all'intelligenza artificiale. Anche questa è arrivata all'interno della nostra filiera e ci sta aiutando tantissimo a scoprire i falsi».

Il congresso
Due giornate di incontri, sei sessioni di lavoro, trenta relatori, nove ospiti stranieri provenienti da tutti i continenti, trenta progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **Mozzarella** di bufala, punto di incontro tra importanti esponenti del mondo della ricerca,

delle istituzioni e delle imprese della filiera. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, con l'appoggio della Federico II e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Si discute di molti aspetti, anche delle proprietà del latte di bufala in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

Napoli capitale
«Con il primo congresso sulla mozzarella di bufala inauguriamo una nuova fase», dice il rettore dell'Università Federico

II di Napoli, Matteo Lorito. «Un'iniziativa che accende i riflettori su un'eccellenza». Napoli racconta la storia meravigliosa di questo prodotto nato tantissimi anni fa, che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare nazionale. Nel corso del convegno si parlerà di scienza, di prodotti, di qualità, di nutrizione. «Bisogna capire cosa c'è dietro la produzione di **mozzarella**, che è scienza non solo l'abilità dei nostri maestri lattiero caseari ma anche tanta scienza e tanta ricerca».

Gli allevamenti
La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **Mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400

allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

Controlli e IA

Lo stato di salute degli allevamenti di bufale in Campania è stato definito buono. Una ricchezza. Ci sono più capi di bufale che capi di bovini. Gli allevamenti campani sono generalmente sani, anche se, quando c'è una filiera molto importante

e diffusa, ci può essere qualche problema. Tuttavia i controlli funzionano perfettamente. Gli esperti concordano su una cosa: il prodotto campano è di qualità, forse mezzo secolo fa non era facilissimo trovare una mozzarella buona oggi, invece, è molto difficile trovare una **mozzarella** cattiva. «La **mozzarella** è un prodotto di grande qualità che è cresciuto molto e c'è anche una attenzione della tecnologia e della scienza». Qualche mese fa è partita «Nina», una donna virtuale che gira su un algoritmo, che gira il web alla ricerca dell'i-

talian Sounding, cioè dei fake, dei falsi prodotti che in qualche modo richiamano la **mozzarella** di bufala, per poi riportarla e fare delle azioni di contrasto.

È una grande innovazione svolta dal Consorzio che la trasmette anche agli altri consorzi importanti italiani, come quello del parmigiano. C'è quindi innovazione, c'è qualità e c'è anche un pezzo della nostra storia, della nostra tradizione che va in giro per il mondo.

Le istituzioni

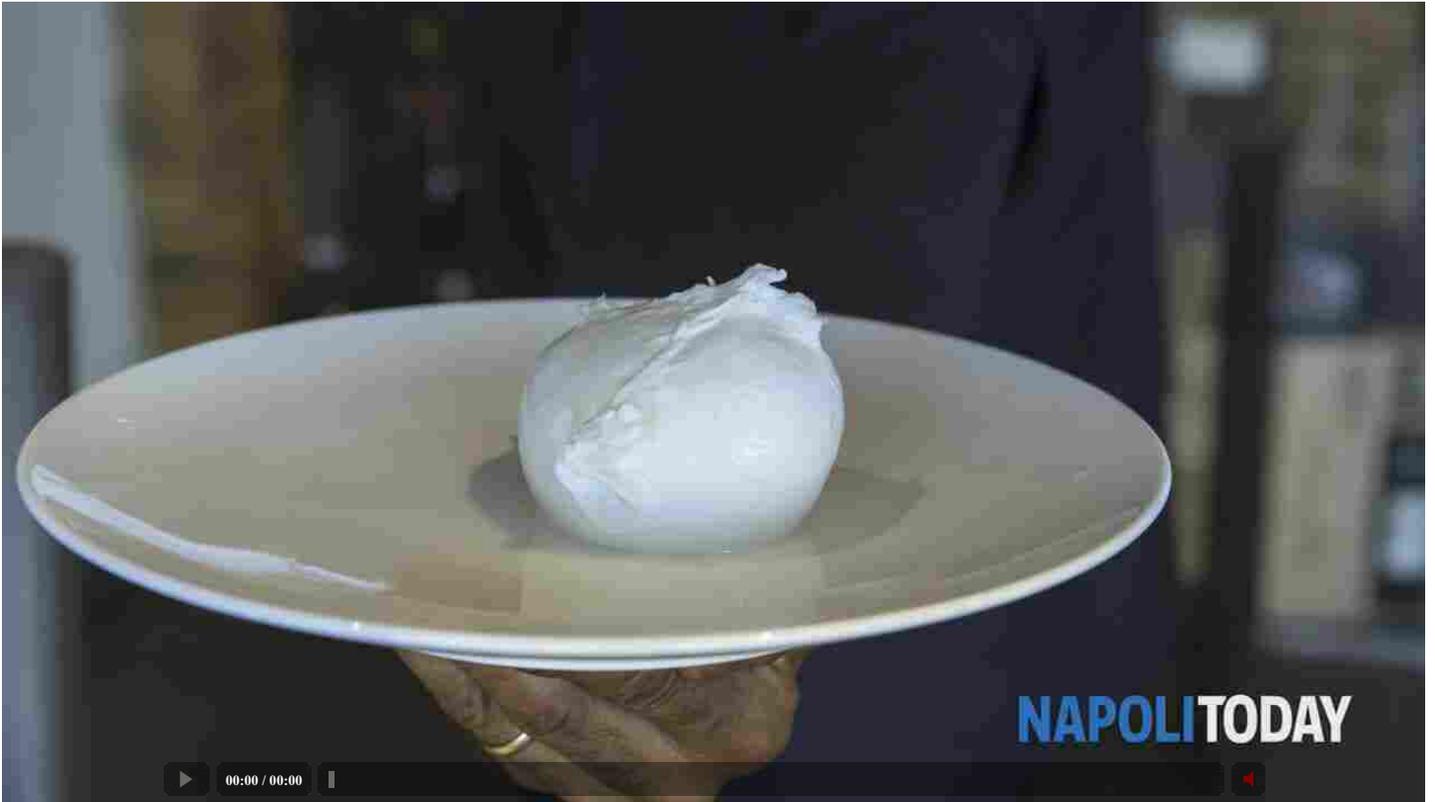
La **mozzarella** di bufala Campana dop non è solo

un prodotto di eccellenza. «È anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani», dice il ministro dell'agricoltura, Francesco Lollobrigida in un videomessaggio. «Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione». Il 40% della produzione è destinato all'estero, con Francia, Germania, Gran Bretagna e Spagna che rappresentano oltre il 60% dell'export. «L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio economico sostenibile basato sulla tutela dell'ambiente e la valorizzazione dei territori».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



video A. De Cristofaro

25 settembre 2024 08:22



Napoli capitale della **mozzarella** di bufala dop: "Per i suoi numeri è la Fiat della Campania"

In città il primo Congresso al mondo sulla **mozzarella** di bufala per fare il punto sul settore

Per due giorni Napoli diventa capitale mondiale della **mozzarella** di bufala anche dal punto di vista scientifico e tecnico: 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca, 6 sessioni di lavoro con i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera. L'evento, nell'ambito del programma delle celebrazioni per gli 800 anni dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, è organizzato dal Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'Università degli studi Federico II di Napoli con i dipartimenti di Medicina veterinaria e Produzioni animali e di Agraria, e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori si svolgono nell'Aula Magna del Cento congressi federiciano di via Partenope e si sono aperti con il videomessaggio del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore della Federico II Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela Domenico Raimondo (nel video le interviste realizzate da NapoliToday).





Ai, fake news e cibo sintetico

nel corso dei lavori focus sulle più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale: dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno.

Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I numeri delle bufale

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431 mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop.

Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

Il mondo lattiero-caseario

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

Discusse le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala presentati nel corso dei lavori. Ampia la discussione su come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione dall'AI alle tecnologie di precisione.

Non è mancato il dibattito sulla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative.

La terza sessione

La terza sessione aperta mercoledì 25 settembre è dedicata ai temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Al centro del dibattito anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

© Riproduzione riservata



Si parla di

consorzio di tutela **mozzarella** di bufala dop prodotti tipici Domenico Raimondo

Video popolari



CIBO

Crazy Pizza apre a Napoli ma il vero protagonista dell'evento è Gino Sorbillo che arriva a sorpresa con megacorno e calumet della pace

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



IL DIBATTITO Partito il convegno internazionale sul consorzio. Lollobrigida: «È simbolo del made in Italy»

«Bufala campana eccellenza italiana»

DI VITTORIO SERRALAVIGNA

NAPOLI. Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della mozzarella di bufala campana. Ieri e oggi i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana dop, dall'ateneo federiciano con il dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il dipartimento di Agraria, dall'istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno. I lavori hanno preso avvio ieri nell'aula congressi dell'Università Federico II a Napoli, con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

«ECCCELLENZA ITALIANA». «La mozzarella di bufala campana dop non è solo un prodotto di eccellenza riconosciuto in tutto il mondo, rappresenta anche il primo marchio dop per importanza del Centro-Sud Italia e il terzo tra i formaggi dop italiani. Un simbolo del made in Italy che esprime una filiera capace di unire tradizione, qualità e innovazione», ha detto Lollobrigida, in un videomessaggio inviato per l'apertura della prima conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala. «Con un fatturato di 750 milioni di euro al consumo nel 2022 e una produzione certificata che ha raggiunto 55,6 milioni di kg - aggiunge Lollobrigida - è evidente come la nostra mozzarella sia non solo apprezzata a livello nazionale, 9 italiani su 10 l'hanno consumata nell'ultimo anno, ma



anche internazionale. Il 40% della produzione è destinata all'estero, con Francia, Germania, Spagna e Gran Bretagna che da soli rappresentano oltre il 60% dell'export. Questo prodotto affonda le sue radici in un territorio di straordinaria ricchezza naturale e culturale, dove il legame con l'ambiente è particolarmente presente. L'agricoltura italiana e in particolare il settore lattiero-caseario ha un ruolo strategico nel promuovere uno sviluppo socio-economico sostenibile basato sul rispetto dell'ambiente e sulla valorizzazione dei territori. Iniziative come questa conferenza sono fondamentali per rafforzare il dialogo tra ricerca, impresa e territorio e tracciano una strada per mettere sempre più al centro del dibattito globale la nostra sovranità alimentare», ha concluso il ministro. Per il rettore della Federico II Matteo Lorito «con il primo congresso mondiale sulla mozzarella di bufala inauguriamo una nuova fase. Sembra incredibile, si fanno congressi su tutto ma non si era mai fatto un congresso su un'eccellenza gastronomica e anche un'eccellenza culturale come la mozzarella di bufala e i prodotti lattiero caseari. Non potevamo che fare questo congresso qui a Napoli - ha aggiunto Lorito - è un evento straordinario al quale partecipano anche delegati dai Paesi più lontani, dalla Nuova Zelanda all'Australia al Sudamerica. Oggi raccontiamo questa storia meravigliosa di questo prodotto che

è nato tantissimi anni fa, ma che oggi è diventato uno dei prodotti trainanti del Pil agroalimentare

re nazionale, che a sua volta è la componente più importante del Oil italiano. Quella del food e dell'agricoltura è una delle nostre ricchezze nazionali più importanti».

LA DUE GIORNI Nel corso della due giorni iniziata ieri vengono illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibi-

lità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Viene inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 43 mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla mozzarella di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183



STUDIO MEDICO DENTISTICO
DOTT.SSA MONTALTO



MEDICO CHIRURGO - ODONTOIATRA
Sedazione Cosciente ed Anestesia Digitale
Gnatologia e Posturologia
Medicina Manuale
Implantologia Computerizzata
Endodonzia e Conservativa in Microscopia
Ortodonzia e Pedodonzia

VIA GIACOMO LEOPARDI, 41 (CT) - TEL/FAX 095 551096-380 7214481 - WWW.MARIAMONTALTO.COM



NOTIZIE

DALLA SICILIA



Home > Lavoro > Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro...

Lavoro

Agroalimentare: dal congresso sulla mozzarella di bufala road map per il futuro del settore lattiero-caseario

Di Adnkronos 25 Settembre 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Publicità

(Adnkronos) – Sarà portato all'attenzione del G7 dell'Agricoltura, in corso a Ortigia, il documento finale della 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products', condiviso dai rappresentanti delle principali organizzazioni mondiali del settore lattiero-caseario, arrivati da Europa, Usa, Brasile, India e Nuova Zelanda. Il documento richiama la necessità di dire basta ad attacchi indiscriminati e fake news sulle produzioni agroalimentari, anche di eccellenza; rilancia il No ai cibi artificiali o a base cellulare fatti in laboratorio; invoca un Sì invece a una maggiore trasparenza in etichetta a tutela del consumatore, con l'indicazione obbligatoria per riconoscere i prodotti a base vegetale e utilizzare correttamente i termini 'latte' e 'formaggio', tema su cui è necessaria una regolamentazione unificata a livello mondiale, unita all'impegno per comunicare i benefici derivanti dai comparti agroalimentari.

È questa la 'road map' per il futuro del settore lattiero-caseario, emersa dalla due giorni congressuale, conclusasi oggi a Napoli, su iniziativa del Consorzio di tutela della **mozzarella** di bufala campana Dop e dell'università 'Federico II' di Napoli. Duecento partecipanti hanno affollato l'evento nella sala congressi dell'ateneo in via Partenope, decretando il successo della prima iniziativa del genere. Partendo dall'analisi delle priorità nell'ambito della filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop, si è giunti a conclusioni che ampliano orizzonte e raggio d'azione del comparto.

"I sistemi agroalimentari e in particolare il settore zootecnico sono additati come responsabili di inquinamento e sofferenze per gli animali. Questa critica indistinta guarda ad agricolture profondamente diverse da quella italiana ed europea, dove il contributo alle emissioni è tra i più bassi al mondo e il livello di benessere animale senza dubbio il più elevato", sottolineano i promotori.

