



UNIONCAMERE



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

COMUNICATO STAMPA

INVITO ALLA STAMPA

Convegno: 3 maggio ore 9.30 – 13.30

Latte Days: 18 e 19 maggio 2018

Il latte fa bene!

Nell'ambito del programma nazionale "Latte nelle scuole", la Camera di commercio di Torino e il suo Laboratorio Chimico danno vita a un convegno il 3 maggio e a due giorni di promozione (18 e 19 maggio) di questo alimento, fonte di vita ed elemento fondamentale per la nutrizione.

Torino, 24 aprile 2018 **** Per far conoscere il latte e le sue proprietà in particolare alle generazioni più giovani, il **3 maggio** si terrà al Centro Congressi Torino Incontra il **convegno "Il latte fa bene: garanzie di sicurezza e qualità"**.

L'obiettivo è quello di avviare un percorso di educazione alimentare sull'argomento, facendo parlare chi con il latte ci lavora: produttori, aziende, enti associazioni e nutrizionisti. Grazie al corretto consumo di latte e dei suoi prodotti derivati, verranno fornite informazioni utili, avvalorate da basi scientifiche, sulla sua importanza per la salute, sulla garanzie di sicurezza e di qualità.

Moderato dal giornalista alimentare Massimiliano Borgia, nell'incontro si parlerà di aspetti nutrizionali e salutistici, di sicurezza alimentare, di come si legge un'etichetta e di come le non corrette informazioni sul consumo dei prodotti della filiera producano effetti negativi per l'economia locale.

Si concluderà con testimonianze di varie iniziative di valorizzazione del latte presenti sul territorio piemontese, che sostengono un settore produttivo tra i più importanti in Italia, e con una tavola rotonda delle associazioni di categoria su punti di forza e di debolezza del comparto.

La partecipazione al seminario è **gratuita**, previa iscrizione all'indirizzo email labchim@lab-to.camcom.it.

Del latte e dei suoi derivati si parlerà anche praticamente nei **"Latte Days"** il **pomeriggio di venerdì 18 e sabato 19 maggio** 2018, sempre nel Centro Congressi Torino Incontra.

Qui **enti, associazioni e produttori** (tra cui alcuni Maestri del Gusto e aziende aderenti al progetto Torino Cheese) avranno la possibilità di raccontare il loro lavoro, far assaggiare i prodotti a bambini e genitori e organizzare laboratori, per far capire come il latte può essere trasformato in altri alimenti, qual è il percorso per diventare fattoria didattica o spiegare il ciclo dell'erba e l'importanza del pascolo per un latte di qualità.

L'iscrizione ai laboratori potrà essere effettuata direttamente durante la visita.

Il seminario e la due giorni di "Latte Days" fanno parte del programma "**Il latte fa bene!**", destinato principalmente agli allievi delle scuole primarie e ai loro genitori, poiché l'intento principale è quello di promuovere, sin da bambini, un consumo e una consapevolezza corretta per quanto riguarda il latte.

Realizzato da **Camera di commercio di Torino** e **Laboratorio Chimico Camera di commercio**, valorizza e avvicina i bambini delle scuole primarie alla filiera lattiero casearia ed è inserito nell'ambito del progetto nazionale "**Latte nelle scuole**", finanziato dall'**Unione europea** e realizzato dal **Ministero delle politiche agricole** con il sostegno di **Unioncamere**.

Informazioni sul convegno e sui "Latte Days":

<http://www.lab-to.camcom.it/LATTENELLESCUOLE>

Programma del convegno "Il latte fa bene: garanzie di sicurezza e qualità"

Moderatore: **Massimiliano Borgia**, Direttore Festival del Giornalismo Alimentare

9.30 Saluti della Camera di commercio Torino

Aspetti nutrizionali e di sicurezza alimentare

9.50 Il latte nell'alimentazione umana: quanto, quando, come e perché
Andrea Pezzana, SC Nutrizione Clinica, ASL Città di Torino

10.20 La sicurezza nel latte

Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Rosella Bocca, Asl CN1

10.50 I controlli sul latte proveniente dall'estero

Carla Bilewski, UVAC-PIF Piemonte e Valle d'Aosta, DGSAF, Ministero della Salute

11.30 Le informazioni in etichetta

Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Iniziative di valorizzazione della filiera lattiero casearia

12.00 Progetto PIEMUNTO

Paolo Cumino, Regione Piemonte

12.15 Le iniziative della Camera di commercio di Torino

Sergio Arnoldi, Settore Sviluppo e valorizzazione filiere Camera di commercio di Torino

Testimonianze delle aziende del comparto

12.30 Presentazione RTI "Valli bianche"

12.45 L'esperienza della Centrale del latte di Torino

Tavola rotonda delle associazioni di categoria

13.00 Coldiretti, Cia, Confagricoltura

Il seminario del 3 maggio è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti formativi.

Per informazioni

Settore Comunicazione esterna e URP - Camera di commercio di Torino

Tel. 011 571 6655/2 relazioni.esterne@to.camcom.it

Comunicazione e Relazioni Esterne - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Tel. 011 6700241 salvatore.capozzolo@lab-to.camcom.it