Con il Patrocinio





1 Giugno 2018: «World Milk Day»

dalle 9.00 alle 13.00 CASTELLO VISCONTEO – Pandino (CR)

Alla scoperta di un bene PREZIOSO...
...Il LATTE E' VITA...







INCONTRI – LABORATORI – DEGUSTAZIONI

Con la partecipazione di **Edoardo Raspelli**

1° giugno è la giornata mondiale del Latte.

Un alimento che consente la sopravvivenza di milioni di persone nel mondo. Consumato da 6 miliardi di persone sia per i suoi valori nutritivi sia per il suo ruolo economico, sociale e solidale.

EVENTO APERTO A TUTTI

Contatti

COPAGRI Lombardia Via Caravaggio, 45/47 Treviglio (BG) Tel. 0363-301680 segreteria@copagrilombardia.it www.copagrilombardia.it

Evento organizzato in collaborazione con















1 Giugno 2018: «World Milk Day» PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ORE 09.00 ATTIVITA' DI LABORATORIO

In collaborazione con la Scuola Casearia di Pandino Si svolgeranno attività di laboratorio: lavorazione del latte con la partecipazione degli Studenti della scuola a cura di **Giovanni Folini** · Tecnico Caseario Presso il caseificio della Scuola Casearia di Pandino (CR) – Via Bovis, 4

ORE 10.00 COLAZIONE CON IL LATTE

Iniziare la giornata con il buon latte Italiano

Presso la Sala mensa del Convitto - Castello Visconteo di Pandino (CR)

ORE 10.30 APERTURA INCONTRI

Presso loggiato Castello Visconteo - Pandino (CR) - Via Castello, 15

MODERA: Edoardo Raspelli

INTRODUZIONE

Roberto Cavaliere · Presidente COPAGRI Lombardia Carla Bertazzoli · Vice-Sindaco Comune di Pandino e Assessore al commercio, attività produttive, turismo

SALUTI

Fabio Rolfi · Assessore Regionale Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi Maria Grazia Nolli · Dirigente scolastico Istituto di Istruzione Superiore Stanga Andrea Alquati · Direttore Scuola Casearia di Pandino Giulia Goglio - Laureanda in scienze biologiche e allevatrice

INTERVENTI

Prof. Gabriele Canali · Università Cattolica del S.C.di Piacenza «Il valore economico del latte»
Prof. Ivano De Noni · Università di Milano «Gli aspetti nutrizionali del latte»
Dir. Antonio Croce · Titolare Caseificio Croce «Le tecniche di lavorazione del latte»

CONCLUSIONI

Franco Verrascina · Presidente Nazionale COPAGRI

ORE 13.00 DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DERIVATI DAL LATTE

Presso la Sala mensa del Convitto - Castello Visconteo - Pandino (CR)