Naos Edizioni APS



Sicilia Report TV

Albanese "Puntiamo sulla digitalizzazione delle imprese"

Italpress Video - 1 ora fa



" title="

Albanese "Puntiamo sulla digitalizzazione delle imprese"

" title="Albanese "Puntiamo sulla digitalizzazione delle imprese"" />

Barcellona "Burocrazia zero per le imprese, è il nostro obiettivo"

Italpress Video - 1 ora fa

Nel mirino anche i cibi artificiali: "Questa distorsione della realtà, anziché puntare – proseguono – ad esportare le regole e le buone pratiche europee nel resto del mondo, apre la strada ai promotori dei cibi in laboratorio, che viene presentata come la via per nutrire il mondo senza inquinare. In realtà, la prospettiva dei cibi artificiali e in particolare dei prodotti artificiali di carne in vitro non solo ha un impatto ambientale spesso stimato come superiore a quello degli allevamenti, ma anche un riverbero sociale negativo in quanto consegnerebbe la produzione di cibo nelle mani di pochi possessori di risorse e tecnologie. Inoltre, le preoccupazioni sanitarie rispetto ai rischi che la produzione di cibo artificiale su larga scala presenta (e che fino ad oggi ne hanno impedito l'industrializzazione anche laddove sono arrivate delle approvazioni) rendono i cibi artificiali meno sicuri, non fosse altro perché il genere umano è abituato da millenni a diete derivate da prodotti della natura e della campagna".

Infine, il documento mette l'accento sulla richiesta di maggiore trasparenza verso il consumatore, che si estende oltre la questione dei cibi artificiali e coinvolge tutti i prodotti che tentano di imitare quelli zootecnici, "in particolare, l'uso della denominazione latte per le bevande a base vegetale stride con questo bisogno di chiarezza", si sottolinea ancora nel documento.

Il congresso internazionale è il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli. Un'altra testimonianza della valenza internazionale che ha oggi la filiera della **mozzarella** di bufala campana Dop.



Copyright SICILIAREPORT.IT ©Riproduzione riservata

Sostieni siciliareport.it:



" title="

Barcellona "Burocrazia zero per le imprese, è il nostro obiettivo"

" title="Barcellona "Burocrazia zero per le imprese, è il nostro obiettivo"" />

Musumeci "La siccità sarà un problema ancora per diversi anni"

Italpress Video - 4 ore fa



" title="

Musumeci "La siccità sarà un problema ancora per diversi anni"

" title="Musumeci "La siccità sarà un problema ancora per diversi anni"" />

Lollobrigida "Siamo uno dei Paesi con la dispersione idrica maggiore"

Italpress Video - 4 ore fa



" title="

Lollobrigida "Siamo uno dei Paesi con la dispersione idrica maggiore"

" title="Lollobrigida "Siamo uno dei Paesi con la dispersione idrica maggiore"" />

Non faremo mai pagare le nostre notizie



Siamo un gruppo indipendente e sostenerci significa avere un giornale ricco d'informazione e libero

Sostienici al costo di un caffè



haos edizioni Grazie

PAGAMENTI SICURI CON PayPal



PUOI PAGARE SICURO ANCHE CON LA CARTA DI CREDITO NON E' NECESSARIO UN ACCOUNT CON PAYPAL

Clicca per una donazione

Onu, Meloni "La riforma faccia sentire tutti quanti più coinvolti"

Italpress Video - 16 ore fa



" title="

Onu, Meloni "La riforma faccia sentire tutti quanti più coinvolti"

" title="Onu, Meloni "La riforma faccia sentire tutti quanti più coinvolti"" />

Carica altri >



IL MIGLIOR HOSTING PER IL TUO SITO WEB
VELOCE. PERFORMANTE. GESTITO.

HOSTING CONDIVISO

SCOPRI DI PIÙ

SERVERPLAN
we help your ideas

ULTIMISSIME



Croce Rossa, migrazioni: nuovi sbarchi a Lampedusa

Redazione CT - 25 Settembre 2024



TAGS adnkronos Labilitalia lavoro news notizie professione

Articolo precedente

Giustizia: Fnsi, 'no a divieto di pubblicare ordinanze custodia cautelare

Articolo successivo

In Val di Fiemme la filiera del wellness vale 243,7 milioni di euro



Adnkronos
adnkronos agenzia

<https://www.adnkronos.com/>

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Articoli correlati

Accordo Regione-Webuild, al via selezione per formare operatori cantieri



In Val di Fiemme la filiera del wellness vale 243,7 milioni di euro



Sorgenia lancia #RigeneraBoschi

Il 23% dei siciliani sceglie il credito su pegno

Italpress News - 25 Settembre 2024



Mattarella "Il giudice Terranova esempio di servitore delle Istituzioni"

Italpress News - 25 Settembre 2024



Al via a Palermo la 12esima edizione di "IDesign"

Italpress News - 25 Settembre 2024



Zona Scogliera: trovato in una sala massaggi in compagnia di un...

Redazione CT - 25 Settembre 2024



Ragusa: celebrata la festa di S. Matteo patrono della Guardia di...

Redazione AG - 25 Settembre 2024



Iscriviti alla newsletter

Per essere aggiornato con tutte le ultime notizie, le novità dalla Sicilia.

Indirizzo E-Mail

Email

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



L'INTERVISTA Lollobrigida in vista del G7: più risorse ai giovani e alleanze con i Paesi del Mediterraneo

«Agricoltura, piano per l'Africa»

Anna Maria Capparelli

«Qualità, giovani e Africa: partito il G7 Agricoltura». Il ministro Lollobrigida: «Più tutela per il made in Italy, maggiori risorse ai neo imprenditori e cambio di passo con la nuova Commissione Ue sugli accordi commerciali».



A pag. 7

L'intervista **Francesco Lollobrigida**

«Qualità, giovani e Africa la sfida al G7 Agricoltura»

► Il ministro: più tutela per il made in Italy, maggiori risorse ai neo imprenditori e cambio di passo con la nuova Commissione Ue sugli accordi commerciali

Anna Maria Capparelli

Cambia il racconto dell'agricoltura e dell'alimentare. E questo G7 dovrà rappresentare il punto di svolta di un settore che punta a tener ben saldo il timone a livello europeo e internazionale. Un'attività sempre più centrale per la vita del Paese e a forte trazione meridionale. Ne parliamo con il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida che sul G7 Agricoltura in corso a Ortigia, in Sicilia, ha investito molto. **Ministro quali indicazioni proporrà ai Sette grandi e cosa si attende da questo vertice?** «Sarà un G7 aperto a tutti. Nel documento finale è stato richiesto

di inserire un passaggio dedicato alla formazione e a un'agricoltura più sostenibile e che possa garantire il giusto reddito agli agricoltori e ai pescatori. Saranno presenti anche undici nazioni africane che si confronteranno sulle grandi questioni del nostro tempo: dagli effetti dei cambiamenti climatico, alla sicurezza alimentare, al giusto valore delle produzioni agricole». **La premier Giorgia Meloni ha indicato come obiettivo raggiungibile i 70 miliardi di export. Ma si potrebbe fare di più: agganciare quei 120 miliardi di italian sounding. Tra i 7 ci sono alcuni paesi che non tutelano la diffusione delle vere produzioni tricolore. Si può avviare una trattativa su questo tema spinoso?**

«Dopo il record dello scorso anno, le previsioni del 2024 sull'export agroalimentare, si attestano poco sotto i 70 miliardi di euro con un 7,7% in più rispetto al 2023. L'obiettivo è di superare gli 80 miliardi di euro. I prodotti italiani rappresentano un'eccellenza a livello globale che oggi più che mai siamo chiamati a salvaguardare. Il Governo Meloni, sin dal suo insediamento, è a lavoro per combattere con fermezza il fenomeno dell'italian sounding e per questo motivo abbiamo rafforzato il personale dell'Ispettorato centrale della qualità e repressione frodi (Icqrf) e istituito una Cabina di regia dei controlli per la tutela agroalimentare. Con tutti gli Stati con cui abbiamo rapporti commerciali interloquiamo per

garantire una maggiore tutela ai cittadini e ai nostri produttori e chiedendo reciprocità di trattamento, difendendo ciò che ci rende unici, la qualità».

A proposito di export agroalimentare il Mezzogiorno ha messo a segno le migliori performance con una forte spinta soprattutto della Campania. Le politiche di tutela del Made in Italy dovranno dunque tener conto del nuovo ruolo che giocano le regioni meridionali. Per esempio, negli accordi bilaterali siglati tra la Ue e i Paesi terzi le eccellenze del Sud sono quasi sempre dimenticate, con la sola eccezione della **Mozzarella di Bufala Dop.**

«L'intera sfida è tutelare il nostro sistema agroalimentare.

Quest'anno abbiamo fatto un importante passo avanti con l'approvazione del nuovo regolamento delle Indicazioni Geografiche che rafforza e contrasta la lotta alla contraffazione sui mercati e sul web: è fondamentale il lavoro di controllo sulle piattaforme internazionali di e-commerce per intervenire in modo rapido e puntuale sugli illeciti. Siamo sicuri, che con la nuova Commissione Europea possa esserci un cambio di passo anche sugli accordi commerciali tra Ue e gli altri partner extraeuropei per estendere quanto più possibile le tutele oggi esistenti».

Innovazione e competitività sono le priorità del settore. Un obiettivo che richiede però una nuova strategia della Politica agricola comune. Lei e il suo governo avete fortemente contestato la linea dell'ambientalismo spinto perseguita dalla von der Leyen e la stessa presidente della Commissione Ue in campagna elettorale era tornata sui suoi passi. Ora si apre una fase cruciale di negoziato per la nuova Pac e le premesse del documento messo in campo dagli esperti sembrano riproporre interventi che contrastano con sviluppo e competitività, dai contributi agli agricoltori bisognosi alla penalizzazione dell'allevamento. La nomina del vice commissario Raffaele Fitto potrà aiutare. A cosa punta l'Italia?

«Oggi è in programma a Bruxelles l'Agfish che tra i vari punti all'ordine del giorno tratterà della nuova Pac. Ribadiremo ancora una volta che quella che vogliamo per i nostri agricoltori e pescatori è una politica che incentivi le produzioni agroalimentari. Non si devono pagare gli agricoltori per non coltivare o i pescatori per non pescare. Con il nuovo commissario Christophe Hansen porteremo avanti gli obiettivi che ci siamo prefissi come la revisione della Pac post 2027.

Certamente la nomina di Fitto come Commissario e vice-presidente della Commissione Ue è un'ottima notizia per l'Italia».

I giovani sono centrali in questo G7. Sui giovani questo governo sta investendo molte carte. Nel settore si lavora su tre fronti:

Istituti tecnici per formare addetti in grado di gestire i nuovi processi, le scuole per educare a una sana alimentazione e risorse per favorire l'imprenditorialità. Non ritiene che il punto principale sia di garantire il reddito degli imprenditori per non costringerli poi ad abbandonare il campo.

«Il Governo si è impegnato sin dal suo insediamento affinché la sostenibilità economica delle imprese fosse rimessa al centro dell'agenda europea, insieme all'imprenditoria giovanile. Per questo dopo aver rifinanziato Più Impresa con 60 milioni di euro e sostenuto gli investimenti in agricoltura di giovani e donne, si aprirà il 30 ottobre la seconda edizione di "Generazione terra", ovvero lo strumento, dedicato ai giovani, che finanzia fino al 100% l'acquisto di terreni agricoli, con una disponibilità di circa 80 milioni di euro».

Una partita importante è quella che si gioca in Africa dove nel Piano Mattei l'agroalimentare è inserito tra i settori con i quali si dovrà impostare una nuova collaborazione alla pari con quei Paesi. Quali i risultati già raggiunti e le prossime mosse a breve. Anche in questo caso il Sud è centrale sia per la produzione che per la posizione geografica che ne fa un hub strategico, ma che proprio per questo richiede nuovi investimenti infrastrutturali. «Mattei era una persona che

aveva scelto di rappresentare e confrontarsi con l'Africa in modo diverso né in termini predatori né in termini caritatevoli. Su questa visione è incentrato il Piano Mattei. Anche il ministero che rappresento è impegnato a favorire opportunità di investimento per le imprese italiane basate sulla reciprocità, come avvenuto in Algeria e come faremo presto in Egitto. Grazie al lavoro del Governo italiano è stata intensificata la collaborazione con le Nazioni africane per costruire insieme a loro, ai loro sistemi economici e produttivi, nuove occasioni di sviluppo condiviso. Abbiamo tanto lavoro da fare, e tra questo anche rafforzare le infrastrutture, fondamentali per la competitività delle nostre imprese soprattutto al Sud che è il ponte naturale tra l'Europa e l'Africa».

Oggi una parte del Paese, in Emilia-Romagna e Marche, è ancora una volta in grandissima difficoltà per le alluvioni. E l'agricoltura come sempre è in prima linea. Come si può ulteriormente intervenire sulla gestione del rischio?

«Il cambiamento climatico e le calamità naturali sempre più frequenti non sono più una questione eccezionale ma un problema strutturale che anche il settore agricolo deve affrontare. In questi mesi di governo ci siamo attivati prontamente ad ogni emergenza con misure volte a sostenere le filiere e le imprese colpite dalle emergenze. Accanto a questi interventi stiamo lavorando per un cambiamento strutturale nella gestione del rischio in agricoltura. Abbiamo iniziato con il potenziamento degli strumenti di ordinaria gestione del rischio, affiancando alle assicurazioni agevolate anche un fondo mutualistico nazionale. Paghiamo anni di incuria che avevano lasciato anche un deficit di risorse sul sistema assicurativo, che abbiamo provveduto a coprire per non ridurre i contributi agli agricoltori. C'è ancora molto da fare ma la strada è quella giusta, con l'obiettivo di ampliare sempre di più la cultura della prevenzione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**LA NUOVA PAC?
NON SI DEVONO
PAGARE CONTADINI
E PESCATORI
PER NON COLTIVARE
O NON PESCARE**



**RAFFORZARE
LE INFRASTRUTTURE
SOPRATTUTTO AL SUD
CHE È IL PONTE
NATURALE TRA
EUROPA E AFRICA**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

IL GUSTO

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

Le forme del Gusto arrivano a Bologna



Arte, artigianato, design e innovazione del cibo. L'appuntamento con la terza edizione di C'è +Gusto a Bologna è il 12 e il 13 ottobre: storie ed emozioni tutte da assaggiare

23 Settembre 2024 alle 08:00

3 minuti di lettura

Non c'è due senza tre, ed ecco allora il terzo appuntamento con C'è +Gusto a Bologna. Il tema scelto per l'edizione è "Le forme del Gusto: Arte, artigianato, design e innovazione del cibo". Appuntamento come sempre a Palazzo Re Enzo, nel cuore della città, il 12 e il 13 ottobre per una due giorni di storie e emozioni da assaggiare. E con abbinamenti, annate, persone: ogni momento è costruito per far vivere qualcosa di unico ai vostri sensi. Dai talk all'Arena della Pizza, per arrivare al Teatro del Gusto, il calendario si sta componendo con l'arrivo a Bologna dei più grandi personaggi del mondo dell'enogastronomia mondiale.

