



**Fiere Zootecniche  
Internazionali di Cremona**

**Fiera Internazionale  
del Bovino da Latte**

**EXPOCASA  
2015**

**EXPOCASEARIA  
2015**

**EXPOCASA  
2015**

**28-31 Ottobre 2015 - Fiera di Cremona**

## **Programma eventi**

Agg. al 14/10/2015

### **Mercoledì 28 Ottobre 2015**

#### **Ore 9.30 Sala Stradivari**

Convegno Internazionale

#### **La malattia di Marek: aggiornamenti su prevenzione e controllo**

*Organizzazione: CremonaFiere con il patrocinio di SIPA Società Italiana di Patologia Aviare*

Con la terza edizione dell'IPF – International Poultry Forum, CremonaFiere propone all'intero settore avicolo il proseguimento di un format seminariale e scientifico che ha avuto ottimi riscontri. Partendo dalla considerazione che l'ottimizzazione e l'interdipendenza di tutti i fattori gestionali concorrono alla redditività dell'impresa avicola, durante IPF 2015 verranno presentate le strategie necessarie per prevenire la malattia di Marek.

Questo argomento, scelto sentendo il parere della Società Italiana di Patologia Aviare, permetterà di conoscere le più recenti scoperte scientifiche sulla malattia, tra le più importanti e diffuse in patologia aviare. Saranno anche approfonditi quegli aspetti della gestione degli allevamenti che contribuiscono alla sua prevenzione. Tecnici, professionisti e responsabili di istituzioni di livello internazionale illustreranno – con un taglio operativo – le migliori soluzioni per continuare a garantire alta qualità alla produzione avicola in un contesto di mercato in continua evoluzione.

#### **Programma**

Coordinamento:

**Dr. Emilio Olzi**, Comitato Scientifico International Poultry Forum

Interventi:

- La prevenzione della malattia di Marek alla luce delle ultime ricerche  
**Dr. John Dunn** *USDA, United States Department of Agriculture, Avian Disease and Oncology Laboratory (East Lansing - Michigan - U.S).*
- Storia della malattia di Marek e situazione Italiana  
**Prof. Antonio Zanella e Dr. Alessandro Scolari**, *veterinari liberi professionisti*
- Importanza della vaccinazione nella prevenzione della malattia di Marek  
**Dr. Yannick Gardin**, *Poultry Veterinary Study Group of the EU*
- Programmi di disinfezione e biosicurezza nella prevenzione della Malattia di Marek  
**Dr. Zeno Bernardi**, *Veterinario libero professionista*

Conclusioni:

**Dr. Emilio Olzi**, Comitato Scientifico International Poultry Forum

**Evento rivolto a:** allevatori avicoli, veterinari, produttori e distributori di attrezzature per l'avicoltura

## Ore 9,30 Sala Guarneri

---

Convegno

### **La minaccia UE sul futuro delle DOP**

### **Le conseguenze dell'applicazione del Regolamento sulla provenienza dei mangimi**

*Organizzazione: Cremonafiere e Assalzoo*

Il Reg. 644/2014 prevede che gli animali che forniscono la materia prima per le DOP siano alimentati integralmente con prodotti provenienti dall'areale di provenienza. Tuttavia a causa della numerosità delle denominazioni e la sovrapposizione di molte delle stesse, l'Italia si trova ad avere un serio problema di quantità di materia prima disponibile per l'alimentazione negli allevamenti.

Considerate le sfide che la norma pone non solo come approvvigionamento, ma anche come separazione delle materie prime, rendicontazione e immagine, il tema diviene di particolare importanza per il settore lattiero caseario e suinicolo fortemente orientati alla internazionalizzazione delle sue eccellenze: quasi il 70% dell'export agroalimentare è rappresentato da prodotti di punta del Made in Italy e variazioni apportate ad una componente produttiva rischiano di influire sul valore di tutti gli anelli delle filiere alimentari, dall'allevamento al consumo.

#### **Invitati**

- **Alberto Allodi**, *Presidente Assalzoo*
- **Nicola Cesare Baldrighi**, *Presidente Consorzio Grana Padano*
- **Vittorio Capanna**, *Presidente Consorzio Prosciutto di Parma*
- **Gianni Fava**, *Assessore all'Agricoltura, Regione Lombardia*
- **Mario Guidi**, *Presidente Confagricoltura*
- **Giorgio Mercuri**, *Presidente Fedagri- Confcooperative*
- **Roberto Moncalvo**, *Presidente Coldiretti*
- **Secondo Scanavino**, *Presidente Cia*

Conclusioni

**Maurizio Martina**, *Ministro delle Politiche Agricole*

Moderatore: **Roberto Iotti**, *giornalista*

**L'evento è rivolto a:** allevatori, aziende di trasformazione e commercializzazione del prodotto finito, associazioni di categoria

## Ore 10.00 Sala Monteverdi

---

Convegno

### **Meat.it**

### **Le attuali opportunità nel settore della carne suina e avicola**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare)*

In un mercato alimentare ormai da anni orientato al binomio benessere – soddisfazione del gusto, è di grande interesse la reazione del comparto delle carni e dei suoi derivati a questo trend. I prodotti devono essere buoni, far bene ed ecosostenibili: ma quali sono oggi le maggiori criticità igienico – microbiologiche e normative? Al convegno saranno presentate le soluzioni legate alla materia prima, agli ingredienti impiegati e ai processi per coniugare qualità e benessere.

#### **Programma**

- Gli attuali criteri di qualità "market oriented" per la selezione dei salumi  
**Claudio Truzzi**, *Metro Italia*
- Lo standard GS1 per la sicurezza e la tracciabilità delle carni: allinearsi con gli ultimi Regolamenti Comunitari  
**Emanuela Casalini**, *Indicod-ECR*
- Carica batterica "oculta" in salumi affettati in vaschette conservate in atmosfera protettiva  
**Maddalena Rossi**, *Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia*

- Possibilità di ridurre il sodio nei salumi  
**Claudio Ghizzoni, Iberche**
- Verifica in linea, precisa ed affidabile, mediante i Raggi X del rapporto grasso/magro nelle carni  
**Emilio Chiesi, Parmacontrols**
- Patogeni nei processi di trasformazione delle carni: contenimento dei rischi"  
**Serena Leardini, Romer Labs Diagnostic**

**Evento rivolto a:** Produttori di specialità alimentari a base carne suina e avicola, produttori e distributori di attrezzature per la lavorazione delle carni, tecnologi alimentari, veterinari, allevatori

### Ore 10.45 – 11.45 Milk Village

---

Workshop

#### **Le rese casearie**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con ERSAF Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste*

Relatore **Gian Antonio Zapparoli**, *tecnologo caseario di ERSAF*

**Evento rivolto a :** Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

### Ore 10.45 - 11.45 Pig Village

---

Workshop

#### **La redditività nasce anche dalla diversificazione produttiva**

*Organizzazione: CRPA*

Oggi non è più pensabile di fare reddito con la sola produzione di suini destinati al circuito della Dop. E' necessario esplorare nuove strade che non prescindano da un miglioramento dell'efficienza tecnica degli allevamenti

Relatore: **Keest De Roest - Crpa**

### Ore 12.00 – 13.00 Milk Village

---

Workshop

#### **Organic Livestock - Vendere "organic": quali mercati, quali canali, quali prezzi.**

*Organizzazione: ISMEA in collaborazione con Cremonafiere*

Il consumo in Italia della produzione "organic" sta crescendo a ritmi importanti, creando un fenomeno unico nel panorama dell'agroalimentare. Molti studi sono stati realizzati per arrivare a definire sempre più in dettaglio le dimensioni di questo mercato e le relative dinamiche commerciali.

