

23 ottobre

ORE 11.30

Sala dei Giuristi –
Palazzo della Ragione
piazza Vecchia,
Bergamo Alta

TALEGGIO DOP tra tradizione e innovazione

USEFUL

unicità dei prodotti,
sostenibilità ed efficienza
di produzione

Gruppo Operativo PEI
Op. 16.1.01
PSR Lombardia 2014-2020

Il progetto USEFUL, con il coinvolgimento delle filiere cooperative lattiero-casearie, intende individuare soluzioni innovative per aumentare la qualità e l'efficienza dei processi di produzione dei formaggi DOP Grana Padano e Taleggio. Nell'evento si presentano i primi risultati delle attività sperimentali svolte sul Taleggio DOP, indagando, attraverso approcci innovativi, l'effetto delle diverse condizioni di stagionatura sulla qualità del microbiota del formaggio.

Partecipazione libera, previa registrazione

PER REGISTRARSI, CLICCA [QUI](#)

Richiesto il Green Pass

PROGRAMMA

ore 11.30

Il progetto USEFUL

Presentazione del progetto e focus su attività Taleggio DOP
Martin Sanna, Santangiolina Latte Fattorie Lombarde

ore 11.45

Innovare nelle DOP si può

L'influenza delle condizioni di stagionatura sul microbiota del Taleggio DOP
Milena Brasca, Tiziana Silveti, Antonella Susca-CNR ISPA; Bianca Castiglioni, Paola Cremonesi-CNR IBBA;
Lisa Vallone-Dipartimento VESPA - UNIMI

ore 12.15

Il ruolo della cooperazione

L'esperienza della Latteria Sociale di Calvenzano nelle attività sul Taleggio
Pieralberto Cangelli, Latteria Sociale di Calvenzano



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020



**Regione
Lombardia**

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

Iniziativa realizzata nell'ambito del Gruppo Operativo USEFUL, cofinanziato dal FEASR
Operazione 16.1.01 "Gruppi Operativi PEI" del Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020 della Regione Lombardia.
Capofila del partenariato è SANTANGIOLINA LATTE, con la collaborazione di PROMOCOOP LOMBARDIA.
Autorità di gestione del Programma: Regione Lombardia