I dialoghi di Gusto

Massimo Bottura (domenica 13 alle 12) porterà la voce di chi sta sulla vetta mondiale della cucina. In dialogo con la direttrice del Gusto, Eleonora Cozzella, lo chef patron Osteria Francescana, founder Food for Soul, UNEP goodwill ambassador parlerà del "Ristorante come Bottega rinascimentale, lo chef come maestro

LA ZAMPA



Tutto andava bene con il gatto Boots, finché delle persone non sono andate a trovarlo a casa


[Leggi anche](#)

d'arte": un uomo, Bottura che parla di come lo chef non porti in tavola solo piatti, ma idee. Facendo sì che la cucina italiana diventi un punto di riferimento culturale per intere generazioni.

Altro evento clou, il 12 alle 12 con "Il potere della creatività": sul palco l'attuale numero uno della 50 Best Restaurant, Oriol Castro, chef del Disfrutar Barcelona. Perché rompere gli schemi e saper guardare oltre rendendo reali le proprie intuizioni è la chiave del successo. Con lui Joan Crous, artista e fondatore della coop sociale Eta Beta e Francesc Guillamet, fotografo gastronomico.

Le facce del Gusto, in mostra le storie personali e la passione per il cibo

22 Settembre 2024



Di Gusto del Sud parleranno Ciccio Sultano e Gennaro Esposito; il tema del design a tavola sarà affrontato da due big come Davide Oldani e l'architetto e designer Piero Lissoni. Le trattorie contemporanee saranno il tema di un talk moderato da Antonio Scuteri con Irina Steccanella, Marianna Nicoletti e Arcangelo Dandini. E ancora, il tema della cucina in tv con Cristina Bowerman. Poi, visto che la letteratura legata al mondo dell'enogastronomia non più intesa solo come ricettari, ma anche riflessione sui temi sociali sta prendendo sempre più spazio sugli scaffali delle librerie, ecco due appuntamenti imperdibili: quello tutto toscano con lo chef Cristiano Tomei e gli scrittori Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone; e quello sui temi della condizione femminile nel mondo del cibo, con Jessica Rosval affiancata alla giornalista e scrittrice francese Nora Bouazzouni, autrice di un libro – Faminismo – che tanto ha scosso gli ambienti stellati e non, accusati di essere una sostanziale espressione di patriarcato, in dialogo con Lorenzo Cresci. Invertendo l'ordine di un classico menu, il tocco di dolcezza è all'inizio della due giorni bolognese: ad aprire la kermesse del Gusto, infatti, sarà il maestro pasticciere Iginio Massari.

L'Arena della Pizza

Torna l'appuntamento con l'Arena della pizza, nel loggiato di Palazzo Re Enzo, e che per l'occasione ospita un forno napoletano, un bancone per la pizza e i tavoli per degustare e per ascoltare. La casa di 11 pizzaioli, delle loro pizze e delle loro



Le facce del Gusto, in mostra le storie personali e la passione per il cibo



Ischia Safari 2024, ecco 15 assaggi che tra gourmet e pop raccontano la festa del cibo



Ischia Safari, la festa del cibo più gioiosa e democratica

IL GUSTO



Le forme del Gusto arrivano a Bologna

Bottura: "No all'intelligenza artificiale, il ristorante è una questione di emozioni"

DI VALERIA ROBECCO

In Andalusia, alla scoperta dello Jerez: tra cattedrali sotterranee del vino e piatti ricercati

Piero Antinori premiato al G7: "Vino al centro del made in Italy, ma basta prezzi bassi. La qualità contro la crisi"

A CURA DI LARA LORETI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



storie con Lara De Luna. Un viaggio nel gusto senza soluzione di continuità e senza schemi, organizzato in 6 appuntamenti giornalieri a numero chiuso (massimo 30 partecipanti ognuno) della durata di un'ora e accessibili su prenotazione tramite piattaforma online.

Si parte il sabato: in collaborazione con Mulino Caputo si terrà “Pizza senza glutine, questa golosa sconosciuta” per accendere i riflettori su un settore di grande importanza. Seguirà, con Enzo Bastelli (Basta Pizzeria, a Nola), un approfondimento sulla pizza napoletana contemporanea, e una riflessione sull'importanza della scelta delle materie prime. L'ultimo slot della mattinata, prima della pausa, si tinge di rosa con Petra Antolini (Pizzeria Settimocielo, Settimo di Pescantina) e i suoi meravigliosi impasti. Nel pomeriggio sarà la volta di uno dei pizzaioli più amati del web: Errico Porzio ci racconterà quanto e come si può aggiornare – senza tradirla – la pizza più classica in assoluto. Perché trattare la tradizione “s’adda sapè fa”. Tra gli appuntamenti della seconda giornata, da appuntare sul carnet degli assaggi – un po’ come in un ballo del gusto, stile Bridgerton – gli approfondimenti con la **Mozzarella** di Bufala Dop e il suo incontro di magia con la pizza. Dalla capitale 2.0 della pizza – Caserta – arriverà anche Simone De Gregorio (La Bolla) con cui giocheremo su accostamenti improbabili e fiuto per le ricette uniche. Si viaggerà fino alle Marche. Con la panificatrice Francesca Cacci Cescacci racconteremo una regione attraverso la sua focaccia tipica, prodotta con grani locali e lievitazione lenta.

Il Teatro del Gusto

La prima novità è già sul palco: a condurre il Teatro del Gusto sarà Francesca Romana Barberini. Con lei nel Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo si alterneranno chef come Cristina Bowerman, Cristiano Tomei, David Fiordigiglio e Stefano Salvini. Un'occasione unica per provare un loro piatto, preparato al momento davanti al pubblico. Ecco alcuni degli eventi: sabato 12 alle 12,15 Tomei prepara una ricetta di agro-gastronomia, per mostrare che non esiste la cucina povera. Alle 16,35 (replica il giorno dopo, stessa ora), Salvini ai fornelli preparerà con la partecipazione di Benedetta Frare, responsabile comunicazione Fairtrade Italia, una catalana con zucchero integrale di canna e cioccolato fondente Alce Nero certificati Fairtrade, in un contrasto di frutti di bosco e meringhette di legumi. Domenica alle 12,15 tocca a Bowerman, che porta una ricetta che unisce l'Italia e la Turchia: due Paesi racchiusi in un raviolo, il piatto



come ponte fra tradizioni lontane.

Argomenti

Eventi

I piaceri del Gusto

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

CRONACA

ESTERI

SPORT



GRUPPO

ATTIVITÀ

GOVERNANCE

SOSTENIBILITÀ

INVESTORS

PRESS



DAL 4 AL 6 OTTOBRE A MILANO "COOK FEST" CELEBRA IL "PRANZO ALL'ITALIANA"

BRAND STORIES

23 SETTEMBRE 2024

DAL 4 AL 6 OTTOBRE A MILANO "COOK FEST" CELEBRA IL "PRANZO ALL'ITALIANA"

Palazzo della Permanente, via Turati 34,
Milano

Nella tre giorni della 15ª edizione dell'evento food di Corriere della Sera, la prima con la nuova formula "COOK Fest": 18 corsi di cucina, Cook Breakfast, Cook Night, Cook Lunch, Wine School, Assaggi guidati con gli esperti, gli incontri Food Talk e Pane, pizza e parole e l'esclusivo Cook Market con rare eccellenze gastronomiche tutte italiane da scoprire e acquistare

Iscrizione agli appuntamenti e informazioni su cookfest.it

Martedì 24 settembre in edicola e in digital edition con Corriere della Sera lo speciale dedicato di COOK con il programma completo di Cook Fest

#cookfest #cookfest2024

Milano, 23 settembre 2024 – E' dedicata al **Pranzo all'italiana** l'edizione 2024 di **COOK Fest** che si terrà dal 4 al 6 ottobre a Milano, Palazzo della Permanente, via Turati 34.

Con la direzione artistica di *Angela Frenda*, responsabile editoriale di **COOK**, in occasione della sua 15ª edizione dell'evento food organizzato da *Corriere della Sera* evolve e da *Cibo a Regola d'Arte* diventa **COOK Fest**, una grande festa del cibo, ancora più esperienziale e coinvolgente.

Nelle tre giornate di **COOK Fest**, numerosi gli appuntamenti, **tutti su iscrizione da effettuare su cookfest.it**, per immergersi in esperienze uniche insieme e lezioni d'autore sorprendenti insieme a chef, panificatori, maestri pizzaioli, pasticceri ed esperti e protagonisti del food o, tra le novità 2024, scoprire e acquistare **le eccellenze gastronomiche di 22 produttori di nicchia provenienti da tutta Italia ospitati nel Cook Market di Cook Fest.**

In ognuna delle tre giornate **COOK Fest** propone assaggi insieme a chef, pasticceri e panificatori: ogni mattina le **Cook Breakfast**, rispettivamente con *Iginio Massari, Ernst Knam e Frau Knam; Marco Pinna; Matteo Baronetto, Giorgia Mazzuferi*; il 4 e 5 ottobre, le **Cook Night**, venerdì con *Luciano Monosilio, Massimo Montanari, Davide Oldani, Ciccio Sultano*; sabato con *Luigi Biasetto, Sal De Riso e gli scrittori Maurizio De Giovanni e Gabriella Genisi*;



Siti correlati

[CookFest.it](https://cookfest.it)

Brand correlati

[Corriere della Sera](https://www.corriere.it)

Documenti da scaricare

[Scarica il comunicato](#) (284.9 KB)



domenica 6 ottobre, invece le **Cook Lunch**, per gustare i piatti iconici delle grandi famiglie della ristorazione italiana: *Alajmo, Cerea, Iaccarino, Romito*.

18 i corsi di cucina, vere e proprie masterclass insieme ai grandi della cucina **per imparare i segreti per una ricetta perfetta d'autore** con: *Enrico Bartolini, chef tre stelle Michelin, Andrea Berton, Eugenio Boer, Riccardo Canella con Ciccio Sultano, Davide Civitello, Giuseppe Cristofaro, Fabrizio Fiorani, Giorgia Fuda con Niko Romito, Anthony Genovese, Ernst e Frau Knam, Antonia Klugmann, Davide Longoni, Fulvio Marino, lo chef bistellato Davide Oldani, Franco Pepe, Marco Pinna, Angelo Maria Tramontano, Viviana Varese*.

E da questa edizione le **Wine School**: due degustazioni guidate alla scoperta di altrettanti territori italiani, la Valpolicella con *Allegrini* e la Franciacorta con *Berlucchi*.

Non mancano i tradizionali **Assaggi guidati con gli esperti**, quest'anno di: prosciutto *San Daniele*, pasta *Garofalo*, pollo *Amadori*, **mozzarella** di bufala campana Dop, pastiera e pizza *Mulino Caputo*.

Completano il palinsesto, a ingresso libero con prenotazioni su cookfest.it, i **Food Talk**, da vedere anche online su corriere.it, momenti di confronto e approfondimento sulle tematiche del settore con chef e protagonisti del food, e **Pane, Pizza & Parole**, le interviste con chef, scrittori e opinionisti accompagnati da deliziose sfornate di un panificatore che farà degustare una sua ricetta. Il primo appuntamento è venerdì 4 ottobre alle ore 11 con un dibattito sulla longevità insieme agli studiosi *Valter Longo, Franco Berrino* e *Annamaria Colao*, seguito dall'assaggio del pane integrale di *Davide Longoni*. Tra gli altri appuntamenti speciali, *Massimo Bottura* sul palco con la conduttrice TV *Antonella Clerici* e una intervista a tu per tu con *Antonino Cannavacciuolo*.

Martedì 24 settembre in edicola e in digital edition lo speciale dedicato di COOK, con il palinsesto completo di COOK Fest.

Iscrizione obbligatoria agli appuntamenti (e pagamento laddove previsto) su cookfest.it.

Per rimanere aggiornati su palinsesto e ospiti: cookfest.it, cook.corriere.it, le pagine social della testata.

COOK Fest 2024 vede al suo fianco istituzioni, aziende e consorzi che contribuiscono attivamente alla realizzazione del festival: *Direzione Generale Politiche Agricole della Regione Basilicata* (Partner Istituzionale); *Pastificio Garofalo* (Main Partner); *Mulino Caputo* (Premium Partner); *Allegrini, Amadori, Berlucchi Franciacorta, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, Consorzio Parmigiano Reggiano* (Partner); *Frigo2000* con *V-ZUG, Kaelo* (Kitchen Partner). *Alens* (Sustainability Partner). La rivista *Gardenia*, Cairo Editore, con i vivai *Fratelli Gramaglia* e *Lombarda Flor* è Green Partner.

Ultimo aggiornamento: 23/09/2024 - 18:00

Brands Stream

Link Utili

CONTATTI
CONTATTI PUBBLICITÀ
ASSISTENZA CLIENTI
[in](#) LINKEDIN

TERMINI E CONDIZIONI

Le forme del Gusto arrivano a Bologna

Arte, artigianato, design e innovazione del cibo. L'appuntamento con la terza edizione di C'è +Gusto a Bologna è il 12 e il 13 ottobre: storie ed emozioni tutte da assaggiare. Non c'è due senza tre, ed ecco allora il terzo appuntamento con C'è +Gusto a Bologna. Il tema scelto per l'edizione è Le forme del Gusto: Arte, artigianato, design e innovazione del cibo. Appuntamento come sempre a Palazzo Re Enzo, nel cuore della città, il 12 e il 13 ottobre per una due giorni di storie e emozioni da assaggiare. E con abbinamenti, annate, persone: ogni momento è costruito per far vivere qualcosa di unico ai vostri sensi. Dai talk all'Arena della Pizza, per arrivare al Teatro del Gusto, il calendario si sta componendo con l'arrivo a Bologna dei più grandi personaggi del mondo dell'enogastronomia mondiale. Massimo Bottura (domenica 13 alle 12) porterà la voce di chi sta sulla vetta mondiale della cucina. In dialogo con la direttrice del Gusto, Eleonora Cozzella, lo chef patron Osteria Francescana, founder Food for Soul, UNEP goodwill ambassador parlerà del Ristorante come Bottega rinascimentale, lo chef come maestro d'arte: un uomo, Bottura che parla di come lo chef non porti in tavola solo piatti, ma idee. Facendo sì che la cucina italiana diventi un punto di riferimento culturale per intere generazioni. Altro evento clou, il 12 alle 12 con Il potere della creatività: sul palco l'attuale numero uno della 50 Best Restaurant, Oriol Castro, chef del Disfrutar Barcelona. Perché rompere gli schemi e saper guardare oltre rendendo reali le proprie intuizioni è la chiave del successo. Con lui Joan Crous, artista e fondatore della coop sociale Eta Beta e Francesc Guillamet, fotografo gastronomico. Di Gusto del Sud parleranno Ciccio Sultano e Gennaro Esposito; il tema del design a tavola sarà affrontato da due big come Davide Oldani e l'architetto e designer Piero Lissoni. Le trattorie contemporanee saranno il tema di un talk moderato da Antonio Scuteri con Irina Steccanella, Marianna Nicoletti e Arcangelo Dandini. E ancora, il tema della cucina in tv con Cristina Bowerman. Poi, visto che la letteratura legata al mondo dell'enogastronomia non più intesa solo come ricettari, ma anche riflessione sui temi sociali sta prendendo sempre più spazio sugli scaffali delle librerie, ecco due appuntamenti imperdibili: quello tutto toscano con lo chef Cristiano Tomei e gli scrittori Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone; e quello sui temi della condizione femminile nel mondo del cibo, con Jessica Rosval affiancata alla giornalista e scrittrice francese Nora Bouazzouni, autrice di un libro *Faminismo* che tanto ha scosso gli ambienti stellati e non, accusati di essere una sostanziale espressione di patriarcato, in dialogo con Lorenzo Cresci. Invertendo l'ordine di un classico menu, il tocco di dolcezza è all'inizio della due giorni bolognese: ad aprire la kermesse del Gusto, infatti, sarà il maestro pasticciere Iginio Massari. Torna l'appuntamento con l'Arena della pizza, nel loggiato di Palazzo Re Enzo, e che per l'occasione ospita un forno napoletano, un bancone per la pizza e i tavoli per degustare e per ascoltare. La casa di 11 pizzaioli, delle loro pizze e delle loro storie con Lara De Luna. Un viaggio nel gusto senza soluzione di continuità e senza schemi, organizzato in 6 appuntamenti giornalieri a numero chiuso (massimo 30 partecipanti ognuno) della durata di un'ora e accessibili su prenotazione tramite piattaforma online. Si parte il sabato: in collaborazione con Mulino Caputo si terrà Pizza senza glutine, questa golosa sconosciuta, per accendere i riflettori su un settore di grande importanza. Seguirà, con Enzo Bastelli (Basta Pizzeria, a Nola), un approfondimento sulla pizza napoletana contemporanea, e una riflessione sull'importanza della scelta delle materie prime. L'ultimo slot della mattinata, prima della pausa, si tinge di rosa con Petra Antolini (Pizzeria Settimocielo, Settimo di Pescantina) e i suoi meravigliosi impasti. Nel pomeriggio sarà la volta di uno dei pizzaioli più amati del web: Errico Porzio ci racconterà quanto e come si può attualizzare senza tradirla la pizza più classica in assoluto. Perché trattare le tradizioni s'adda sapè fa. Tra gli appuntamenti della seconda giornata, da appuntare sul carnet degli assaggi un po' come in un ballo del gusto, stile Bridgerton gli approfondimenti con la **Mozzarella** di Bufala Dop e il suo incontro di magia con la pizza. Dalla capitale 2.0 della pizza Caserta arriverà anche Simone De Gregorio (La Bolla) con cui giocheremo su accostamenti improbabili e fiuto per le ricette uniche. Si viaggerà fino alle Marche. Con la panificatrice Francesca Cacci Cescacci racconteremo una regione attraverso la sua focaccia tipica, prodotta con grani locali e lievitazione lenta. La prima novità è già sul palco: a condurre il Teatro del Gusto sarà Francesca Romana Barberini. Con lei nel Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo si alterneranno chef come Cristina Bowerman, Cristiano Tomei, David Fiordigiglio e Stefano Salvini. Un'occasione unica per provare un loro piatto, preparato al momento davanti al pubblico. Ecco alcuni degli eventi: sabato 12 alle 12,15 Tomei prepara una ricetta di agro-gastronomia, per mostrare che non esiste la cucina povera. Alle 16,35 (replica il giorno dopo, stessa ora), Salvini ai fornelli preparerà con la partecipazione di Benedetta Frare, responsabile comunicazione Fairtrade Italia, una





catalana con zucchero integrale di canna e cioccolato fondente Alce Nero certificati Fairtrade, in un contrasto di frutti di bosco e meringhette di legumi. Domenica alle 12,15 tocca a Bowerman, che porta una ricetta che unisce l'Italia e la Turchia: due Paesi racchiusi in un raviolo, il piatto come ponte fra tradizioni lontane.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Mozzarella, olio e conserve il Mezzogiorno fa da traino

IL FOCUS

Nando Santonastaso

Il mondo sbarca a Napoli per capire come mai, con una popolazione bufalina di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America, è solo da noi, in Italia, e segnatamente al Sud tra Campania e Foggiano (e basso Lazio) che si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Ma dal canto suo l'agroalimentare made in Sud è abituato da tempo a varcare i confini nazionali: e se a Napoli, martedì e mercoledì prossimi ci sarà la prima conferenza internazionale sulla **Mozzarella** Dop e sui prodotti lattiero-caseari, è il peso dell'intero settore agroalimentare a spiegare perché l'export meridionale va così bene, risultando la punta di diamante del movimento complessivo meridionale verso i Paesi esteri.

Lo chiariscono bene i numeri di Srm, la Società di studi sul Mezzogiorno collegata a Intesa Sanpaolo: il Sud che produce, contribuisce alla competitività del «Made in Italy» e sostiene le filiere nazionali lunghe, ha un valore aggiunto del settore agroalimentare di circa 21 miliardi di euro, più del 30% del dato complessivo nazionale (la sola Calabria con 2 miliardi copre il 7% del Pil totale della regione). Nel Mezzogiorno si contano 15 distretti specializzati nel comparto che, con un valore dell'export di oltre i 6 miliardi per il 2023, coprono circa il 55% dell'export agroalimentare complessivo dell'area. Inoltre, il Sud pesa per il 18,2% sul dato nazionale e mostra performance migliori (+6,4% sul 2022 contro +5,7% per l'Italia). I prodotti del Sud vengono esportati in 190 dei 206 Paesi nei quali esporta l'Italia.

TREND POSITIVI

La forza dei distretti è ormai il dato più continuo che emerge periodicamente dal monitoraggio di Intesa Sanpaolo. Ben 11 dei 15 Distretti hanno chiuso il 2023 con livelli di export superiori all'anno precedente, con rarissime eccezioni. È il caso ad esempio dell'Ortofrutta barese (-12,1%, con un calo in valore assoluto di circa 60 milioni) che ha pagato il forte calo delle vendite in Algeria e Tunisia, non

compensato dall'aumento dell'export in Germania che rimane comunque il primo mercato con una quota del 35%. Frenata anche per vini e liquori della Sicilia occidentale (-5,9%) per la riduzione delle esportazioni verso Canada, Regno Unito, Germania e Svizzera; e per l'Ortofrutta di Catania (-2,5%) a causa del dimezzamento dei flussi verso il Belgio. Sostanzialmente stabile l'Alimentare di Avellino (-0,1%). Tutti gli altri, come detto, confermano il trend di crescita iniziato già da qualche anno e rafforzatosi soprattutto durante il periodo del Covid. Nel primo trimestre 2024, in prima linea le conserve, con spedizioni in aumento dell'8,4% per la forte accelerazione delle Conserve di Nocera (+10,5%), un distretto che da solo contribuisce con 41 milioni ai 65 milioni di aumento totale della filiera nel trimestre. Brillante anche il trend dell'olio (+65%) con il contributo dell'Umbria e Toscana, ma soprattutto dell'olio e pasta del barese (+55,4%).

Si capisce bene allora perché i distretti agroalimentari rappresentano il 63% dell'export meridionale, rispetto all'8,4% nel Centro, al 15% nel Nord-Ovest e al 15,4% nel Nord-Est. Spiega il Monitor dei Distretti: «L'agroalimentare continua a innellare successi sui mercati esteri confermandosi così uno dei settori più brillanti per l'export, nonostante scenari complessi dal punto di vista geopolitico e climatico». È una tenden-

za, peraltro, nazionale: dopo un 2023, come detto, di crescita (+4,5% sul 2022) i distretti agroalimentari italiani nel loro complesso hanno proseguito la corsa e nel primo trimestre dell'anno le esportazioni hanno raggiunto 7,1 miliardi, 441 milioni in più dello stesso periodo dell'anno precedente. Ma è soprattutto al Sud che il made in Italy prodotto nei campi e trasformato da un'industria competitiva a livello internazionale e sempre più di eccellenza fa la differenza, al punto da attrarre anche l'interesse di fondi di investimento (come nel caso del colosso Doria nel Salernitano) e, come nel caso della **Mozzarella** di bufala campana Dop, di diventare punto di riferimento mondiale di un'intera filiera. Non è un caso che i risultati dell'assise di Napoli saranno portati all'attenzione del G7 agricolo di Siracusa, specialmente per ciò che riguarda il confronto sulle frodi nel settore lattiero-caseario. Ma non è nemmeno trascurabile il fatto che, sempre da questo comparto, sono arrivate le prime applicazioni dell'Intelligenza artificiale, per la tracciabilità degli incarti e la possibilità di migliorare la qualità del latte nelle stalle. Al gran ballo dell'innovazione, insomma, il Sud non fa da spettatore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

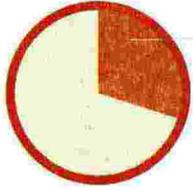
PROSEGUE NEL 2023
LA TENDENZA
DI CRESCITA
DELL'EXPORT
AGROALIMENTARE
DALLE REGIONI DEL SUD



LE CIFRE DEL MADE IN SUD

Il Sud che produce ha un valore aggiunto del settore agroalimentare di circa

21 MILIARDI DI EURO



più del **30%** del dato complessivo nazionale

(la sola Calabria con 2 miliardi copre il 7% del Pil totale della regione)

15

Distretti del Mezzogiorno specializzati nell'agroalimentare



CON UN VALORE DELL'EXPORT DI OLTRE I **6 MILIARDI** PER IL 2023

COPRONO CIRCA IL



55%

dell'export agroalimentare complessivo dell'area

IL SUD PESA SUL DATO NAZIONALE E MOSTRA PERFORMANCE MIGLIORI PER

IL 18,2%

Sul 2022

+6,4%

Per l'Italia

+5,7%

I PRODOTTI DEL SUD VENGONO ESPORTATI IN

190 **206**

Paesi nei quali esporta l'Italia

FONTE: SRM

WITHUB



Nell'immagine d'archivio la lavorazione della **mozzarella**: martedì e mercoledì a Napoli sarà in programma la prima conferenza internazionale sulla **Mozzarella Dop**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Il congresso Napoli capitale della mozzarella di bufala

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della mozzarella di bufala campana. «Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli». Un evento organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183

FoodyBev.com

WIKIHORECA.COM

FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI PAGINEFOOD



ionale

- Rivista IL FUORICASA numero 4 -

Napoli capitale mondiale della **Mozzarella** di Bufala con la prima conferenza internazionale

By Redazione - 19 Settembre 2024

121 0



Il **24 e 25 settembre 2024**, Napoli si trasformerà nella capitale mondiale della **mozzarella di bufala campana**, ospitando la **prima Conferenza Internazionale sulla Mozzarella di Bufala e i Prodotti Lattiero-Caseari**. L'evento, parte delle celebrazioni per gli 800 anni dell'**Università Federico II di Napoli**, vedrà la partecipazione di 30 relatori e 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, con un focus su 30 progetti di ricerca innovativi.

Un evento di rilievo

Organizzato dal **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP**, in collaborazione con l'Università Federico II e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del

alcolici aperitivo aziende bar

bartender beverage birra

Birra artigianale caffè cibus cibus 2024

cocktail distillati drink eventi

Evento fiera food

foodservice fuori casa GDO

gin horeca indagine innovazione

Made in Italy marketing mercato

Milano mixology

Notizie di ristorazione e horeca di oggi

novità olio Partnership pasticceria qualità

retail ristorazione Rum salumi snack

sostenibilità sostenibilità ambientale

spirits vino



Mezzogiorno, l'evento si propone di esplorare le ultime scoperte nel settore lattiero-caseario. La conferenza avrà inizio alle **9:00 presso l'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope**. Il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, aprirà i lavori con un videomessaggio, seguito dagli interventi del rettore Matteo Lorito e del presidente del [Consorzio](#), Domenico Raimondo.

Tematiche in discussione

Durante la conferenza, verranno affrontati temi cruciali, dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

Programma della conferenza

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la **zootecnia**, la **tecnica di produzione** e l'**economia**, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di **martedì 24 settembre** ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla **zootecnia**. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla **tecnologia casearia**: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno **temi di natura economico-sociale** con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come **l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico** e le **problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale**.

I relatori

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia. Tra i principali:



- Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-caseario europea (Eda).
- Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).
- Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".
- Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.
- Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).
- Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.
- Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.
- Pier Sandro Coconcelli, docente dell'Università Cattolica.
- Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.
- Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.
- Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.
- Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.
- Carmen Iemma, allevatrice.
- Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.
- Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.
- Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.
- Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.
- Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

Attività collaterali

In preparazione all'evento, il 22 e 23 settembre si svolgeranno corsi e visite guidate per i partecipanti, presso le Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta. Inoltre, il 26 settembre, sarà organizzato un tour in un allevamento e due caseifici, per approfondire il processo produttivo della **mozzarella** di bufala campana DOP.

Per ulteriori informazioni e dettagli sul programma, visitate il sito ufficiale:

www.bmmp2024.it.



Il territorio, le eccellenze

Mozzarella, nuove sfide tra innovazione e tutela

► Bufala Dop, da luglio trend in ripresa ► Difesa dell'agroalimentare e ricerca
Saccani: «Produzione legata al clima» «Necessaria visione ampia del comparto»

LO SCENARIO

Emanuele Tirelli

Zootecnia, innovazione tecnologica e sviluppo economico sono i tre asset sui quali si inseriscono le sfide del comparto. Ed è tutto pronto per il primo congresso internazionale che si terrà a Napoli martedì e mercoledì. Il Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop ha organizzato una due giorni insieme all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, al dipartimento di Medicina veterinaria e produzioni animali e a quello di Agraria dell'Università Federico II per parlare delle proprietà del latte di bufala, anche nell'ambito della prevenzione di alcuni tumori all'intestino, dell'Intelligenza Artificiale, di benessere animale, fake news e contrasto ai cibi sintetici. Intanto il primo semestre del 2024 non si è chiuso positivamente, ma luglio e agosto hanno segnato una decisa ripresa.

