

CONVEGNO FINALE PROGETTO RIFORM

ValoRizzazione dei FORmaggi di
Montagna: profilo chimico e qualità
sensoriale



28 MARZO 2023 ORE 9.30

Presso la sede del Consorzio Parmigiano Reggiano,
Via J. F. Kennedy, 18, 42124 Reggio Emilia (RE)

Programma

Moderatore: Nicola Bertinelli

Ore 9.30 Nicola Bertinelli (Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano)

Apertura lavori e saluti

Ore 9.50 Patrizia Alberti (Regione Emilia Romagna)

Gli interventi per l'innovazione in agricoltura: il sistema Akis

Ore 10.10 Luigi Lucini (UCSC), Roberto Reggiani (Az. Agr. Sperim. STUARD)

Il progetto RIFORM: obiettivi, azioni e partenariato

Ore 10.30 Pier Paolo Becchi (UCSC)

Profilo chimico di Parmigiano Reggiano da differenti aree e differenti regimi alimentari

Ore 10.50 Tino Brugnoli

Il punto di vista degli allevatori partner del progetto RIFORM

Ore 11.10 Francesco Masoero (UCSC)

Nutrizione animale e qualità del latte

Ore 11.30 Milena Lambri (UCSC)

I risultati dell'analisi sensoriale condotta nell'ambito del progetto RIFORM

[Clicca qui per registrarti all'evento](#)



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Gervasoni Elisa
Azienda Agricola



Piace
CIBO SANO

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020. Tipo di operazione 16.1.01 – Focus Area 3A - Progetto n.5112531



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali