

# DAIRY SUMMIT 2023

5ª edizione



le filiere  
di MARK UP



gruppo  
tecniche nuove

Partner



Si ringrazia  
Crédit Agricole Italia

Gold sponsor



Silver sponsor



## PARMA

# 10 NOVEMBRE

Dalle ore 10 alle ore 17,00

Auditorium Carlo Gabbi

Crédit Agricole Green Life

Via La Spezia 138/A

[www.dairysummit.it](http://www.dairysummit.it)

## FORMAGGI DOP E IGP, NUOVE REGOLE PER NUOVI MERCATI



il latte



Imbottigliamento

Macchine  
Alimentari

MARK UP

GDOWEEK

cucina  
NATURALE



## PROGRAMMA MATTINA

- Ore 10.00 SALUTI INTRODUTTIVI**  
Intervento a cura di: Crédit Agricole Italia
- Ore 10.10 Il nuovo regolamento europeo sulle Ig**  
Presentazione a cura di: Ersilia Di Tullio, *Nomisma*
- Ore 10.30 TAVOLA ROTONDA**  
**Le opportunità del nuovo regolamento per il sistema lattiero caseario italiano**  
Modera: Eugenio Occhialini, *direttore Edagricole*  
Con la partecipazione di:
- Paolo De Castro, *europarlamentare e relatore del nuovo regolamento Ig*
  - Riccardo Deserti, *presidente Origin International*
  - Joao Onofre, *responsabile IG Commissione Europea Dg Agri*
  - Roberta Cafiero, *dirigente PQAI IV dipartimento politiche competitive, qualità agroalimentare, pesca e ippica Masaf*
- Ore 11.00 TAVOLA ROTONDA CONSUMI**  
**Il Made in Italy che gioca in casa, prospettive sul consumo interno**  
Modera: Giorgio Setti, *caporedattore Edagricole*  
Con la partecipazione di:
- Nicola Bertinelli, *presidente Consorzio Parmigiano Reggiano*
  - Gianpiero Calzolari, *presidente Granarolo*

● **Ore 13.00-14.30 LIGHT LUNCH** con i prodotti d'eccellenza della filiera

## PROGRAMMA POMERIGGIO

a cura di AFIDOP

### LA SOSTENIBILITÀ DELLE FILIERE CERTIFICATE

- Ore 14.30 INTRODUZIONE**  
**La rilevanza delle filiere certificate nel panorama italiano e mondiale**
- Antonio Auricchio, *Presidente di AFIDOP*
  - Emilie Vandercandelaere, *Emilie Vandercandelaere, Food Economist, Food and Nutrition Division FAO*
- Ore 14.45 I TAVOLA ROTONDA**  
**La dimensione ambientale della sostenibilità delle filiere certificate**
- Andrea Fontanella, *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, Assistenza Tecnica del MASE per l'attuazione dello schema Made Green in Italy*

- Ettore Prandini, *presidente Coldiretti*
  - Cristiano Fini, *presidente Cia*
- ORE 11.30 Formaggi DOP oltre confine: volumi, valori e mercati target**  
Mariella Ronga, *direzione servizi per lo sviluppo rurale Ismea*
- Ore 11.40 TAVOLA ROTONDA EXPORT**  
**Il nuovo regolamento IG spinge l'export dei formaggi**  
Modera: Simone Martarello, *giornalista Edagricole*  
Con la partecipazione di:
- Stefano Berni, *direttore generale Consorzio di Tutela del Grana Padano*
  - Matteo Lasagna, *vicepresidente Confagricoltura*
  - Giovanni Pomella, *amministratore Delegato Lactalis Italia*
  - Giovanni Guarneri, *coordinatore del settore Lattiero caseario di Alleanza delle Cooperative*
  - Paolo Zanetti, *presidente Assolatte*
- Ore 12.10 Le informazioni di prodotto in etichetta a tutela del consumatore**  
Marco Cuppini, *direttore Centro Studi e Comunicazione GS1 Italy*
- Ore 12.25 TAVOLA ROTONDA**  
**Le esperienze nel retail**  
Modera: Cristina Lazzati, *Direttrice di Mark Up*  
Con la partecipazione di:
- Francesco Avanzini, *direttore Generale Operativo Conad*
  - Giovanni Arena, *amministratore delegato Gruppo Arena*
  - Giovanni Taliana, *direttore relazioni esterne Aspiag Service – Despar Nordest*
- Ore 12.55 CONCLUSIONI** a cura di: Paolo De Castro

- Carlo Costa, *Consorzio Tutela Grana Padano DOP*
- Gianfranco Gaias, *Consorzio Pecorino Romano DOP*
- Gianmaria Bettoni, *Caseificio cooperativo Torre Pallavicina*

- Ore 15.30 II TAVOLA ROTONDA**  
**La dimensione economica della sostenibilità delle filiere certificate**
- Professoressa Alice Mediolì, *Università di Parma, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali*
  - Pier Maria Sacconi, *Consorzio Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP*
  - Nisio Paganin, *Caseifici Granterre*
- Ore 16.15 III TAVOLA ROTONDA**  
**La dimensione sociale della sostenibilità delle filiere certificate**
- Prof. Filippo Arfini, *Professore associato presso la Facoltà di Economia dell'Università di Parma*
  - Dott. Marco Nocetti, *Consorzio di Tutela Parmigiano Reggiano DOP*
  - Tino Brugnoli, *Brugnoli Fratelli Soc. Agricola di Bardi (PR)*
- Ore 17.00 CONCLUSIONI** a cura di:  
On. Francesco Lollobrigida, *Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (tbc)*



Ministero della Giustizia  
Periti Agrari e Periti Agrari Laureati  
COLLEGIO INTERPROVINCIALE  
di Reggio Emilia e Parma

L'evento è valido  
come riconoscimento  
di CFP-Crediti Formativi  
Professionali per gli iscritti  
al Collegio dei Periti Agrari  
e dei Periti Agrari Laureati