L'ANDAMENTO

Le 26.800 tonnellate di prodotto da gennaio a giugno equivalgono a -3,71 per cento sul 2023, quando le tonnellate erano arri-

vate a 27.832, un dato stabile in leggero aumento (+0,45) sul medesimo lasso di tempo del 2022, per poi chiudere l'anno con un altrettanto stabile 0,41 per cento, ma questa volta preceduto dal meno. Se marzo ha evidenziato un calo del 6,83 sul 2023 e del 6,73 per cento sul 2022, giugno, primo mese estivo, ha visto una discesa maggiore: -12,22 e -9,42 per cento. Più contenute le diminuzioni relative a gennaio (+2,98) e a maggio (+0,21) per cento).

Spostandosi invece all'inizio del secondo semestre, luglio ha ribaltato la situazione con 6.415 tonnellate, pari a +5,98 per cento sul 2023 e a +5,96 sul 2022: i dati di agosto non sono ancora disponibili ma dal Consorzio fanno sapere che è stato un mese prolifico.

«Purtroppo la **mozzarella** continua a essere un prodotto legato al clima», spiega Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di Tutela. «Il clima di giugno non è stato per niente favorevole e c'è stato un calo diffuso. L'elemento principale sta però nel legame con le stagioni e stiamo lavorando per invertire questa tendenza. Se guardiamo però al mese di marzo vediamo che sui

volumi assoluti di latte parliamo di appena 200 tonnellate in meno rispetto all'anno scorso. La quantità di latte ritirato dagli allevamenti idoneo alla trasformazione in **Mozzarella** di Bufala Campana Dop assume una rilevanza particolare perché nei mesi invernali non si deve produrre più latte di quanto se ne produca in quelli estivi, quando invece la vendita di **mozzarella** è maggiore».

ITEMI

Saccani parla di un equilibrio della filiera che si è un po' incrinato negli ultimi anni: dal mese di aprile si è aperto però un confronto costruttivo. «La **mozzarella** è un po' il finalizzatore di questa filiera e dobbiamo lavorare tutti insieme. Ultimamente c'è però un confronto interessante all'interno della filiera dove ci sono grandi professionalità».

Quello di settembre è un mese di grandi appuntamenti. Dopo il Bufala Fest di Napoli, Città della Pasta a Gragnano e Agrifood Future a Salerno, adesso arriva la due giorni del Buffalo **Mozzarella** & Milk Products a Napoli, mentre il 28 il Consorzio sarà a Ginevra per il Gala Night e tra i due eventi si inserisce la partecipazione al G7 Agricoltura e Pesca a Ortigia. Al centro di tutto

questo non c'è solo la promozione del prodotto. I temi abbracciano infatti gli investimenti sulle nuove tecnologie e l'implementazione della tracciabilità, legata anche alla parte zootecnica e al benessere animale e all'impatto ambientale.

«Cerchiamo di avere una visione più ampia del comparto. Al congresso di Napoli con l'Università Federico II affronteremo pure argomenti non specifici ma più ampi perché ci sono delle tematiche che andranno a impattare sul settore dell'agroalimentare. Pensiamo ai cibi sintetici e al corretto utilizzo delle parole "latte" e "formaggio". L'agroalimentare è un valore anche in termini di manutenzione del territorio, di valorizzazione turistica, di crescita collettiva. È vero che dobbiamo ragionare sul nostro comparto specifico, ma dobbiamo stare attenti affinché sul mercato non arrivino delle **pseudo-mozzarelle** fatte in laboratorio». L'obiettivo è quello di fare in modo che una produzione tipica non diventi vecchia. «Se ci sono tecnologie e strumenti che possiamo utilizzare per migliorare la nostra filiera in termini di tracciabilità, sicurezza e innovazione, è nostra intenzione farlo sia per la filiera stessa che per i consumatori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL CONSORZIO
AL CONGRESSO
INTERNAZIONALE
CON ISTITUTO
ZOOFILATTICO
E ATENEUM FEDERICO II**



I DATI Prodotte 6.415 tonnellate di **mozzarella** a luglio, trend in ripresa; a lato il direttore del Consorzio, Pier Maria Saccani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183



Accedi



HOME CHI SIAMO TEMI LIFESTYLE EVENTI E LUOGHI CONTATTI



Home > Note > **Mozzarella** di bufala: un tesoro italiano al centro del primo congresso internazionale...

Mozzarella di bufala: un tesoro italiano al centro del primo congresso

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

Indirizzo email:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

internazionale a Napoli

20 Settembre 2024

FIRST INTERNATIONAL CONFERENCE ON
Buffalo Mozzarella
& Milk Products

24-25
SEPT. 2024
NAPLES, ITALY

Register Now!

Learn More About the Event

More info available at
bmmp2024.it

CONSORZIO DI TUTELA
UNIVERSITÀ FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI
PASTICCERIA, PASTICCERIA VEGANIZZATA
E PASTICCERIA TRADIZIONALE



5 DONA IL TUO 5X1000
A FONDAZIONE EDAMUS
CODICE FISCALE 06215560654
eDAMUS
Fondazione



Italia **Ortofrutta** *Unione Nazionale*
L'UNIONE delle O.P.



Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida** e gli interventi del rettore della Federico II, **Matteo Lorito**, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo**.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

IL PROGRAMMA

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo





complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I RELATORI

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano:

Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda).

Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.

Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma, allevatrice.

Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.



Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

INIZIATIVE A LATERE

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

[Articolo precedente](#)

A Siracusa il G7 Agricoltura e l'Expo "Divinazione" dal 21 al 29 settembre

[Articolo successivo](#)

Blue tongue: Confagricoltura sollecita tavolo ministeriale per fronteggiare l'epidemia

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:



Organizzato dal Consorzio di tutela con l'Università 'Federico II' il 24 e 25 settembre

A Napoli il primo congresso internazionale sulla mozzarella di bufala

Roma - La mozzarella di bufala campana Dop ha il suo primo congresso internazionale. Istituzioni, ricercatori, imprese e operatori della filiera si incontreranno a Napoli il 24 e 25 settembre per la 'First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products' (acronimo Bmmp). Un evento di alto profilo scientifico, che ha l'obiettivo di fotografare lo stato attuale e di delineare le sfide future del comparto a livello internazionale, presentando le più recenti innovazioni e i risultati più rilevanti della filiera bufalina e del comparto lattiero-caseario nel mondo.

A promuovere il congresso è il Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, in collaborazione con l'Università degli studi di Napoli 'Federico II'. L'iniziativa si inserisce nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'ateneo federiciano. A presiedere il comitato organizzatore è lo

stesso rettore, Matteo Lorito. Dall'India agli Usa, dall'Europa fino alla Nuova Zelanda, il gotha degli esperti internazionali del settore arriverà in Campania. Gli stakeholder della filiera si incontreranno nell'aula congressi dell'Università 'Federico II' in via Partenope a Napoli. La due giorni è stata divisa in tre sessioni, che toccheranno tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore. La conferenza è anche il preludio del 'World Buffalo Congress', il congresso mondiale sulla bufala, che, dopo ben 26 anni, l'Italia tornerà ad ospitare nel 2026 proprio a Napoli.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



140183



MENU

Edicola digitale

Cerca su Gazzetta del Sud



Gazzetta del Sud online

Messina Calabria

HOME / TERRA E GUSTO / **MOZZARELLA** DI BUFALA, A NAPOLI IL PRIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE

STAMPA

AA

Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale

NAPOLI (ITALPRESS) – Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno

19 SETTEMBRE 2024

0

0

0



5 min.



SIAMO QUI
Storie e interviste

SCOPRI DI PIÙ

>> **Italpress**

NAPOLI (ITALPRESS) - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 43 mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si



discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-caseario europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli"; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli; Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney; Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal

2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti; Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Iemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

- foto ufficio stampa Consorzio tutela **mozzarella** di bufala - (ITALPRESS).

Caricamento commenti



Ultime dalle province

CATANZARO, CROTONE, VIBO

Donazione organi, l'Aido di Briatico lancia una petizione

Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale

NAPOLI (ITALPRESS) – Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno

19 SETTEMBRE 2024

0 0 0



- 5 min.
- Comment icon
- Share icon



>> **Italpress**

NAPOLI (ITALPRESS) - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 43 mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si



discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-caseario europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli"; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli; Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Cocconcetti, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney; Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal

2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti; Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Iemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

- foto ufficio stampa Consorzio tutela **mozzarella** di bufala - (ITALPRESS).

Caricamento commenti



Ultime dalle province

PALERMO

Palermo, rientrato un allarme bomba in via Arimondi: per sicurezza evacuato l'ufficio postale

A Napoli il primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala - Notizie sulla Ristorazione,

CONTATTI

A Napoli il primo congresso internazionale sulla **mozzarella** di bufala

La prima Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala a Napoli illustrerà le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto

Redazione

19 Sett 2024 - 15:17

EVENTI - Il 24 e 25 settembre 2024, Napoli si trasformerà nella capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana, ospitando la prima Conferenza Internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala e i Prodotti Lattiero-Caseari. L'evento, parte delle celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli, vedrà la partecipazione di 30 relatori e 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, con un focus su 30 progetti di ricerca innovativi.

Un evento di rilievo

Organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP, in collaborazione con l'Università Federico II e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, l'evento si propone di esplorare le ultime scoperte nel settore lattiero-caseario. La conferenza avrà inizio alle 9:00 presso l'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope. Il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, aprirà i lavori con un videomessaggio, seguito dagli interventi del rettore Matteo Lorito e del presidente del Consorzio, Domenico Raimondo.

Tematiche in discussione

Durante la conferenza, verranno affrontati temi cruciali, dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

Programma della conferenza

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I relatori

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia. Tra i principali:

Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-caseario europea (Eda).

Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.

Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma, allevatrice.

Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.

Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

Attività collaterali

In preparazione all'evento, il 22 e 23 settembre si svolgeranno corsi e visite guidate per i partecipanti, presso le Regie Cavallerizie della Reggia di Caserta. Inoltre, il 26 settembre, sarà organizzato un tour in un allevamento e due caseifici, per approfondire il processo produttivo della **mozzarella** di bufala campana DOP.

Per ulteriori informazioni e dettagli sul programma, visitate il sito ufficiale: www.bmmp2024.it.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale Agenzia di stampa Italpress - Italp

Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale

19 Settembre 2024

NAPOLI (ITALPRESS) - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani



Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli"; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli; Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Coconcelli, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney;

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti;

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Iemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizie della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop.

Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

- foto ufficio stampa Consorzio tutela **mozzarella** di bufala -
(ITALPRESS).

Vuoi pubblicare i contenuti di Italpress.com sul tuo sito web o vuoi promuovere la tua attività sul nostro sito e su quelli delle testate nostre partner? Contattaci all'indirizzo

Share

Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale

Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale

Di Redazione |

19 Settembre 2024

NAPOLI (ITALPRESS) - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i piú importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che é anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Saranno illustrate le piú recenti scoperte e i risultati piú rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che é diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. La popolazione mondiale bufalina é di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si é sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dá origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo. La due giorni é stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a piú voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre piú ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore. La giornata di martedì 24 settembre ospiterá in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterá anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, il dibattito sará dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana cosí unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerá il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte. Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirá la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale. Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania





"Vanvitelli"; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli; Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney; Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti; Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Iemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte. Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop. Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP. Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it . - foto ufficio stampa Consorzio tutela **mozzarella** di bufala - (ITALPRESS). fsc/com 19-Set-24 13:14

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME > QUALIVITANEWS > **Mozzarella** di Bufala Campana DOP: il primo congresso internazionale sulla **mozzarella**

NOTIZIE :: INNOVAZIONE, SISTEMA IG :: 19 settembre 2024

Mozzarella di Bufala Campana DOP: il primo congresso internazionale sulla **mozzarella**



Napoli capitale della **mozzarella** di bufala. Il 24 e 25 settembre il primo congresso internazionale organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala

campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida** e gli interventi del rettore della Federico II, **Matteo Lorito**, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo**.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia

Qualivita News

Sezioni Qualivita News

ARTICOLI STAMPA DOP IGP
NOTIZIE DAI CONSORZI
NUOVI PRODOTTI IG
APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

RASSEGNA STAMPA
NEWSLETTER
COMUNICATI STAMPA
WEBCAST
PODCAST
VIDEO
GALLERIE FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

AMBIENTE

BENESSERE

CULTURA

ECONOMIA

INNOVAZIONE

PROMOZIONE

SISTEMA IG

SOCIALE

TURISMO

Napoli capitale della **mozzarella** di bufala con il 1° congresso internazionale

Al via il 24 e 25 settembre 18 settembre 2024 | 12.13 LETTURA: 5 minuti Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università 'Federico II' in via Partenope, a Napoli, con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1.400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un 'unicum' che desta interesse nel mondo. La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore. La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (Ai, tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte. Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine latte per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale. Alla 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products' parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania 'Vanvitelli'; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile,



docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università 'Federico II' di Napoli; Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney; Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti; Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Iemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della 'Federico II' di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte. Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop. Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop. Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it. Demografica, leggi lo Speciale Persone, popolazione, natalità: Noi domani. Notizie, approfondimenti e analisi sul Paese che cambia.



Un'emozione italiana.

Scopri di più

Home > Cronache > Food > Napoli capitale della mozzarella di bufala. Il 24 e 25 settembre il...

Cronache Food

Napoli capitale della **mozzarella** di bufala. Il 24 e 25 settembre il primo congresso internazionale

di Agricultura.it - 18 Settembre 2024



CERCA SU AGRICULTURA.IT



NAPOLI – Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana.

Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida** e gli interventi del rettore della Federico II, **Matteo Lorito**, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo**.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

IL PROGRAMMA

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo

sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I RELATORI

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano:

Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-caseario europea (Eda).

Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otávio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.

Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma, allevatrice.

Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.

Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

INIZIATIVE A LATERE

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta

del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

Informazione pubblicitaria

TAGS in evidenza **mozzarella**



Articolo precedente

La suinicoltura italiana nella morsa della Peste Suina Africana. Il 16 ottobre a Modena



Agricoltura.it

<http://www.agricultura.it>

Le news dal mondo dell'agricoltura, informazioni dal produttore al consumatore...e poi, normative, curiosità, appuntamenti enogastronomici e itinerari all'aria aperta.

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Pecorino Romano DOP:
produzione in aumento del 7,1%,
cresce il mercato Usa (+25%)



Grana Padano al G7: regole comuni a tutela delle DOP No alle 'guerre dei dazi', si allo sviluppo globale



Scuole alberghiere d'Italia in sfida per la migliore ricetta con Zampone e Cotechino di Modena Igp



SEGUICI SU INSTAGRAM [@AGRICOLTURA.IT](https://www.instagram.com/AGRICOLTURA.IT)

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

HOME
LUXURYBEVERAGE
MERCATOBIO CARNI
ORTOFRUTTA

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

DOLCI&SALATI
RETAIL SALUMIFIERE
SURGELATIFORMAGGI
TECNOLOGIEGROCERY
TECNOLOGIE

VINI

< Precedente

FIRST INTERNATIONAL CONFERENCE ON
Buffalo Mozzarella
& Milk Products

24-25
SEPT. 2024
NAPLES, ITALY

Register Now!

Learn More About the Event



Il programma del congresso internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala Campana Dop

18 Settembre 2024 - 14:43 | Categorie: [Formaggi](#), [in evidenza](#)

Caserta – Si svolgerà il **24 e 25 settembre** il primo **congresso internazionale sulla **Mozzarella** di Bufala Campana Dop**. Si terrà a **Napoli**, presso l'Università Federico II, e prevede sei sessioni di lavoro, con la presenza di 30 relatori e 9 ospiti stranieri e la presentazione di 30 progetti di ricerca. Saranno **illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto** a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, del settore. In maggiore dettaglio, la due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia durante la mattinata di mercoledì 24 settembre, la tecnica di produzione nel pomeriggio del 24 e l'economia il giorno 25 settembre, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero caseario.

Il congresso prevede, inoltre, alcune **iniziative a latere**. Il 22 e 23 settembre, ad esempio, si svolgerà un 'pre-congresso', durante cui gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi. Il 26 settembre, invece, i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop.

[Clicca qui](#) per rimanere aggiornato sul mondo dei prodotti lattiero caseari.



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Bio&Consumi](#)
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Beverage&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)

Menu

Siti Internazionali

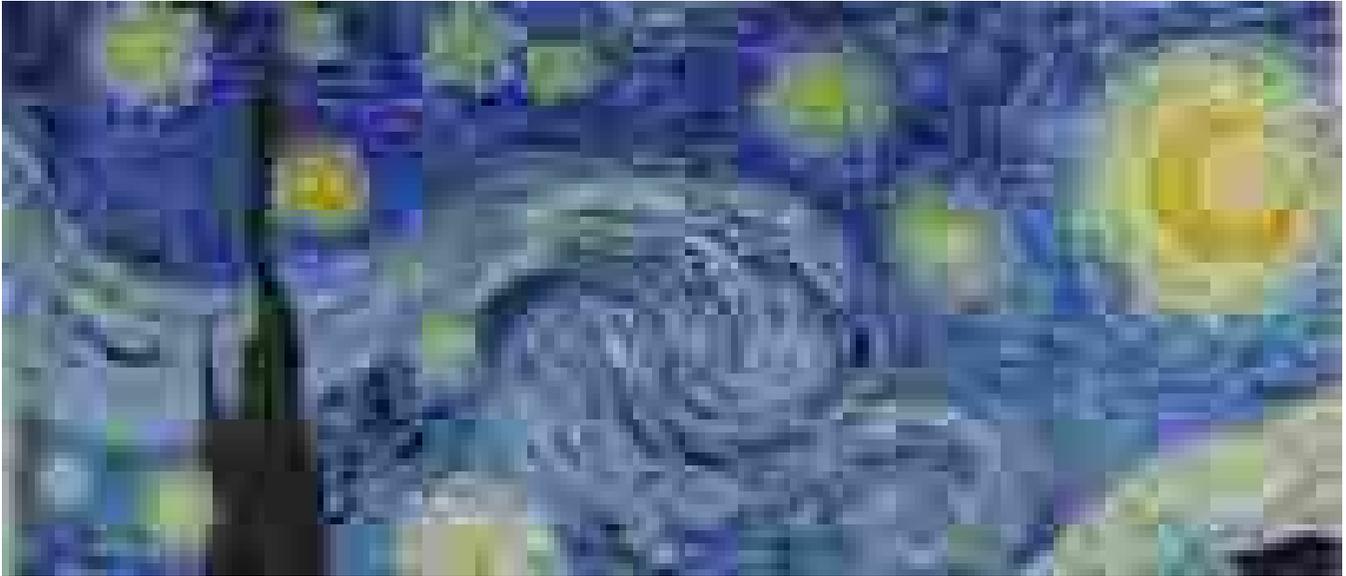
Abbonati



'Primo impegno di lavoro' per Kate dopo la fine della chemio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Il cielo di van Gogh imita la fisica dell'atmosfera



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Piazza del Plebiscito rivive in 85mla mattoncini Lego



Accordo fra Consulenti del Lavoro e famiglie con disabilità



Google testa i nuovi riassunti con l'IA nella ricerca web

Temi caldi Schillaci Israele maltempo Commissione Ue De Rossi / Regione Campania

Naviga

Bufala Dop, Napoli capitale per due giorni della **mozzarella**

24 e 25 settembre, sessioni di lavoro e ospiti da tutto il mondo

NAPOLI, 18 settembre 2024, 11:05

Redazione ANSA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: il 24 e 25 settembre Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana, con esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera che arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota

intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo. Accanto al programma principale sono previsti anche corsi, visite guidate e degustazioni.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi



Ultima ora

11:09

Yara, gip Venezia archivia posizione pm Bergamo Ruggeri

11:02

Tajani, il rimpasto non serve, non c'è un problema politico

10:57

Federica Rosellini, da Elettra alle anime in fiamme

10:44

Orsini, servono scelte coraggiose, sfida è anche sociale

10:44

Orsini, nel Psb riforme e investimenti o rischiamo stallo

10:42

Cina, transito tra Isole Tokyo secondo leggi internazionali

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail

Iscriviti alle newsletter

Video >



▶ **Cosa è successo ai cercapersone esplosi in Libano**



▶ **Beirut, attentato sui cercapersone: i feriti arrivano all'ospedale**



Il video
▶ **L'attentato in Libano e in Siria: il video di una delle esplosioni**



▶ **30 anni di "Friends", gli abiti del set vanno all'asta a Los Angeles**



Bufala Dop, Napoli capitale per due giorni della **mozzarella** - Notizie - Ansa.it

24 e 25 settembre, sessioni di lavoro e ospiti da tutto il mondo. Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: il 24 e 25 settembre Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana, con esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera che arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo. Accanto al programma principale sono previsti anche corsi, visite guidate e degustazioni. Riproduzione riservata © Copyright ANSA





Mer. Set 18th, 2024 13:12:42 CEST



HOME

CONTATTI & COMUNICATI STAMPA

PRIVACY

REDAZIONE

ARCHIVIO



EDITORIA E OPPORTUNITÀ EXPORT

I temi ed il programma del Congresso internazionale della **Mozzarella** di Bufala a Napoli

Di **Carlo Scatozza**

● SET 18, 2024



Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

IL PROGRAMMA

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra



qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I RELATORI

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano:

Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda).

Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.

Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma, allevatrice.

Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.

Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

Mozzarella di bufala campana, il 24 e il 25 settembre a Napoli il primo congresso internazionale

Sei sessioni di lavoro e trenta relatori provenienti da cinque continenti in un evento inserito nelle celebrazioni per gli 800 anni della Federico II Ascolta l'articolo 8 min Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della mozzarella di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università Federico II in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. I TEMI Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. I NUMERI La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431 mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla mozzarella di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un unicum che desta interesse nel mondo. IL PROGRAMMA La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore. La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte. Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine latte per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale. I RELATORI Alla First International Conference on Buffalo Mozzarella and Milk Products parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda). Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop). Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento





di Medicina di Precisione dell'Università della Campania Vanvitelli. Otavio Bernardes , già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini. Piercristiano Brazzale , presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil). Giuseppe Campanile , docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli. Jaime Castaneda , vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni. Pier Sandro Coconcelli , docente dell'Università Cattolica. Michael D'Occhio , docente dell'Università di Sidney. Cristiano Fini , presidente nazionale della Cia. Tim Groser , dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti. Giovanni Guarneri , presidente di Confcooperative. Carmen Iemma , allevatrice. Antonio Limone , direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Ettore Prandini , presidente nazionale Coldiretti. Angela Salzano , ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli. Rupinder Singh Sodhi , presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana. Paolo Zanetti , presidente Assolatte. INIZIATIVE A LATERE Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop. Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso . Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP. Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it . Vai a tutte le notizie di Napoli

Napoli capitale della **mozzarella** di bufala con il 1° congresso internazionale

(Adnkronos) - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università 'Federico II' in via Partenope, a Napoli, con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1.400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un 'unicum' che desta interesse nel mondo. La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore. La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (Ai, tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte. Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale. Alla 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products' parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania 'Vanvitelli'; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università 'Federico II' di Napoli; Jaime





Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney; Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti; Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Iemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della 'Federico II' di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte. Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop. Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizie della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop. Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.



Breaking

Napoli capitale della mozzarella di bufala: al via il primo congr

Mer. Set 18th, 2024



UFFICIO STAMPA • EVENTI • MEDIA RELATIONS • DIGITAL PUBLIC RELATIONS • BRAND JOURNALISM • PODCAST

www.italcommunications.it

CLASSIFICHE TREND MEDIA GREEN BUSINESS SALUTE

TURISMO

Iscriviti alla newsletter

Home 2024 Settembre 18 Napoli capitale della mozzarella di bufala: al via il primo congresso internazionale

EVENTI

Napoli capitale della mozzarella di bufala: al via il primo congresso internazionale



Cerca

Cerchi

Resta SEMPRE AGGIORNATO iscrivendoti alla nostra newsletter quotidiana (arriva ogni giorno alle 19)

Iscrivendoti dichiari di aver preso visione della privacy policy.

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della mozzarella di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla mozzarella di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida** e gli interventi del rettore della Federico II, **Matteo Lorito**, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo**.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

IL PROGRAMMA

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche

Subscribe



Il messaggio è forte quando raggiunge gli interlocutori giusti. Per un salto di qualità scegli Ital Communications SB.

ital communications
A UNITED COMMUNICATIONS GROUP

www.italcommunications.it

Recent Posts

Napoli capitale della **mozzarella** di bufala: al via il primo congresso internazionale

Le macchine per il caffè in casa sono sempre più sofisticate e trasformano il coffee lover in "home barista"

Tutti pazzi per El Mordjene, la "Nutella algerina", ma l'UE ne ha bloccato le importazioni

Campari: Fantacchiotti si dimette da Ceo, nominati ad interim co-ceo Marchesini e Di Fede

Pfas nell'acqua



temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I RELATORI

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano:

Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda).

Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otávio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.

Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma, allevatrice.

Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.

Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

INIZIATIVE A LATERE

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di

delle fontanelle pubbliche? I risultati di Altroconsumo sono rassicuranti

Parte da Firenze il tour "Campari Negroni Room Experience" che celebra l'icona dell'aperitivo

Mutti debutta nella moda con il divertente giubbotto-dispensa della "Mutti Travel Collection"

Campari Group acquisisce il 14,6% di Capevin Holdings per 82,6 milioni di euro

Iper La grande i prende in gestione Casa Milan Bistrot, il ristorante nella sede rossonera

Carrefour, al via la campagna Looney Tunes





formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

Cerca



Parte da Firenze il tour "Campari Negroni Room Experience" che celebra l'icona dell'aperitivo

Related Post



NON PERDERTI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



NAPOLI CAPITALE DELLA **MOZZARELLA** DI BUFALA, VIA AL PRIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE

NAPOLI CAPITALE DELLA **MOZZARELLA** DI BUFALA, VIA AL PRIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE

NAPOLI CAPITALE DELLA **MOZZARELLA** DI BUFALA, VIA AL PRIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE

Foodmakers.it - Le storie dei protagonisti del Food

Le storie dei protagonisti del Food

Open Search

Home » News » NAPOLI CAPITALE DELLA **MOZZARELLA** DI BUFALA, VIA AL PRIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE

NAPOLI CAPITALE DELLA **MOZZARELLA** DI BUFALA, VIA AL PRIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE

Napoli capitale della **mozzarella** di bufala

Il 24 e 25 settembre il primo congresso internazionale

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431 mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

IL PROGRAMMA

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla



nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I RELATORI

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano:

Alexander Anton , segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda).

Antonio Auricchio , presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri , docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otavio Bernardes , già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale , presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile , docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda , vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcilli , docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio , docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini , presidente nazionale della Cia.

Tim Groser , dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri , presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma , allevatrice.

Antonio Limone , direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini , presidente nazionale Coldiretti.

Angela Salzano , ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi , presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti , presidente Assolatte.

INIZIATIVE A LATERE

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizie della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

Navigazione articoli

Napoli capitale della **mozzarella** di bufala con il 1° congresso internazionale

(Adnkronos) Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università Federico II in via Partenope, a Napoli, con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo. Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1.400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un unicum che desta interesse nel mondo. La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore. La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (Ai, tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte. Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine latte per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale. Alla First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products' parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania Vanvitelli; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli; Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney; Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal 2016 al 2018

ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti; Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Lemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte. Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop. Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop. Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

mercoledì, 18 settembre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località



Altre

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Speciali

Le ultime

< 13:51 Fitto vede Gentiloni, utile scambio sulla... Commissione 13:33 Testo Ppe, S&d, Renew su Kiev, 'sì uso armi Ue... Russia' >

Home page > Terra e Gusto > Bufala Dop, Napoli capitale per due...

Bufala Dop, Napoli capitale per due giorni della mozzarella

18 settembre 2024



(ANSA) - NAPOLI, 18 SET - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: il 24 e 25 settembre Napoli diventa la capitale mondiale della mozzarella di bufala campana, con esponenti del mondo

I più letti

- Il verdetto del Vaticano sulle apparizioni di Medjugorje
- Debora Fedele, pastora transumante sulle orme del papà
- Mamma finisce all'ospedale a Verona, due poliziotti vegliano sulle figlie tutta la notte finché non arriva la nonna da...
- Crolla il cavalcavia di Ravina, le ruspe iniziano la demolizione dei piloni
- In moto contro un'auto a Terragnolo: centauro gravissimo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera che arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli.

Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo. Accanto al programma principale sono previsti anche corsi, visite guidate e degustazioni. (ANSA).

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Mozzarella di bufala, a Napoli il primo congresso internazionale

Il 24 e 25 settembre il primo congresso internazionale Due giornate di incontri , 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell' Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop , dall' ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell' aula congressi dell' Università «Federico II» in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell' Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito , che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo I temi Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell' intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall' utilizzo dell' intelligenza artificiale , di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno . Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l' impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori. I numeri La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi , concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale , ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d' affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un unicum che desta interesse nel mondo. Tutte le informazioni ed il programma del congresso sono disponibili sul sito www.bmmp2024.it © RIPRODUZIONE RISERVATA Promo Speciale Tutto il sito a soli 11,99 /anno



Napoli capitale della **mozzarella** di bufala con il 1° congresso internazionale

GOSSIP Il Sannio Quotidiano

IL SANNIO QUOTIDIANO Il Sannio Quotidiano

Home ADNKRONOS ADNK IP Napoli capitale della **mozzarella** di bufala con il 1° congresso internazionale

Napoli capitale della **mozzarella** di bufala con il 1° congresso internazionale

mercoledì 18 Settembre 2024

Telegram

Napoli, 18 set. (Adnkronos/Labitalia) - Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: Napoli diventa la capitale mondiale della **mozzarella** di bufala campana. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella** di bufala e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università 'Federico II' in via Partenope, a Napoli, con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla **mozzarella** di bufala campana Dop. Circa 1.400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un 'unicum' che desta interesse nel mondo.

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore.

La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (Ai, tecnologie di precisione).

Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

Alla 'First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products' parteciperanno ospiti provenienti non



solo dall'Italia, ma anche da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano: Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda); Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop); Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania 'Vanvitelli'; Otavio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini; Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil); Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università 'Federico II' di Napoli; Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni; Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica; Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney; Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia; Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti; Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative; Carmen Iemma, allevatrice; Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno; Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti; Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della 'Federico II' di Napoli; Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana; Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizie della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.



Vai alla navigazione principale

Vai al contenuto

Vai al footer

☰ 🔍 **24 Food** Economia del cibo



In evidenza Criptovalute Spread BTP-Bund FTSE-MIB Petrolio

24+

Abbonati

👤 Accedi

Pubblicità

24

I NOSTRI VIDEO



Pecoraro Scanio
"Valorizzare il turismo enogastronomico"



Attenti ai vini delle vacanze. Come mai bevuti a casa non hanno più... fascino?



Agroalimentare, Italia al top per i marchi di qualità

Servizio | Caseario

Bufala, tutta la ricchezza di latte e **mozzarella** in un congresso internazionale

I prossimi 24 e 25 settembre Napoli ospiterà relatori provenienti da ogni continente che illustreranno 30 progetti di ricerca

di Giorgio dell'Orefice
18 settembre 2024



Loading...

🔊 **Ascolta la versione audio dell'articolo**

🗨️ 2' di lettura

La bufala e il suo latte sono diffusi in tutto il mondo dal Sudamerica all'Asia, ma è in Italia che sono alla base di una filiera di eccellenza come quella della **Mozzarella di Bufala Campana**. La bufala e la commodity che

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

ne deriva, il suo latte, saranno al centro di una due giorni di congresso internazionale, i prossimi 24 e 25 settembre, a Napoli epicentro della produzione della **Mozzarella** Campana Dop.

Il congresso porterà la prossima settimana in Campania 30 relatori e 9 ospiti stranieri provenienti da ogni continente che illustreranno 30 progetti di ricerca distinti in tre sessioni che saranno incentrate sulle tematiche della zootecnia e dell'allevamento, sui **prodotti lattiero caseari (dal latte allo yogurt, dai formaggi alla mozzarella)** fino all'economia legata a questa specifica filiera.

Publicità
Loading...

24

L'evento è stato organizzato dal Consorzio di tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dai Dipartimenti di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e da quello di Agraria dell'Università Federico II di Napoli e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Nelle sessioni più strettamente scientifiche saranno illustrate le caratteristiche e le proprietà del latte di bufala che, proprio grazie al suo elevato valore nutrizionale, ne fanno uno dei prodotti lattiero caseari più consumati al mondo.

A livello mondiale la popolazione bufalina è di circa **200 milioni di capi**, concentrati soprattutto in Asia e Sud America.

Consigli24 |

migliori consigli su prodotti di tecnologia, moda, casa, cucina e tempo libero

Scopri di più →

24

ABBONAMENTO

Offerta Back to Work: 12 mesi di Sole a 79€!
Accesso illimitato al sito de Il Sole 24 Ore.

24

Scopri di più →

La produzione di latte di bufala a livello mondiale è la seconda alle spalle della produzione di latte vaccino. Fatto cento la produzione mondiale di latte l'81% è latte vaccino, **il 15% la quota del latte di bufala**, a seguire molto distanziato con un 2% il latte ovino e chiudono con un 1% a testa il latte di capra e quello di cammello.



NAPOLI/ CRONACA

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

SPORT

CULTURA E TEMPO LIBERO

METEO

CITTÀ ▾

IN EVIDENZA

Il mondo del calcio piange Totò Schillaci, la diretta: «Camera ardente al Barbera». Tutti i messaggi

Mozzarella di bufala campana, il 24 e il 25 settembre a Napoli il primo congresso internazionale

di Redazione online

Sei sessioni di lavoro e trenta relatori provenienti da cinque continenti in un evento inserito nelle celebrazioni per gli 800 anni della Federico II



Il video dell'aggressione ai medici a Melito

Due dottori picchiati da cinque persone nella guardia medica

Due giornate di incontri, 6 sessioni di lavoro, 30 relatori, 9 ospiti stranieri provenienti da 5 continenti, 30 progetti di ricerca: **Napoli diventa la capitale mondiale della mozzarella di bufala campana**. Il 24 e 25 settembre i più importanti esponenti del mondo della ricerca, delle istituzioni e delle imprese della filiera arriveranno in città per la prima conferenza internazionale sulla **mozzarella di bufala** e i prodotti lattiero-caseari, inserita nel programma di celebrazioni per gli 800 anni dell'Università Federico II di Napoli. Un evento di alto profilo scientifico, organizzato dal Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana Dop, dall'ateneo federiciano con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183

Dipartimento di Agraria, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

I lavori inizieranno il 24 settembre alle ore 9 nell'aula congressi dell'Università "Federico II" in via Partenope a Napoli con un videomessaggio del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida e gli interventi del rettore della Federico II, Matteo Lorito, che è anche presidente del comitato organizzatore, e del presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo.

I TEMI

Saranno illustrate le più recenti scoperte e i risultati più rilevanti raggiunti dal comparto a livello internazionale. Dalle proprietà del latte di bufala, anche in chiave di prevenzione di alcuni tipi di tumore dell'intestino, fino agli sviluppi futuri, segnati dall'utilizzo dell'intelligenza artificiale, di un settore che è diventato un motore economico del Mezzogiorno. Al centro della due giorni anche studi e relazioni per smentire gli attacchi al sistema agroalimentare: dalla sostenibilità al benessere animale, si assiste a un crescendo di fake news sui prodotti derivati dal latte. Sarà inoltre rilanciato l'impegno contro i cibi sintetici per garantire la massima trasparenza ai consumatori.

I NUMERI

La popolazione mondiale bufalina è di circa 200 milioni di capi, concentrati soprattutto in Asia e Sud America. In Italia sono appena 431 mila le bufale, ma solo qui si è sviluppato un modello di filiera economica che ruota intorno a questo straordinario animale e al suo latte, che dà origine alla mozzarella di bufala campana Dop. Circa 1400 allevamenti producono latte idoneo alla produzione della Dop, oltre 150 allevatori e trasformatori fanno parte del Consorzio di Tutela, per un giro d'affari di 1,2 miliardi di euro (fonte Svimez, 2019). Un "unicum" che desta interesse nel mondo.

IL PROGRAMMA

La due giorni è stata divisa in tre macro-aree: la zootecnia, la tecnica di produzione e l'economia, evidenziando come questi fattori si intersecano nel mondo lattiero-caseario. Si tratta di temi centrali per un confronto a più voci che ha l'ambizione di gettare le basi per una sempre più ampia e proficua collaborazione internazionale nel settore. La giornata di martedì 24 settembre ospiterà in mattinata la sessione dedicata alla zootecnia. In questa prima parte si discuteranno le migliori tecniche di allevamento, fase fondamentale per garantire al consumatore prodotti non solo di qualità, ma che abbiano anche la potenzialità di prevenire o essere validi aiuti nel trattamento di patologie. In quest'ottica sono diversi gli studi dedicati alle proprietà del latte di bufala, che saranno presentati nel corso dei lavori. Guardando al futuro, si discuterà anche di come poter utilizzare al meglio i nuovi strumenti a disposizione (AI, tecnologie di precisione). Nel pomeriggio, il dibattito sarà dedicato alla tecnologia casearia: dalla qualità dell'oro bianco ai suoi tratti distintivi fino alle particolari innovazioni che hanno reso la bufala campana così unica, al confronto con altri prodotti passati, presenti e futuri, come i cibi prodotti in laboratorio e quelli derivanti da fonti proteiche alternative. In questo complesso scenario, come si posizionerà il nostro sistema agroalimentare, e che impatto avranno i



Hai una storia da segnalare sul tuo territorio?

SCRIVICI

Iscriviti alla newsletter

Corriere del
Mezzogiorno

Le news principali sul Mezzogiorno
Ogni giorno alle 12, a cura della redazione

ISCRIVITI

LA PRIMA PAGINA DI OGGI





novel food sulla nostra qualità di vita? Sono solo alcune delle domande a cui gli studiosi tenteranno di dare risposte.

Mercoledì 25 settembre, invece, si aprirà la terza sessione, in cui si tratteranno temi di natura economico-sociale con riferimento al mercato locale e globale, fino a discutere della creazione di valore nelle filiere agroalimentari, di sostenibilità ambientale, economica, sociale. Ma al centro del dibattito ci saranno anche temi di grande attualità, come l'azione di contrasto all'avanzata del cibo sintetico e le problematiche legate all'utilizzo del termine "latte" per contraddistinguere il prodotto di origine animale rispetto a quelli di origine vegetale.

I RELATORI

Alla "First International Conference on Buffalo **Mozzarella** and Milk Products" parteciperanno ospiti provenienti non solo dall'Italia, ma anche **da India, Stati Uniti, Europa, Australia, Nuova Zelanda e Brasile**, in rappresentanza del gotha del settore lattiero-caseario mondiale. Tra i principali relatori si segnalano:

Alexander Anton, segretario dell'Associazione lattiero-casearia europea (Eda).

Antonio Auricchio, presidente dell'Associazione dei formaggi italiani Dop e Igp (Afidop).

Maria Luisa Balestrieri, docente del Dipartimento di Medicina di Precisione dell'Università della Campania "Vanvitelli".

Otávio Bernardes, già presidente dell'Associazione brasiliana allevatori bufalini.

Piercristiano Brazzale, presidente della Federazione Internazionale Latte (Fil).

Giuseppe Campanile, docente del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università Federico II di Napoli.

Jaime Castaneda, vicepresidente del Consorzio statunitense delle Comuni Denominazioni.

Pier Sandro Cocconcelli, docente dell'Università Cattolica.

Michael D'Occhio, docente dell'Università di Sidney.

Cristiano Fini, presidente nazionale della Cia.

Tim Groser, dal 2016 al 2018 ambasciatore della Nuova Zelanda Negli Stati Uniti.

Giovanni Guarneri, presidente di Confcooperative.

Carmen Iemma, allevatrice.

Antonio Limone, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti.

Angela Salzano, ricercatrice del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali della Federico II di Napoli.

Rupinder Singh Sodhi, presidente dell'Associazione lattiero-casearia indiana.

Paolo Zanetti, presidente Assolatte.

INIZIATIVE A LATERE

Corsi, visite guidate, degustazioni: ricco anche il calendario di iniziative collaterali alla scoperta del territorio di origine della **mozzarella** di bufala campana Dop.

Il 22 e 23 settembre saranno due giorni di pre-congresso. Gli ospiti



internazionali potranno partecipare a un corso relativo alle tecniche più innovative ma allo stesso tempo tradizionali per la produzione di formaggi, con un particolare focus sulla **mozzarella** di bufala campana, con un approccio sia teorico che pratico. Il corso si svolgerà nelle Regie Cavallerizie della Reggia di Caserta, sede del Consorzio di Tutela della **Mozzarella** di Bufala Campana DOP.

Il congresso vivrà infine un'appendice giovedì 26 settembre, quando i partecipanti avranno l'occasione di essere protagonisti di un tour in un allevamento e due caseifici, per conoscere da vicino il sistema di produzione della Bufala Campana Dop. Tutte le informazioni sul congresso sono disponibili sul sito internet www.bmmp2024.it.

[Vai a tutte le notizie di Napoli](#)

[Iscriviti alla newsletter del Corriere del Mezzogiorno Campania](#)

18 settembre 2024

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 [Leggi e commenta](#)

CORRIERE DELLA SERA

Abbonati a Corriere della Sera | Gazzetta | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli | Quimamme | OFFERTE CORRIERE STORE | Buonpertutti | Servizi | Scrivi | [Cookie policy e privacy](#) | [Preferenze sui Cookie](#)

Codici Sconto | Corso di Inglese - Francese

Copyright 2024 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Data Mining Policy | Per la pubblicità: CAIRORCS MEDIA SpA - Direzione Pubblicità

RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 270.000.000,00

Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485

[Chi Siamo](#) | [Dichiarazione di accessibilità](#) | [The Trust Project](#)





Al Palazzo della Permanente
dal 4 al 6 Ottobre

COOK fest

#cookfest



Protagonisti

Da sinistra, lo chef Davide Oldani, il pasticcere Iginio Massari, lo chef Massimo Bottura, lo chef Niko Romito e, qui a destra, il pasticcere e maestro cioccolatiere Ernst Knam

Torna il festival food del «Corriere»

Tre giorni per riflettere e celebrare la cucina italiana, degustando i piatti dei grandi maestri e imparando a riprodurli con lezioni esclusive

Iginio Massari ed Ernst Knam a confronto sui fondamentali della pasticceria, «interrogati» senza sconti da Frau Knam. Massimo Bottura, chef tre stelle Michelin, che insegna alla regina della cucina in tv Antonella Clerici come si prepara una pasta al pesto perfetta. Quattro grandi famiglie della ristorazione italiana — gli Alajmo, i Cerea, gli Iaccarino e i Romito — sullo stesso palco, per raccontare la propria storia e far assaggiare al pubblico alcuni dei propri piatti iconici, incluso il celebre pacchero al pomodoro di Vittorio. Il Cook Fest, festival food del *Corriere della Sera*, sarà tutto questo e molto altro: dal 4 al 6 ottobre torna l'appuntamento con una manifestazione storica — prima si chiamava Cibo a Regola d'Arte — che quest'anno ha cambiato nome e pelle. Tre giorni al Palazzo della Perma-

nente di Milano (via Turati 34) in cui si tornerà a mettere al centro le esperienze: degustazioni, assaggi, lezioni d'autore per celebrare insieme la cucina italiana in tutte le sue molteplici sfaccettature. Da mercoledì 18 settembre si potrà trovare tutto il programma online sul sito cookfest.it, con le istruzioni per iscriversi: alcuni appuntamenti saranno a pagamento, altri a ingresso libero su prenotazione.