**Evento rivolto a:** Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

### Ore 14.00 – 15.00 Milk Village

---

Dimostrazione

#### **Lavorare il latte in azienda**

#### **Produzione di formaggio a pasta filata: la mozzarella**

*Organizzazione: FDstore*

L'alta qualità del latte può diventare prodotto eccellente grazie sia al perfezionamento delle tecniche esistenti sia all'utilizzo di nuove ricette per nuovi prodotti.

**Evento rivolto a :** Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

## Ore 14.00 Sala Zelioli Lanzini

---

Convegno

### **Clima, benessere della vacca da latte e reddito dell'allevatore**

*Organizzazione: Informatore Agrario*

La corretta progettazione delle strutture aziendali, l'installazione ed il corretto dimensionamento degli impianti di raffrescamento e l'adozione delle tecnologie più innovative (zootecnia di precisione), consentono di minimizzare gli effetti del caldo estivo sulla produzione, sulla qualità del latte e sulla fertilità.

#### **Programma**

Saluti e apertura lavori.

#### **Relatori:**

- Strutture ed impianti per la difesa dal caldo negli allevamenti di bovini da latte  
**Gabriele Mattachini, Giorgio Provolo, Dip. di Scienze Agrarie ed Ambientali (DISAA), Univ. degli Studi di Milano**
- Esperienze di campo; come hanno reagito alle punte di calore dell'estate 2015, quaranta aziende d'area pedemontana, con diverse strutture ed impianti raffrescamento  
**Lucio Zanini, Servizio di Assistenza Tecnica alle Aziende (SATA), Ass. Reg. Allevatori della Lombardia**
- La zootecnia di precisione: esperienze applicative nell'estate 2015  
**Andrea Galli, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) –Centro di ricerca per le produzioni foraggere e lattiero casearie (FLC, Lodi)**
- Discussione
- Conclusioni e saluti

## Ore 14.00 – 15.00 Milk Village

---

Dimostrazione

### **"Cheesemaster", il caseificio più piccolo la mondo**

*Organizzazione: Carpigiani – Gruppo ALI spa*

Cheesemaster', il caseificio più piccolo al mondo che occupa un solo metro quadrato sarà il protagonista di una serie di corsi e dimostrazioni a cura dell'**Accademia Internazionale dell'Arte Casearia e della Carpigiani Gelato University**. Un'occasione preziosa per tutti i visitatori per conoscere da vicino il Nuovo Sistema Caseario Carpigiani-Perenzin, che racchiude tutte le potenzialità produttive di un piccolo caseificio in soli 103 cm di altezza.

## Ore 14.30 Sala Monteverdi

---

Seminario

### **Qualyservices**

#### **I nuovi sistemi di certificazione della qualità**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con con AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare)*

Il concetto di "certificazione accreditata" trova la sua ragione d'essere e la sua significatività nei principali fenomeni che hanno caratterizzato il panorama economico nell'ultimo ventennio. Una certificazione funziona come un "passaporto" negli scambi internazionali, esentando il titolare dal sottoporre a ulteriori test di conformità il proprio prodotto. Oggi le imprese si stanno focalizzando soprattutto sul rispetto dell'ambiente, con mobilitazione di investimenti e adozione di programmi di miglioramento e riduzione dei propri impatti.

#### **Programma**

- L'osservatorio Accredia sulla qualità alimentare: certificazione e nuove strategie delle filiere  
**Ilaria Dozzo, Accredia**
- Social "footprint": la certificazione della Responsabilità Sociale sul prodotto

- **Claudia Strassera**, *Bureau Veritas*
- “Carbon & Water Footprint” e ISO 50001
- **Leonard Bernardelli**, *CSQA*
- Le novità di rilievo introdotte dalla revisione dello standard BRC
- **Isabella D’Adda**, *Certiquality*
- La certificazione GMP plus per la sicurezza nella filiera dei mangimi
- **Maria Luisa Bartczak**, *Kiwa-Cermet*
- Pest control (la nuova norma EN UNI 16636)
- **Simona Gullace**, *Agroqualità*

**Evento è rivolto a:** allevatori, addetti al controllo qualità, responsabili marketing aziende agroalimentari

## Ore 14.30 Sala Guarneri

---

Convegno

### **Organic Livestock: il futuro del comparto tra numeri, politica, regole e mercato**

*Organizzazione: ISMEA in collaborazione con Cremonafiere*

L’agricoltura “organic” con la crescita tumultuosa degli ultimi anni in termini di consumo, operatori e superfici dedicate, si sta affermando sempre più come un comparto che può offrire interessanti soluzioni alternative per il mondo della produzione, garantendo cibi molto apprezzati dai consumatori per qualità e sostenibilità. L’Italia mantiene una forte leadership produttiva del settore in Europa e vanta un’importante esperienza anche nelle innovazioni applicate dalle imprese per il settore. Ecco i principali temi affrontati durante il convegno:

- Quali sono le dimensioni del fenomeno?
- Quali politiche e linee strategiche per l’evoluzione del settore?
- Come sta evolvendo il sistema delle regole?
- Quali Innovazioni si stanno realizzando?
- Quale sostegno all’ “organic”?

#### **Programma**

Saluti da parte di CremonaFiere, Ismea e Regione Lombardia

- I numeri del biologico, *relazione di SINAB/ISMEA*
- Le regole del biologico e le prospettive future, *intervento del Ministero delle Politiche Agricole*
- La ricerca e l’innovazione per il biologico, *intervento di CREA*
- Le politiche di sviluppo, *Intervento di Regione Lombardia*

Conclusioni: **Andrea Olivero**, *Vice Ministro delle Politiche Agricole*

**Evento rivolto a :** Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

## Ore 14.30 - 15.30 Pig Village

---

Workshop

### **L’impatto delle malattie su produttività e commercializzazione**

*Organizzazione: Cremonafiere*

L’aspetto sanitario in un allevamento ha un ruolo fondamentale per la redditività dell’azienda. Se non è sempre possibile arrivare a una eradicazione di determinate patologie, è necessario conoscere e adottare le migliori strategie per contenerle ed evitare le peggiori conseguenze

Relatore:

**Loris Alborali**, *Istituto Sperimentale Zooprofilattico, Brescia*

## Ore 14.30 - 17.00 Sala Amati

---

Convegno

### **Uso degli Esteri del Glicerolo nel benessere animale**

*Organizzazione: CREA – PCM in collaborazione con Ministero delle Politiche Agricole*

L'allevamento intensivo, caratterizzato da un alto numero di animali per unità di superficie e da un'alimentazione ad alto contenuto in cereali è stato indicato come uno dei fattori responsabili della veloce diffusione delle infezioni e quindi si ha la necessità di un massiccio utilizzo di antibiotici. L'impiego diffuso degli antibiotici negli animali da allevamento viene riconosciuto, sia dall'OMS che dall'EFSA, come un fattore importante dello sviluppo di ceppi di batteri antibiotico-resistenti.

Una delle strade da percorrere nei prossimi anni, per risolvere tale problema, sarà quella di fare un utilizzo prudente di farmaci antimicrobici (EFSA, 2006).

Per tale motivo, sono diversi anni che a livello mondiale l'attenzione dei ricercatori si sta rivolgendo verso l'utilizzo di composti organici, come per esempio gli acidi grassi a media e corta catena, che hanno un potere antimicrobico e antivirale, ma soprattutto non generano fenomeni di immunoresistenza da parte degli agenti patogeni.

Fino ad oggi l'utilizzo di tali composti ha riguardato prevalentemente la somministrazione come integrazione alimentare di animali monogastrici. Nel presente convegno si discuteranno le risultanze dell'uso degli esteri del glicerolo sui poligastrici con particolare riferimento alla produzione del vitellone da carne e al suo prodotto.

#### **Programma**

- Stato dell'arte sul benessere animale  
**Alessandro Gastaldo e Paolo Rossi – CRPA Reggio Emilia.**
- Uso di sostanze alternative agli antibiotici e loro confronto con gli esteri del glicerolo  
**Andrea Pulvirenti, Dipartimento di Scienze della vita; Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia**
- Test visivi per la valutazione del benessere animale  
**Germana Capitani, BLC Technology SRL, Reggio Emilia.**
- Effetto degli esteri del glicerolo sui profili metabolici e immunologici di vitelloni all'ingrasso  
**Umberto Bernabucci, Dipartimento DAFNE, Università degli studi della Tuscia**
- Effetto degli esteri del glicerolo sul sistema ruminale, sulle performances di allevamento e qualità della carne  
**Miriam Iacurto, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-PCM).**

## Ore 16.30 – 17.30 Milk Village

---

Dimostrazione

### **“Cheesemaster”, il caseificio più piccolo la mondo**

*Organizzazione: Carpigiani – Gruppo ALI spa*

Cheesemaster', il caseificio più piccolo al mondo che occupa un solo metro quadrato sarà il protagonista di una serie di corsi e dimostrazioni a cura **dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia e della Carpigiani Gelato University**. Un'occasione preziosa per tutti i visitatori per conoscere da vicino il Nuovo Sistema Caseario Carpigiani-Perenzin, che racchiude tutte le potenzialità produttive di un piccolo caseificio in soli 103 cm di altezza.

## Giovedì 29 ottobre 2015

### Ore 9.30 - 10.30 Milk Village

---

Workshop

#### **Organic Livestock**

#### **Strumenti finanziari e contributi per le imprese biologiche**

*Organizzazione: ISMEA in collaborazione con Cremonafiere*

La nuova programmazione della PAC, nell'ambito dello sviluppo rurale ha previsto ingenti risorse per lo sviluppo dell'agricoltura "organic" in Italia. Ma esistono anche altri strumenti finanziari a disposizione delle imprese per favorirne lo sviluppo come quelli gestiti da Ismea.

Interventi di *ISMEA e Regione Lombardia per la parte PSR*

**Evento rivolto a** : Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

### Ore 9.45 – 13.00 e 14,30 – 17,00 Sala Stradivari

---

Convegno

#### **Gestione della messa in asciutta: punti critici e possibili strategie di intervento**

*Organizzazione: SIVAR – Società Italiana per Veterinari da Reddito in collaborazione con ASL della Provincia di Cremona e dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Cremona*

Una gestione ottimale della messa in asciutta, in tutti i suoi aspetti legati alla prevenzione delle patologie mammarie, alla salvaguardia del benessere della bovina e alle strategie gestionali e nutrizionali da adottare all'inizio e alla fine del periodo di asciutta, sono alla base del successo produttivo e riproduttivo nella bovina da latte. Nel corso del convegno, relatori italiani e stranieri affronteranno le principali problematiche della messa in asciutta, con l'obiettivo di fornire strumenti conoscitivi utili alla gestione di questo delicato momento.

#### **Programma**

- Fisiologia della ghiandola mammaria alla messa in asciutta. Cosa sappiamo veramente?  
**L. Sordillo**
- Gestione nutrizionale dell'asciutta  
**L. Calamari**
- Il benessere animale nella messa in asciutta  
**L. Bertocchi**
- Incidenza ed importanza del "milk leakage" alla messa in asciutta. Esperienze in campo  
**De Prado**
- Le principali conseguenze della riduzione dell'utilizzo della terapia antibiotica alla messa in asciutta sulla salute della mammella  
**Y. Schukken**

### Ore 10,00 Sala Monteverdi

---

Convegno

#### **Stati Generali della Suinicoltura**

*Organizzazione: Cremonafiere*

Nell'ambito del convegno si svolgerà la cerimonia di consegna del **Premio Iller Campani 2015** ai vincitori. Il premio è destinato ad un giovane laureato con interessi professionali nella nutrizione del suino.

**Evento rivolto a**: allevatori suinicoli, tecnici e operatori del settore, aziende di macellazione e commercializzazione del prodotto finito

## Ore 10,00 – 13,00 Sala Guarneri del Gesù

---

Convegno

### **Expocasearia Meeting**

#### **Il mondo dei mini caseifici: soluzioni, mercato igiene e normativa**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare)*

Si tratta di un convegno dedicato sia a chi già dispone di un minicaseificio e cerca soluzioni innovative soprattutto sui prodotti, sia a chi intende avviare questa attività.

Oltre 3500 sono i minicaseifici operanti in Italia: si tratta di unità operative e commerciali che possono contare su una gamma di prodotti molto variegata e pertanto, essere presente in maniera massiccia con i loro prodotti nelle diete quotidiane. I minicaseifici s'inseriscono in quella fetta di mercato che va dalla vendita diretta a privati, alla distribuzione a negozi di prodotti tipici, "store" di prodotti di alta qualità, formaggerie e ristorazione.

Ormai le trasformazioni casearie dell'azienda agricola non affrontano solo storici formaggi stagionati, ma da tempo si sono inseriti nei comparti dei formaggi freschi, erborinati, muffettati, in quelli dello yogurt, del latte alimentare, anche pastorizzato, fino al gelato.

Inoltre, nell'area Milk Village di Expocasearia ci sarà la possibilità di vedere operante un minicaseificio unitamente alle diverse soluzioni impiantistiche, di attrezzature accessorie per la lavorazione del latte e della cagliata.

#### **Programma**

- Il caseificio di azienda agricola tra tradizione e attualità: quali prodotti e quali soluzioni impiantistiche  
**Guido Tallone, AgenForm-Consorzio, Cuneo**
- I mini-caseifici: breve rassegna operativa (igiene, prodotti, tecnologia) e convenienza realizzativa  
**Salvatore Francolino, Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, Lodi**
- Non solo formaggi: il futuro dei mini-caseifici è l'estensione della gamma merceologica (mediante unica soluzione impiantistica)  
**Domenico Ferrari, FD store, Modena**
- La certificazione De.Co (Denominazione Comunale) come strumento per valorizzare le produzioni locali: esempi nel settore caseario  
**Angelo Irienti, Tavolo coordinamento dei comuni per le De.Co.**
- Opportunità di differenziazione sul mercato: esempi di prodotti innovativi  
**Carlo Piccoli, Accademia Int. Dell'Arte Casearia, Treviso**
- I mini-caseifici nella produzione per regimi dietetici particolari (intolleranze/allergie alimentari)  
**Romano Griseri, Azienda Agricola Le capre della Selva Romanesca, Modena**

**Evento rivolto a:** allevatori, cooperative di trasformazione, produttori e distributori di attrezzature per la trasformazione del latte.

## Ore 10.45 – 11.45 Milk Village

---

Workshop

### **Organic Livestock -**

#### **Regole e Certificazioni**

*Organizzazione: ISMEA in collaborazione con Cremonafiere*

La prima norma europea per l'organic livestock è del 1999, molta strada da quel momento è stata fatta per definire regole che potessero sempre più garantire l'applicazione di un metodo di produzione sostenibile, ponendo dei limiti su alimentazione, strutture e veterinaria per la realizzazione di produzioni di qualità, sempre più richieste dai consumatori.

Quali sono oggi le regole per l'organic livestock e quale sarà l'evoluzione per il prossimo futuro? Quali sono le procedure per certificare un'azienda zootecnica? Quali i principali ostacoli alla conversione per gli allevatori italiani?

**Evento rivolto a:** Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

---



### Ore 12.00 – 13.00 Milk Village

---

Workshop

#### **Igiene e detersione**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con ERSAF Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste*

Relatore **Gian Antonio Zapparoli**, tecnologo caseario di ERSAF

**Evento rivolto a** : Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

### Ore 14.00 – 16.00 Milk Village

---

Dimostrazione pratica

#### **Produzione “primo sale e dintorni”**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con ERSAF Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste*

Relatore **Marco Zanazzi**, ERSAF

**Evento rivolto a** : Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

### Ore 14.00 Sala Zelioli Lanzini

---

Tavola rotonda

#### **Nuove soluzioni per valorizzare i reflui zootecnici**

*Organizzazione: Informatore Zootecnico – New Business Media*

Moderatore: **Giorgio Setti**, Informatore Zootecnico

**Evento rivolto a** : Allevatori e tecnici agronomici

### Ore 14.00 – 15.00 Pig Village

---

Workshop

#### **Alimentazione e ambiente, due facce della stessa medaglia**

*Organizzazione: CremonaFiere in collaborazione con CRPA*

Il rispetto ambientale non può prescindere da una corretta razione alimentare. Per ridurre le emissioni in atmosfera legate alle escrezioni animali è necessario puntare sulla valorizzazione dei liquami destinati poi alla fertilizzazione dei terreni. Meno azoto, meno carbonio, dunque. Una strada già tracciata ricca di interessanti opportunità.

Interviene: **Maria Teresa Pacchioli** - Crpa

### Ore 14.00 – 15.00 Milk Village

---

Workshop

#### **Cooperare per competere**

*Organizzazione: Comazoo*

Le sfide generate dall'attuale situazione economica rappresentano una grande opportunità per l'emancipazione degli allevatori: evolvere da produttori agricoli a veri imprenditori, produttori di cibo. Una maggiore competitività e una maggiore capacità di creazione di reddito impongono l'acquisizione e lo sviluppo di nuove strategie, sia nelle singole aziende sia nelle modalità dello stare insieme, al fine di introdurre e gestire nuovi strumenti di

governance delle politiche di mercato e di costruzione della fiducia dei consumatori attraverso le filiere cooperative agroalimentari.

*Intervengono*

**Gabriele Canali**, direttore Crefis

**Paolo Malizia**, responsabile settore ruminanti, Comazoo

**Marco Ottolini**, direttore Agrilatte

## Ore 15.00 Sala Monteverdi

---

Tavola Rotonda

### **IV EUROPEAN DAIRY FORUM**

#### **Produrre latte tra mercati globali e volatilità dei prezzi: come orientarsi?**

*Organizzazione: Libera Associazione Agricoltori Cremonesi. OP Mondolatte Cremona in collaborazione con CremonaFiere*

#### **PROGRAMMA**

- **Antonio Boselli**, *Commissario Libera Associazione Agricoltori Cremonesi*  
Saluti e introduzione al tema
- **Alberto Menghi**, *Crpa e membro comitato Star European Dairy Farmers*  
Costi di produzione del latte a Cremona ed europei a confronto. I risultati di un progetto pilota della Libera Associazione Agricoltori Cremonesi.
- **Maurizio Roldi**, *Presidente Op MondoLatte*  
Produrre latte in pianura padana: i costi e i ricavi

#### **TAVOLA ROTONDA**

- **Antonio Boselli**, *Commissario Libera Associazione Agricoltori Cremonesi*
- **Daniele Rama**, *Direttore Osservatorio Latte Cremona*
- **Maurizio Roldi**, *Presidente Op MondoLatte*
- **Alberto Menghi**, *Crpa e membro comitato Star European Dairy Farmers*
- **Gianni Fava**, *Assessore Regionale all'agricoltura Regione Lombardia*

Moderatore: **Ildebrando Bonacini**

## Ore 15.15 – 16.15 Milk Village

---

Seminario

### **La qualità degli insilati e le micotossine**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA*

La qualità degli insilati è di fondamentale importanza per l'alimentazione della bovina da latte, perché è in grado di condizionare la possibilità di commercializzare il prodotto, la produzione, la qualità, la salute degli animali e l'efficienza economica dell'allevamento.

Di grande importanza sono anche le modalità di controllo del foraggio sia durante il periodo di conservazione sia al momento dell'utilizzo, soprattutto in condizioni ambientali sfavorevoli ed quando il fronte della trincea tende a deteriorarsi più rapidamente.

Questo momento critico è alla base della caduta del valore nutritivo e spesso è all'origine di un aumento della contaminazione con micotossine prodotte dalle muffe: un pericolo quindi per la potenziale contaminazione del latte, particolarmente quando questo è destinato alla trasformazione a formaggi a pasta dura.

Obiettivo dell'incontro è di aggiornare gli allevatori e i tecnici in merito alle novità tecniche, emerse con alcuni programmi di sperimentazione, riguardanti il controllo e la gestione degli insilati per prevenire il loro deterioramento.

#### **Programma**

- Deterioramento aerobico degli insilati: implicazioni per la nutrizione delle bovine e per la qualità del latte e del formaggio

**Fabio Abeni e Domenico Carminati**, CREA

- Uso della termografia a supporto della prevenzione dei problemi qualitativi nella conservazione dei foraggi  
*Specialista azienda Giakova*
- Impiego di soluzioni stabilizzanti degli insilati  
**Lucia Zanelli, F.I.S**

Moderatore: **Giacomo Pirlo**, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – CREA – sede Cremona

**Evento rivolto a** : Agricoltori, Allevatori e tecnici agronomici

### **Ore 16.30 – 17.30 Pig Village**

---

Workshop

#### **Coscia per la Dop, i criteri di selezione possono cambiare?**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con CRPA*

Secondo alcuni recenti dati raccolti dal Crpa, il rapporto carcassa-coscia si è notevolmente modificato nel tempo e appare urgente aprire un serio confronto fra gli operatori per trovare oggettivi e diretti sistemi di valorizzazione della coscia prescindendo dalla carcassa.

Interviene: **Andrea Rossi**, Crpa

### **Ore 16.30 – 17.00 Milk Village**

---

Workshop

#### **Il mondo del latte caprino nell'attuale contesto merceologico (proprietà, vantaggi, produzione)**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con AITA*

Interviene: **Katia Stradiotto**, libero professionista

### **Ore 17.15 – 18.00 Milk Village**

---

Dimostrazione

#### **“Cheesemaster”, il caseificio più piccolo al mondo**

*Organizzazione: Carpigiani – Gruppo ALI spa*

Cheesemaster', il caseificio più piccolo al mondo che occupa un solo metro quadrato sarà il protagonista di una serie di corsi e dimostrazioni a cura **dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia e della Carpigiani Gelato University**. Un'occasione preziosa per tutti i visitatori per conoscere da vicino il Nuovo Sistema Caseario Carpigiani-Perenzin, che racchiude tutte le potenzialità produttive di un piccolo caseificio in soli 103 cm di altezza.

## Venerdì 30 ottobre 2015

Ore 9.00 – 13.00 Sala Stradivari

---

Convegno

### **Prevenzione dei rischi e dei danni per la salute nel settore agricoltura e allevamento**

*Organizzazione: Associazione Allevatori di Cremona in collaborazione con A.O. "Istituti Ospedalieri" di Cremona*

Attraverso l'analisi del rapporto rischio – danno per la salute di soggetti esposti ai principali fattori di rischio presenti nel settore agricoltura e allevamento, valutare lo stato di salute degli addetti, la presenza di eventuali patologie e possibili azioni preventive.

#### **PROGRAMMA**

- Registrazione dei partecipanti
- Apertura e introduzione ai lavori  
**Simona Mariani**, *Direttore Generale A.O. "Istituti Ospitalieri" di Cremona*  
**Gilberto Compagnoni** *Direttore Generale ASL di Cremona*  
**Riccardo Crotti**, *Presidente APA*
- Il Piano Regionale della Prevenzione per la tutela della salute e sicurezza in agricoltura di Regione Lombardia  
**Agostina Panzeri**, *U.O. Governo della prevenzione e tutela sanitaria - D.G. Sanità Regione Lombardia*
- Indirizzi in tema di prevenzione in zootecnia  
**Roberto Zanelli**, *Direttore Serv. Prev. e sicurezza ambienti di lavoro ASL Asti - Gruppo di Lavoro Interregionale Agricoltura*

#### *I<sup>A</sup> SESSIONE: RISCHI E DANNI PER LA SALUTE NEL SETTORE ALLEVAMENTO AGRICOLO*

Moderatore: **Paolo Marraccini** *Membro Direttivo Associazione Lombarda di Medicina del Lavoro e Igiene Industriale (ALMLII) e Dirigente Medico - Clinica del Lavoro "Luigi Devoto" (MI)*

- Salute e sicurezza in agricoltura: la percezione del rischio  
**Benedetta Persechino** *Ricercatore - DPT Medicina, Epidemiologia, Igiene del lavoro e ambientale, INAIL, Roma*
- Gli infortuni e le malattie professionali in agricoltura e nell'allevamento: i dati della provincia di Cremona  
**Anna Marinella Firmi** *Direttore Servizio Prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro – ASL Cremona*
- Assistenza, promozione e coordinamento della sorveglianza sanitaria in agricoltura  
**Mauro D'Anna** *Responsabile U.O. Osp. Medicina del Lavoro A.O. Istituti Ospitalieri di Cremona Vice-presidente ALMLII*
- Aggiornamenti e attualità per le malattie respiratorie e da contatto nel lavoro di allevamento agricolo  
**Angelo Mario Cirila** *Già primario U.O. Ospedaliera Medicina del Lavoro -Centro Malattie Allergiche da Ambiente A.O. Istituti Ospitalieri di Cremona*

#### *II<sup>A</sup> SESSIONE: RISULTATI DI UNO STUDIO NELL'ALLEVAMENTO SUINICOLO*

Moderatore: **Francesco Donato**, *Professore Ordinario di Igiene Dipartimento di Specialità Medico-Chirurgiche, Scienze Radiologiche e Sanità Pubblica; Unità di Igiene, Epidemiologia e Sanità Pubblica, Università degli Studi di Brescia*

- L'allevamento suinicolo: tipologie e nuove tecnologie  
**Davide Berta**, *Allevatore – Sezione suinicoltura – A.P.A. Cremona*
- Indagine su malattie respiratorie e sensibilizzazione allergica negli allevatori suinicoli della provincia di Cremona: protocollo di ricerca, risultati principali e considerazioni finali  
**Susanna Facchetti**, *Dirigente medico Servizio di Allergologia ambientale -Unità Operativa di Pneumologia A.O. Istituti Ospitalieri di Cremona*  
**Luigina Galli**, *Dirigente medico Unità Operativa Ospedaliera di Medicina del Lavoro A.O. Istituti Ospitalieri di Cremona*  
**Elena Raffetti** *Specializzanda presso la Scuola di Specializzazione in Igiene e medicina preventiva, Università degli Studi di Brescia*

Discussione e Conclusioni

## Ore 9,30 Sala Zelioli Lanzini

---

Convegno

### **Controllo e autocontrollo: un approccio integrato per la qualità sanitaria e la sostenibilità della filiera del latte**

*Organizzazione: AIVEMP Associazione Italiana Veterinaria Medicina Pubblica*

Attraverso il criterio dell'approccio integrato, si intende evidenziare punti di forza e di miglioramento delle produzioni lattiero-casearie e delle correlate attività di controllo ufficiale, favorendo lo sviluppo di un'interazione interdisciplinare delle competenze in una filiera vasta e di notevole interesse per la sanità pubblica e la sicurezza alimentare.

Le sinergie che si generano tra le buone pratiche di coltivazione dei foraggi e di allevamento di animali da latte, nonché tra processi di produzione e di trasformazione dei prodotti a base di latte, sono in grado di determinare significativi riflessi sul livello atteso di sicurezza e di qualità del latte e dei suoi derivati.

#### **Programma**

- Il controllo nella produzione primaria: la gestione sanitaria dell'allevamento, l'alimentazione ed il benessere animale per un latte di qualità  
**L. Bertocchi**
- La valutazione del rischio chimico e microbiologico nella filiera del latte: contaminanti e criteri microbiologici per la sicurezza di prodotto e di processo  
**G. Varisco**
- Il punto di vista del veterinario aziendale e dell'impresa: possibili sinergie ed interazioni con le attività di C.U. ed esempio di applicazione di piano di autocontrollo semplificato nelle microimprese del settore. Possibilità tecniche e giuridiche per la tutela delle produzioni tradizionali  
**U. Ciavattella**

## Ore 9.30 – 12.30 e 14.30 – 17.30 Sala Guarneri

---

Convegno

**Milk.it**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare)*

Si tratta di un convegno tecnico per operatori per affrontare l'attuale stato dell'arte del comparto lattiero-caseario. Utilizzando un approccio multidisciplinare verranno dibattuti alcuni delle problematiche di grande urgenza nel settore, come la nuova percezione della qualità da parte del consumatore e la valutazione dei carichi ambientali

I maggiori esperti della Comunità Scientifica e Industriale di riferimento si danno appuntamento a Cremona Fiere per portare il loro contributo alla luce dei più attuali aggiornamenti.

I temi trattati

- Sicurezza alimentare (food safety): aggiornamenti in tema di contaminanti igienici e microbici (nuovi patogeni) e della loro determinazione analitica; sanificazione nel contenimento dell'infezione fagica nei caseifici.
- Normativa: applicazione della nuova norma sull'etichettatura e l'informazione al consumatore (indicazione dell'origine, dello stabilimento di produzione);
- Nutrizione, nuovi prodotti/ingredienti (free from e added with), fortificati con calcio, vitamine B e D, omega3, lattosio free...
- Valorizzazione dei sotto-prodotti: rassegna sull'impiego innovativo del siero di latte (food e non food), uso cosmetico;
- Sostenibilità come elemento di risparmio energetico e di vantaggio competitivo: la determinazione del ciclo di vita (con esempi specifici del settore), LCA (Lyfe Cycle Assessment) per la valutazione dell'impatto ambientale (energia, materia prima, acqua, emissione nell'ambiente). Applicazione di nuove colture starter funzionali;
- Valutazione dell'attività anti-radicalica del latte;

- Nuovi indicatori di qualità (materia prima e prodotti anche nel corso della shelf life): Determinazione della tracciabilità mediante nuove soluzioni (NMR, risonanza magnetico nucleare); nuovi prodotti, packaging.

#### **Programma**

- Il mercato lattiero-caseario: i trend della domanda e dell'offerta  
**Renato Pieri, Università Cattolica S.C., Piacenza**
- Valorizzazione del siero e della scotta da produzioni casearie tipiche  
**Giorgio Giraffa, Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, Lodi**
- Molecole funzionali e antiossidanti nel latte commerciale  
**Pamela Manzi, CRA-NUT, Roma**
- L'analisi del ciclo di vita (LCA) per la determinazione della sostenibilità del latte commerciale: esempi applicativi  
**Valentina Fantin, ENEA, Bologna**
- Latte e prodotti derivati: un necessario confronto fra la normativa nazionale e quella comunitaria  
**Afro Ambanelli, Studio legale in Parma**
- Prevenire le contaminazioni batteriche durante la maturazione e conservazione dei prodotti lattiero-caseari mediante l'impiego di impianti di refrigerazione sanificabili  
**Giuseppe Baron, Zanotti spa**
- Approcci tecnologici per il controllo delle fermentazioni anomale in formaggi stagionati  
**Dino Spolaor, Veneto Agricoltura, Thiene**
- Pagamento del latte a qualità: evidenze analitiche  
**Roberto Rubino, Anfosc, Potenza**
- Potenzialità dei trattamenti con ozono nell'industria lattiero-casearia  
**Nadia Innocente, Università degli Studi di Udine**
- Determinazione di frodi commerciali in formaggi a pasta dura: a) distinzione fra prodotti DOP e Italian Sounding; b) verifica del periodo di stagionatura dichiarato in etichetta  
**Roberto Consonni, CNR, Milano**

**Evento rivolto a :** Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

### **Ore 9.30 Milk Village**

---

Seminario

#### **La zootecnia di precisione nell'allevamento della bovina da latte**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA*

Moderatore: **Giacomo Pirlo**, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – CREA – sede Cremona

Il processo evolutivo della zootecnia da latte è stato guidato da due esigenze principali degli allevatori: aumentare la produzione di latte e ridurre il costo del lavoro. Il modello aziendale nei paesi a zootecnia più avanzata è rappresentato da aziende medio-grandi con animali molto produttivi. Questa evoluzione ha portato molti vantaggi economici ed ambientali, per la maggiore efficienza rispetto ad allevamenti più piccoli e con animali meno produttivi, ma ha fatto emergere alcuni problemi derivanti dalla difficoltà di controllare i singoli animali e di soddisfare le loro esigenze alimentari. Le moderne tecnologie elettroniche, ottiche ed informatiche mettono oggi a disposizione degli allevatori attrezzature che consentono una migliore gestione degli animali e dell'azienda nel suo insieme. La zootecnia di precisione, *Livestock Precision Farming*, consiste nel controllo individuale dell'attività e delle condizioni di salute del singolo animale, utilizzando sensori elettronici e ottici, così da soddisfare i suoi fabbisogni alimentari, scorgere sintomi di malessere prima che si manifesti la malattia in modo conclamato, prevenire gli errori alimentari e di gestione, individuare i momenti per effettuare le fecondazioni ed altro ancora. Obiettivo dell'incontro è quello di mostrare, sulla scorta dell'esperienza del progetto *DairyFarm – Agriculture of Tomorrow*, le applicazioni possibili della zootecnia di precisione nell'allevamento della bovina da latte.

#### **Programma**

- Progetto DairyFarm: Agriculture of Tomorrow  
*Parco Tecnologico Padano*
- Alimentazione di precisione  
*Intervento della Ditta Sgariboldi*

- Monitoraggio individuale degli animali per il rilevamento dei calori, stato di salute, nutrizione e benessere (Cow monitoring)  
*Intervento della Ditta SCR*

**Evento rivolto a :** Allevatori e tecnici del settore zootecnico

## Ore 9.30 – 10.40 Pig Village

---

Workshop

### **Redditività, è tempo di scelte coraggiose**

*Organizzazione: Cremonafiore in collaborazione con Comazoo scarl*

Da anni il comparto suinicolo versa in una crisi profonda divenuta ormai strutturale. Dopo le analisi, i confronti, le prospettive annunciate, un'inversione di tendenza può arrivare solo se la tutta la filiera si "ripensa" e, compatta, tenta di avviarsi su un modo nuovo di fare sistema

Intervengono: **Gabriele Canali**, *Direttore Crefis* - **Angelo Cavagnini**, *Servizio Tecnico Comazoo* e **Quirino Stori**, *Vicepresidente FCS (Filiera Cooperativa Suinicoltori)*

## Ore 10.00 Sala Amati

---

Convegno

### **L'importanza dell'efficienza alimentare: Ama Ferm**

*Organizzazione: Prodotti A.I.CHEM srl*

L'efficienza alimentare è importante in un contesto di mercato sempre più competitivo. Grazie alla sua azione sulla fibra, Ama Ferm contribuisce a migliorare l'efficienza

#### **Programma**

- L'efficienza alimentare: perché è importante  
**Sander Abrahamse**, *Responsabile tecnico ruminanti Provimi*
- Il ruolo della fibra nei ruminanti  
**Luca Rapetti**, *Università di Milano – Animal Nutrition and feeding*
- Amaferm: presentazione, meccanismo di azione e posizionamento rispetto al lievito Vivo  
**Jan van Eyes**, *Consulente Biozyme*
- Aspetti legislativi, posizionamento di Amaferm nel Regolamento Europeo e nei disciplinari di produzione Italiani  
**Cesare Tartarini**, *Responsabile tecnico Prodotti A.I.CHEM*

## Ore 10.30 Sala Monteverdi

---

Tavola Rotonda

### **La sfida italiana all'interno del sistema europeo del latte**

*Organizzazione: Filozoo srl*

#### **Programma**

- Introduzione  
**Manuel Maire**, *CEO Filozoo s.r.l.*
- Evoluzione del sistema europeo del latte dal 2015 al 2020  
**Katrine Lecornu**, *Presidente Associazione European Dairy Farmers*
- Le prospettive del settore lattiero-caseario nazionale e internazionale  
**Daniele Rama**, *Professore ordinario Università Cattolica del Sacro Cuore*
- Il Gruppo Granarolo a difesa del sistema di qualità del latte italiano  
**Gianpiero Calzolari**, *Presidente Granlatte - Granarolo*
- La voce degli allevatori – La sfida delle Aziende italiane  
**Fabio Curto**, *Direttore allevamento Ponte Vecchio*

Coordinatore: **Andrea Formigoni**, *Ordinario di Nutrizione e Alimentazione Animale – Dipartimento Scienze Mediche Veterinarie, Università di Bologna*

---

### Ore 10.45 – 11.45 Pig Village

---

Workshop

#### **Biogas, l'importanza di una buona codigestione**

*Organizzazione: CRPA*

Non solo effluenti, non solo colture dedicate. Le numerose esperienze maturate sul campo permettono oggi di individuare quali sono le scelte migliori nell'impiego delle biomasse cosiddette nobili. Vanno considerati molti aspetti, a iniziare dalle caratteristiche strutturali e gestionali dei vari impianti, oltre alla compatibilità fra le diverse biomasse. Una via già tracciata che oggi si arricchisce di ulteriori, nuove conoscenze scientifiche

Interviene: **Claudio Fabbri**, CRPA

---

### Ore 10.45 – 11.15 Milk Village

---

Workshop

#### **Esempio di metodo di pagamento del latte a qualità**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con AITA*

Interviene: **Roberto Rubino**, Presidente ANFOSC (Associazione nazionale formaggi sotto il cielo)

---

### Ore 11.00 Pad. 2, stand L420/421

---

Dimostrazione

#### **"Cheesemaster", il caseificio più piccolo la mondo**

*Organizzazione: Accademia Internazionale dell'Arte Casearia e Carpigiani Gelato University.*

In programma una dimostrazione con degustazione di formaggi e gelato con il Mastro Casaro **Carlo Piccoli**, fondatore dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia.

**Evento riservato alla stampa**

---

### Ore 11.30 – 11.50 Milk Village

---

Dimostrazione

#### **"Cheesemaster", il caseificio più piccolo la mondo**

*Organizzazione: Carpigiani – Gruppo ALI spa*

Cheesemaster', il caseificio più piccolo al mondo che occupa un solo metro quadrato sarà il protagonista di una serie di corsi e dimostrazioni a cura **dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia e della Carpigiani Gelato University**. Un'occasione preziosa per tutti i visitatori per conoscere da vicino il Nuovo Sistema Casario Carpigiani-Perenzin, che racchiude tutte le potenzialità produttive di un piccolo caseificio in soli 103 cm di altezza.

---

### Ore 12.00 – 13.00 Milk Village

---

Dimostrazione

#### **Lavorare il latte in azienda**

#### **Tutti gusti dello yogurt**

*Organizzazione: FDstore*

L'alta qualità del latte può diventare prodotto eccellente grazie sia al perfezionamento delle tecniche esistenti sia all'utilizzo di nuove ricette per nuovi prodotti.

**Evento rivolto a** : Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia



## Ore 12.00 – 13.00 Milk Village

---

Workshop

### **“Sai che cos’è IOFC” Conosci l’efficienza alimentare della tua mandria?”**

*Organizzazione: Tecnozoo snc*

Non conoscere bene questi dati mette a rischio la redditività della tua azienda: uno staff di tecnici preparati sono a tua disposizione per calcolarli.

## Ore 13.10 – 13.45 Milk Village

---

Workshop

### **Le nuove opportunità dei PSR in ambito zootecnico**

*Organizzazione: Acquafert srl*

Lo studio si pone l’obiettivo di declinare il concetto di smart farm nell’ambito della filiera zootecnica. L’intento della ricerca è la valutazione economica dell’introduzione di innovazioni di prodotto e di processo in azienda, facendo leva sui principali riferimenti normativi di contesto e di supporto per le attività: partendo dai limiti e dagli obblighi cogenti da seguire dall’imprenditore, arrivando alle indicazioni della nuova politica agricola comunitaria e dei piani di sviluppo rurale, in buona parte opportunamente finanziati, nelle misure di tutela e di rispetto dell’ambiente e della qualità della produzione alimentare.

Interviene: **Alessandro Ragazzoni**, *Università di Bologna*

## Ore 14.00 – 15.00 Milk Village

---

Workshop

### **Organic Livestock -**

### **Quale veterinaria per l’organic livestock: consigli tecnici e normative**

*Organizzazione: ISMEA in collaborazione con Cremonafiere*

Nella ridefinizione complessiva del modello di gestione aziendale necessario per adeguarsi al regime del biologico di una azienda zootecnica un passaggio fondamentale è rappresentato dai metodi di cura ammissibili. Gli interventi veterinari specifici devono essere coordinati in una più ampia gestione integrata di tutti gli aspetti dell’allevamento, ma esistono comunque soluzioni specifiche ed innovative ammesse dalla regolamentazione europea e nazionale.

## Ore 14.00 Sala Monteverdi

---

Convegno

### **Aspetti critici per il reddito aziendale**

*Organizzazione: Semex Italia srl*

Intervengono: **Victor Cabrera**, *University of Wisconsin* e **Jose Ahedo**, *Semex Italia*

## Ore 14.00 Sala Amati

---

Tavola Rotonda

### **Il Veterinario Aziendale in risposta alle esigenze delle Filiere**

*Organizzazione: ANVaz (Associazione Nazionale Veterinari Aziendali)*

Confronto tra i veterinari aziendali e filiera agroalimentare per definire profilo professionale e competenza necessarie alla filiera garantendo maggiore competitività e un modello comune tra i sistemi di produzione.

**Programma:**

Moderatore: **Giovanni Turritani**, *Presidente Anvaz*

**Paolo Cova**, *Commissione Agricoltura Camera dei Deputati*

**Gaetano Penocchio**, *Federazione Nazionale degli Ordini dei medici Veterinari Italiani*

**Claudio Truzzi**, *Federdistribuzione*

**Paolo Voltini**, *Presidente Consorzio Agrario di Cremona*

**Tiziano Fusarpoli**, *Presidente Latte Soresina*

**Marco Nocetti**, *Responsabile Marketing Parmigiano Reggiano*

**Eros Finco**, *responsabile Latteria di Soligo*

**Mario Dalla Riva**, *responsabile marketing Latteria di Soligo*

**Daniela Spagnolo**, *Assicurazione Qualità, Gruppo Mandara*

**Letizia Gallipoli**, *vice presidente Consorzio Dop Mozzarella di Bufala Campana*

---

**Ore 14.30 – 15.30 Pig Village**

Workshop

**Le novità fiscali sui contratti di soccida**

*Organizzazione: Cremonafiere in collaborazione con l'Ordine dei Commercialisti della Provincia di Cremona*

Nel settore suinicolo le soccide stanno diventando una realtà sempre più diffusa. Per non incorrere in errori o in disguidi sul piano normativo che potrebbero avere ripercussioni negative per i contraenti, è opportuno fare chiarezza in una materia che proprio di recente è stata al centro di alcune importanti novità

Relatori:

**Giampaolo Tosoni**, *fiscalista – collaboratore del Sole 24 Ore*

**Ernesto Quinto**, *presidente dell'Ordine dei Dottori Commercialisti di Cremona*

---

**Ore 14,30 Sala Zelioli Lanzini**

Convegno

**Prossimi scenari normativi nella terapia del suino: un confronto con l'esperienza danese**

*Organizzazione: SIVAR – Società Italiana per Veterinari Animali da Reddito*

Definire un quadro degli ultimi isolamenti batterici in laboratorio, con particolare attenzione alle resistenze batteriche, e anticipare ai veterinari suiatrici le linee guida del prossimo decreto legislativo sulla antibiotico-terapia nel suino. Il convegno è un'importante occasione di confronto con chi ha impattato prima dell'Italia questa nuova realtà legislativa.

**Programma**

- **Patogeni respiratori batterici e antibiotico-resistenza nella realtà italiana**  
*A Luppi*
  - **Quadro normativo attuale e futuro: l'approccio terapeutico in vista della nuova normativa**  
*S. Zavattini*
  - **Approccio terapeutico in Danimarca dopo la introduzione della nuova normativa sull'uso degli antibiotici nel suino**  
*F. Keller*
- Evento rivolto a :Veterinari e allevatori

---

**Ore 14,30 Sala Stradivari**

Incontro

**Allevamenti, sostenibilità e mercati: la nuova piattaforma web TESEO by CLAL.it**

*Organizzazione: Clal srl*

Si tratta della presentazione di nuovi strumenti web dedicati agli allevatori durante la quale verranno approfonditi anche temi connessi alla sostenibilità, all'utilizzo di acqua e energia e al confronto dei dati provenienti dai mercati internazionali.

**Programma**

- **Francesco Branchi** – *CLAL.it*

- Sistema stalla, qualità latte, trade internazionale dei bovini
- **Prof. Graziano Negri**  
Energia e Agricoltura nel contesto dei problemi ambientali
- **Prof. Giorgio Garofolo**  
Acqua e Agricoltura: verso un approccio sostenibile
- **Ken Nobis** – *Michigan Milk producers Association, National Milk Producers Federations*  
Margin Protection Program (MPP): rete di protezione per i Produttori di latte USA

**Confronto internazionale fra Produttori di latte: struttura, gestione, costi**

Wim Bos, Allevatore Olanda

Toon Hulshof, Allevatore Olanda

Giovanni Guarneri, Allevatore e A.D. Latteria PLAC

Stefano Pernigotti, Allevatore e Presidente LSM

Nino Andena, Veterinario e Allevatore

Alberto Cortesi, Allevatore e Vicep. Confagricoltura MN

Tiziano Fusar Poli, Allevatore e Pres. Latteria Soresina

Emanuele Balliana, Allevatore Coop. 3A Latte Arborea

- **Angelo Rossi** – CLAL.it  
L'andamento corrente del mercato lattiero-caseario  
Moderatore: **Matteo Bernardelli**, giornalista

