

# La Scienza è in Tavola

Risorse Biologiche e Tecnologie Innovative per lo Sviluppo Sostenibile del Sistema Agro-alimentare

**15 gennaio 2013**, 9.00-18.00

Palazzo Lombardia, Sala Riunioni N. 2 (Ex Sala 500)

1° Piano - Ingresso N. 4

Via Melchiorre Gioia, 37 - MILANO

9.00-9.05 **Introduzione all'evento**

Dott. **Diego Breviario**

Moderatore - Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Milano

9.05-9.25 **Saluti d'apertura**

9.05-9.10 Dott. **Armando De Crinito**

Direttore di Funzione Specialistica Università e Ricerca  
Presidenza della Regione Lombardia

9.10-9.15 Dott. **Paolo Baccolo**

Direttore Generale  
DG Agricoltura, Regione Lombardia

9.15-9.20 Dott. **Alcide Bertani**

Responsabile del Progetto 2 "Risorse Biologiche e Tecnologie  
Innovative per lo Sviluppo Sostenibile del Sistema Agro-alimentare"  
dell'Accordo Quadro tra Regione Lombardia e Consiglio Nazionale delle  
Ricerche

9.20-9.25 Dott. **Roberto Bollini**

Direttore Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Milano

9.25-10.25 **Sementi e Mangimistica**

9.25-9.40 **Remo Reggiani** - Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Milano

Nuove farine per la mangimistica ottenute da piante  
destinate alla produzione di energia

9.40-9.55 **Luca Braglia** - Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Milano

Mangimi: composizione e sicurezza

9.55-10.25 **Matteo Ansanelli** - Agricoltura è Vita (Confederazione Italiana Agricoltori)

Il progetto Feedcode, esempio di un'alleanza di prospettiva tra  
Ricerca e Impresa

10.25-10.45 **Coffee Break**

10.45-12.45 **Latte e prodotti caseari**

10.45-11.00 **Silvia Gianì** - Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Milano

Nel latte si nascondono le tracce dell'alimentazione animale

11.00-11.15 **Giuseppe Conte** - Centro Ricerche Agro-Ambientali E. Avanzi, Pisa

Migliorare il latte bovino: il ruolo dell'alimentazione e della  
selezione genetica

11.15-11.30 **Bianca Castiglioni** - Unità Organizzativa di Supporto di Lodi

Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Milano  
Un microchip a DNA per valorizzare le produzioni lattiero-casearie  
bovine

11.30-12.00 **Raffaele Mazza** - Associazione Italiana Allevatori

Laboratorio di Genetica e Servizi  
Nuovi strumenti di analisi genomica per lo studio di caratteri  
produttivi e della qualità dei prodotti di origine animale

12.00-12.15 **Milena Brasca - Stefano Morandi**

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR, Milano  
Nuovi criteri per la selezione di batteri lattici per produzioni  
casearie di eccellenza

12.15-12.45 **Valentina Pizzamiglio** - Consorzio Parmigiano Reggiano

Come controlliamo il vero Parmigiano Reggiano

12.45-13.45 **Colazione di Lavoro**

13.45-14.15 **Aspetti giuridici**

**Marco Dallavalle** - Studio Legale Corte, Milano  
Validità giuridica delle analisi e formazione della prova nel  
procedimento penale e amministrativo

14.15-15.45 **Altre metodologie, altri prodotti**

14.15-14.45 **Valeria Terzi** - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in

Agricoltura, Fiorenzuola d'Arda  
Il DNA per valorizzare la filiera dei cereali

14.45-15.00 **Laura Morello** - Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria,

CNR, Milano  
Applicazione di nuove tecnologie all'analisi genetica di matrici  
alimentari complesse

15.00-15.15 **Roberto Consonni** - Istituto per lo Studio delle Macromolecole,

CNR, Milano  
La Risonanza Magnetica Nucleare nella caratterizzazione degli  
alimenti

15.15-15.30 **Laura Ruth Cagliani** - Istituto per lo Studio delle Macromolecole,

CNR, Milano  
I metaboliti come indicatori dell'origine geografica degli alimenti

15.30-15.45 **Incoronata Galasso** - Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria,

CNR, Milano  
Le risorse genetiche e la corretta catalogazione delle sementi

15.45-16.00 **Coffee Break**

16.00-17.00 **Vino e distribuzione**

16.00-16.15 **Francesco Mastromauro**

Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Milano  
Nuove metodologie per la certificazione dei vitigni

16.15-16.45 **Alberto Panont** - Società Riccagioia S.C.P.A.

Il valore dell'origine dei vini DOCG, DOC e IGP della Lombardia:  
l'esperienza di Riccagioia S.C.P.A.

16.45-17.00 **Angelo Fasola** - Urso Major - Distribuzione

La certificazione dei vini, un esempio di valorizzazione del ruolo  
del consumatore

17.00-18.00 **Discussione e Conclusioni Finali**

CNR e Regione Lombardia

La partecipazione è gratuita. È necessario registrarsi entro il 31 dicembre 2012 consultando la seguente pagina:  
<http://www.ibba.cnr.it/index.php/it/la-scienza-in-tavola>