Tra le novità di questa edizione, le Cook Breakfast, le Cook Night e il Cook Lunch: appuntamenti con i big della ristorazione e della pasticceria che faranno assaggiare al pubblico i propri piatti, dal riso e zafferano di Davide Oldani alla pasta alla Norma di Ciccio Sultano, dalla delizia al limone di Sal De Riso ai croissant cubici e sferici (e virali) di Matteo Baronetto. Nuovo è anche il Cook Market, l'area in

cui si potranno assaggiare e acquistare le specialità di 22 piccoli produttori, dal miele al cioccolato.

Resta invece la linea Pane, pizza&parole, ormai collaudata: qui scrittori, esperti, scienziati, foodwriter, storici della gastronomia e chef affronteranno i temi d'attualità del mondo enogastronomico accompagnati dai più grandi panificatori italiani (da Davide Longoni a Pasquale Polito) che sforneranno, alla fine del talk, un lievitato speciale.

Immane i corsi di cucina, quest'anno ancora più ricchi: 18 appuntamenti, sei al giorno, in cui imparare dai maestri i segreti per un piatto o una tecnica di alta cucina. Dal risotto alla barbabietola di Enrico Bartolini, chef tre stelle Michelin, alla cipolla e pomodoro di Antonia Klugmann, dalla pasta e patate di Viviana Varese all'impasto perfetto per la pizza di Franco

Pepe. A proposito di pizza, non mancherà un affondo con Pepe, Enzo Coccia e Ciro Oliva, che faranno assaggiare al pubblico la loro versione frita.

Infine, tornano gli assaggi guidati alla scoperta delle eccellenze italiane insieme agli esperti: dal prosciutto crudo alla pasta, saranno delle vere e proprie esperienze sensoriali. Altra novità di quest'anno è la Wine school: degustazioni guidate con i produttori, per comprendere non solo il vino ma anche il territorio da cui proviene. Il Cook Fest è sostenuto da Pastificio Garofalo, Frigo2000, Mulino Caputo, Consorzio del prosciutto di San Daniele, Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop, Allegrini, Amadori, Berlucchi e Gardenia per l'allestimento green. Noi siamo pronti, vi aspettiamo!

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Le esperienze

A colazione, pranzo e cena con gli chef

Cook Breakfast, Cook Night e Cook Lunch: sono i nuovi format del festival, gli incontri a tu per tu con i grandi della cucina che si concludono con l'assaggio (iscrizioni su cookfest.it da dopodomani). Breakfast (15 euro): venerdì 4 Iginio Massari, Ernst Knam e Frau Knam (torta al cioccolato), sabato 5 Marco Pinna (bombolone), domenica 6 Matteo Baronetto (croissant cubici e sferici). Night (39 euro): venerdì 4 Massimo Montanari, Davide Oldani, Ciccio Sultano e Luciano Monosilio (assaggio di Riso e zafferano, pasta alla Norma e cacio e pepe), sabato 5 Luigi Biasetto, Sal De Riso e Tommaso Foglia (assaggio di dolci e non solo). Domenica 6 il pranzo con le famiglie della ristorazione: Alajmo, Cerea, Iaccarino e Romito (si assaggia un intero menu, 59 euro).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I panel

Pane, pizza & libri Novità editoriali (con sfornata)

Tornano (a ingresso libero, prenotazioni da mercoledì su cookfest.it) gli appuntamenti di Pane, pizza&parole: talk seguiti da deliziose sfornate. Si comincia venerdì 4 ottobre alle 11 con un dibattito sulla longevità insieme agli studiosi Valter Longo, Franco Berrino e Annamaria Colao. Poi, l'assaggio del pane integrale di Davide Longoni. Ben quattro le novità editoriali che verranno presentate in anteprima nella tre giorni: *Zucchero* (Giunti) del pasticciere Fabrizio Fiorani, *Tutta l'Italia del pane* (Slow Food) del panificatore Fulvio Marino, *Una torta per dirti addio: vita e ricette di Nora Ephron* (Guido Tommasi) di Angela Frenda, responsabile editoriale di *Cook e Gohan*, *la mia cucina giapponese di casa* (Slow Food) della foodwriter Emiko Davies.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I workshop

Dalla sacher al riso e zafferano: i 18 corsi d'autore

Immancabili i corsi di cucina: 18 occasioni, divise su tre giorni, di imparare dai grandi i segreti per una ricetta perfetta. Strutturati per un gruppo ristretto di 16 persone, questi corsi saranno delle vere e proprie masterclass d'autore, in cui il pubblico potrà ascoltare, mettere le mani in pasta e fare domande. Dal risotto alla barbabietola di Enrico Bartolini, chef tre stelle Michelin, al riso e zafferano di Davide Oldani, bistellato; dalla sacher di Ernst Knam alla pasta e patate di Viviana Varese, dall'impasto della pizza di Franco Pepe al cheesecake basco di Fabrizio Fiorani, passando per la pastiera e la pizza di Mulino Caputo, cipolla e pomodoro di Antonia Klugmann, i tortelli di ricotta e spinaci di Niko Romito. Prenotazioni su cookfest.it da mercoledì, 59 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Su prenotazione

Wine school e assaggi guidati con gli esperti

Novità del 2024 la scuola di vino: due degustazioni guidate alla scoperta di altrettanti terroir italiani, la Valpolicella e la Franciacorta. Allegrini farà luce sui trend legati ai rossi proponendo, insieme alla wine educator Cristina Mercuri e al coordinatore export dell'azienda Matteo Allegrini, cinque vini che rappresentano la ricchezza del territorio. Berlucchi, con la owner Cristina Ziliani e Ferdinando Dell'Aquila, winemaker, ripercorrerà la storia delle bollicine metodo classico con tre bottiglie, tra cui una Riserva (su prenotazione, 19 euro). Da non perdere anche gli assaggi guidati da esperti di prosciutto San Daniele, pasta Garofalo, pollo Amadori, **mozzarella di bufala campana Dop**, pastiera e pizza Mulino Caputo (su prenotazione, 5 euro).

© DIBBONI IZIOE DISSEGNATA

Shopping

Il nuovo mercato per acquistare piccole eccellenze

Con questa edizione il Cook Fest introduce un'altra novità, il Cook Market, un'area dedicata a piccoli produttori di eccellenze gastronomiche che si troverà all'ingresso della Permanente. Qui il pubblico potrà fare un giro tra i banchi, assaggiare, interagire con i venditori e, se lo desidera, acquistare. Che cosa si troverà? Tante piccole chicche: si va dal peperone crusco alla melanzana bianca, dal cioccolato al Parpaccio, l'aceto solido da grattugiare, dalle confetture di miele alla ventresca di tonno, passando per la colatura di alici. Le produzioni di nicchia in esposizione saranno 22, da tutta Italia, ognuna con una storia di radicamento sul territorio, di filiera corta e di estrema passione. Un'occasione di approfondimento per tutti gli appassionati gourmet.

© DIBBONI IZIOE DISSEGNATA



Protagonisti/2

A sinistra la chef Viviana Varese. A destra lo chef Enrico Bartolini, il pasticcere Sal De Riso e la chef Antonia Klugmann. Nella foto grande la conduttrice Antonella Clerici



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183



Intelligenza artificiale, la sfida dell'acqua

Annamaria Capparelli a pag. 7

Il cambio di paradigma, l'agroalimentare

L'Intelligenza artificiale e la sfida dell'acqua: opportunità per il Sud

► Nuove tecnologie e infrastrutture, la Coldiretti: «Bisogna risolvere la questione dell'approvvigionamento idrico, senza quantità adeguate si aprono nuovi gap»

LO SCENARIO

Annamaria Capparelli

Intelligenza artificiale. Una sfida che l'agroalimentare è pronto a cogliere. Una partita che anche il Sud dei primati ha le carte in regola per giocare. Ed è un Consorzio del Mezzogiorno, quello della **Mozzarella** di bufala campana Dop, che ha adottato la nuova tecnologia per garantire tracciabilità e sicurezza a una eccellenza campana, simbolo del Made in Italy nel mondo. Ma proprio il Mezzogiorno rischia di trovare ostacoli nella corsa verso l'IA per la situazione di arretratezza nel settore idrico.

La questione, che a breve diventerà strategica, sarà lanciata dal presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, in occasione del G7 Agricoltura, in programma in Sicilia, ad Ortigia (Siracusa) dal 21 al 29 settembre. Nell'ambito del vertice dei ministri dei Paesi più industrializzati del mondo Coldiretti ha organizzato un incontro

con le organizzazioni agricole dei "7" a cui si affiancheranno quelle dei paesi africani con i quali si stanno portando avanti progetti produttivi finalizzati a una nuova cooperazione agroalimentare.

Innovazione e nuove relazioni commerciali per un Mezzogiorno sempre più centrale e con numeri di tutto rispetto. Sud in primo piano per la grande bellezza della sua agricoltura e per le produzioni alimentari, ma anche come fucina di strategie future. L'agroalimentare è balzato alla ribalta anche negli interessi della Commissione europea pronta a lanciare un piano nei primi cento giorni. E per il nostro Paese una leva forte è nel Meridione.

I PRIMATI

Pochi numeri confermano primati e potenzialità che si giocano anche nei rapporti con l'altra sponda del Mediterraneo. E che rendono il Sud fondamentale in un'azione di rinascita. Il valore aggiunto nel 2023, secondo le elaborazioni sui dati Istat del Centro Studi Divulga, ha segnato una crescita dell' 8,2% contro il +7,6% a livello nazionale con gli

aumenti più significati in Calabria (+17,6%) e Isole (+11,5%), a seguire Abruzzo (+6,3%) e Campania (+5,9%). Unico segno meno la Puglia. Dall'analisi di Divulga spicca poi la vittoria del Mezzogiorno sul fronte dell'export.

LA CAMPANIA

La Campania conquista un posto in prima fila con un valore di 5,5 miliardi e un "peso" sulle spedizioni agroalimentari nazionali dell'8,5%. La Regione inoltre mette a segno una crescita del 5,3%. Aumenti a doppia cifra, ma con valori decisamente più bassi, per la Basilicata (+22,5%), la Calabria (+20,8%) e la Puglia (+10%). Basilicata, Isole e Campania viaggiano poi in controtendenza per quanto riguarda l'occupazione con incrementi anche rilevanti rispettivamente del 5,9%, 6,9% e del 3,1% a fronte di una flessione del 3,1% che ha penalizzato il mercato del lavoro agricolo a livello nazionale anche per effetto dei fenomeni meteo avversi che hanno colpito in questi ultimi due anni le campagne.

Ed è proprio da questa emergenza che parte Prandini, per spiegare il nuovo corso dell'agroalimentare Made in Italy. Che dovrà essere legato alle nuove tecnologie e alle infrastrutture. «Occorre affrontare i problemi del clima - spiega il presidente della Coldiretti - che incidono sulla tenuta delle nostre imprese in un'ottica di largo respiro» e denuncia la mancanza di coraggio



negli ultimi trenta anni anche da parte dell'Unione europea. Il messaggio che lancerà agli agricoltori dei "sette grandi" e a quelli africani è di un confronto a 360 gradi per mettere in campo risposte immediate per consentire alle imprese di competere.

«Serve più attenzione – sostiene – alle dinamiche delle filiere produttive in primo luogo per garantire la redditività delle imprese». E l'attacco è al mercato senza regole che «ha concentrato la ricchezza nelle mani di pochi, indebolendo la parte agricola che è alla base della produzione, e rafforzando i guadagni di altri soggetti soprattutto quelli che operano nella commercializzazione».

LA PORTUALITÀ

Una priorità è indicata nelle infrastrutture, un campo, in particolare quello della portualità e soprattutto al Sud, dove l'Italia sconta un deficit rispetto ai paesi della Ue ed extra Ue. E ancora, la disponibilità della rete nelle aree interne. Ma soprattutto Col-diretti accenderà i riflettori

sull'Intelligenza Artificiale. Il dibattito è vivace, dalle regole ai rischi che le nuove tecnologie possano mettere nell'angolo l'uomo. Prandini pone un'altra questione: la necessità di acqua che l'IA richiede e che non ha precedenti.

La stima – afferma – è di un fabbisogno per questa nuova tecnologia di migliaia di litri pro capite al giorno. Le strutture della Ia richiedono infatti una robusta dose di energia e acqua per il raffreddamento. Per un'area come il Mezzogiorno che di acqua ne ha poca significherebbe creare un ulteriore gap infrastrutturale.

Mentre il settore è pronto a investire nelle applicazioni della IA che possono svolgere una funzione importante nel campo della tracciabilità per rafforzare la trasparenza dell'indicazione dell'origine dei prodotti alimentari e offrire la massima sicurezza ai consumatori tutelando allo stesso tempo il vero Made in Italy attaccato dal patrimonio in costante crescita dell'Italian sound-

ding che vale oggi oltre 120 miliardi, il doppio dell'export del vero cibo tricolore.

Intelligenza artificiale e infrastrutture idriche due questioni strettamente connesse. Prandini sottolinea la lungimiranza dell'organizzazione che anni fa ha lanciato un progetto per la realizzazione di bacini. Ma che non riesce ancora a decollare. Ed è grave per un Paese che raccoglie solo l'11% dell'acqua piovana e che perde oltre l'80% della preziosa risorsa a causa di reti obsolete e colabrodo abbandonare questa occasione. O comunque ritardarla.

Ma senza acqua l'IA non marcia, mentre questa e tutte le più avanzate tecnologie – dice – potrebbero dare un'ulteriore spinta alla crescita del fatturato agroalimentare del Sud. Una sfida che sarà lanciata in un contesto ampio perché risorse ambientali e hi tech sono questioni calde per l'Italia e per gli altri Paesi più avanzati, ma costituiscono un'emergenza drammatica per le aree come quelle africane in cerca di una nuova dimensione agricola.

**SETTORE PRIMARIO
FONDAMENTALE
PER L'ECONOMIA
CAMPANA
CON 5,5 MILIARDI
DI ESPORTAZIONI**

**PRANDINI: «AFFRONTARE
I PROBLEMI POSTI
DAL CAMBIAMENTO
CLIMATICO, LE IMPRESE
SONO PRONTE
A INVESTIRE»**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

140183