### Ore 15.45 – 16.45 Pig Village

---

Workshop

#### **L'innovazione tecnologica in suinicoltura**

*Organizzazione: CRPA*

Il settore suinicolo è al centro di una significativa trasformazione tecnologica che non comprende solo la zootecnia di precisione. Le modalità di allevamento che prevedono la suddivisione in gruppi dei suini a seconda del loro peso finale, la pavimentazione, i sistemi di alimentazione e di gestione degli effluenti, oltre a quelli per il controllo ambientale in porcilaia sono solo alcune delle innovazioni che, se adeguatamente adottate, possono migliorare le performance produttive e rendere più efficiente il lavoro in allevamento

Interviene: **Paolo Rossi**, CRPA

### Ore 16.30 – 17.30 Milk Village

---

Workshop

#### **Progetto Omega: La Transizione**

*Organizzazione: Deatech srl*

## Sabato 31 ottobre 2015

### Ore 9.45 – 10.40 Milk Village

---

Workshop

#### **La razione delle bovine da latte e la sostenibilità ambientale**

*Organizzazione: CremonaFiere in collaborazione con CRPA*

Da un'accurata valutazione degli alimenti della razione alimentare passa il controllo della dieta per limitare le escrezioni e le emissioni in atmosfera. Durante il workshop verranno presentati e illustrati i risultati di alcuni progetti attualmente in corso rispetto ai quali il Crpa ricopre il ruolo di referente tecnico-scientifico.

Interviene: **Maria Teresa Pacchioli** - Crpa

### Ore 10.00 – 12.00 Milk Village

---

Dimostrazione pratica

#### **Produzione dessert e formaggi spalmabili**

*Organizzazione: ERSAF Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste in collaborazione con Cremonafiere*

Relatore **Marco Zanazzi**, ERSAF

**Evento rivolto a** : Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

### Ore 10.45 – 11.45 Pig Village

---

Workshop

#### **Energia rinnovabile e risparmio energetico, un'accoppiata vincente**

*Organizzazione: CRPA*

L'energia è e sarà sempre di più uno degli aspetti più rilevanti nel computo dei costi che l'allevatore deve sostenere per la produzione dei suini. L'efficienza energetica deve quindi essere uno degli obiettivi principali da perseguire per consumare meno e/o meglio. La produzione di energia da fonti rinnovabili diventa allora un fattore determinante sia nel contenimento dei costi che della tutela ambientale

Interviene: **Paolo Rossi**, CRPA

### Ore 10.45 – 11.45 Milk Village

---

Workshop

#### **Nuovo approccio all'autocontrollo nella produzione dei mangimi a garanzia delle filiere del latte e della carne**

*Organizzazione: Mangimi Rossana srl*

Nel corso della relazione andremo a definire le ragioni per cui abbiamo inserito nelle procedure di autocontrollo un nuovo sistema analitico per meglio identificare possibili sofisticazioni delle materie prime in entrata ed il metodo innovativo di analisi utilizzato.

Intervengono: **Giorgio Bonacini**, Veterinario Nutrizionista responsabile settore ruminanti Mangimi Rossana srl e **Benedetta Angeli**, responsabile settore biologia molecolare del laboratorio Agrindustria srl di Modena

## Ore 12.00 – 13.00 Pig Village

---

Workshop

### **La suinicoltura della Danimarca: genetica, mercato e opportunità per gli allevatori italiani**

*Organizzazione: Cremonafiere*

Il settore suinicolo danese rappresenta da sempre un punto di riferimento per la genetica e le metodologie allevatorie.

Un esperto di livello internazionale illustrerà lo stato dell'arte sulle novità provenienti dalla genetica del Paese e come possono diventare concrete opportunità di diversificazione produttiva ed economica anche per suinicoltori italiani.

Interviene: **Paolo Magnabosco**. *Esperto del settore*

## Ore 12.00 – 13.00 Milk Village

---

Workshop

### **Progettazione e costruzione di stalle per il benessere animale**

*Organizzazione: Wolf System srl*

Verranno trattati temi riguardanti l'edilizia zootecnica economicamente sostenibile

## Ore 14.00 Milk Village

---

Premiazione

### **Concorso Agri Yogurt**

### **Concorso Nazionale su gli yogurt prodotti da Aziende Agricole, Caseifici Sociali e Produttori Artigianali**

*Organizzazione: Bevilatte, agenzia di servizi per l'agricoltura in collaborazione con FDstore e l'Accademia Italiana del Latte*

Questa iniziativa rientra in un progetto più ampio portato avanti da diversi anni a tutto vantaggio degli allevatori: favorire la diversificazione delle attività, una maggiore visibilità e contatto con i consumatori e una maggiore professionalità imprenditoriale. Nasce con questi presupposti l'idea di valorizzare tramite uno specifico concorso lo yogurt prodotto dagli allevatori.

In occasione delle Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona, è stata così indetta la sesta edizione del concorso nazionale Agri Yogurt, già *Concorso nazionale yogurt di fattoria*, riservato ad Aziende Agricole, Caseifici Sociali e Produttori Artigianali.

Il Concorso avrà luogo nella sede della rassegna di Cremona il 28 ottobre 2015 e prevede una selezione a livello nazionale degli yogurt vaccini e caprini. Nell'edizione precedente gli yogurt partecipanti sono stati valutati da una commissione composta da 20 assaggiatori, in base a tre criteri di giudizio: aspetto visivo, qualità olfattive e gustative. Gli yogurt esaminati sono stati ben 43, realizzati da 27 diverse aziende, provenienti da 14 Province e da 6 Regioni diverse. Naturalmente gli yogurt partecipanti al concorso potranno essere degustati e valutati dal pubblico presso il Milk Village.

**Evento rivolto a :** Allevatori e tecnici della trasformazione lattiero casearia

## Ore 14.30 Sala Stradivari

---

Convegno

### **Massimizzare il reddito attraverso l'ottimizzazione dei piani agronomici**

*Organizzazione: ANGA, Associazione Nazionale Giovani Allevatori e Libera Associazione Agricoltori di Cremona*

#### **PROGRAMMA**

- **Alda Dalle donne**, *Presidente Anga Cremona*

- Introduzione al tema
- **Giorgio Borreani**, *Docente Università degli Studi di Torino*  
Piani foraggeri alla luce della nuova PAC
  - **Francesco Masoero**, *Docente Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza*
  - **Paolo Faverzani**, *Giovane Agricoltore – Dottore in Scienze e Tecnologie Agrarie*  
L'azienda agricola zootecnica come sistema integrato: Prove di ottimizzazione dei piani colturali in funzione della stalla
  - **Antonio Gallo**, *Ricercatore Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza*  
Qualità dei Foraggi Conservati: risultati del progetto FILIGRANA

Moderatore: **Ildebrando Bonacini**, *Libera Associazione Agricoltori Cremonesi*

Nell'ambito del convegno verrà assegnata il **Premio Balestreri** per il giovane allevatore

## **Ore 16.30 – 17.30 Milk Village**

---

Workshop

**Aspetti pratici dell'integrazione minerale nella vacca da latte: un lustro di esperienza con l'XRF (fluorescenza a raggi X) nel territorio Italiano.**

*Organizzazione: Nutristar spa*

In questo workshop verranno presentati i risultati di oltre 5 anni di analisi minerali di foraggi e unifeed (per vacche in lattazione, asciutte e manze) nei vari territori italiani: si parlerà di valori medi, massimi e minimi ritrovati e degli scostamenti dai valori ideali per soddisfare i fabbisogni. Si concluderà con la presentazione dei primi risultati sul contenuto minerale del latte e sulle potenzialità dell'XRF per valutare il bilancio minerale delle bovine.