



LattEmilia è lieta di invitarla al convegno "Progetti innovativi per il settore lattiero caseario del formaggio Parmigiano Reggiano"

Presentazione dei Progetti Innovazione PSR 2014/2020



PROGETTO 1

La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità.

> attività svolta e risultati ottenuti

PROGETTO 2

Parmigiano Reggiano e innovazione negli strumenti manageriali: cruscotto di indicatori di benchmarking e performance delle aziende, nuovi strumenti finanziari e assicurativi, nuove soluzioni logistiche e commerciali.

> obiettivi e finalità

PROGETTO 3

L'impatto delle tecnologie innovative sulla caseificazione del Parmigiano Reggiano.

> obiettivi e finalità

Venerdì 14 Dicembre 2018 alle ore 9.00 presso la Cantina Albinea Canali
Via Alessandro Tassoni, 213 - 42123 Reggio Emilia - È gradita la conferma

Programma

- 9.00 - 9.30** Registrazione dei partecipanti
- 9.30 - 9.40** Apertura lavori con introduzione della Dott.ssa Patrizia Alberti
Servizio Innovazione e qualità, promozione e internalizzazione del Sistema Agroalimentare. Direzione generale Agricoltura. Caccia e pesca. Regione Emilia Romagna.
- 9.40 - 12.00** Presentazione dei progetti
Responsabili scientifici e partner
- 12.00 - 12.45** Interventi e discussione con organizzazioni agricole e partecipanti

12.45 - 13.00 Conclusioni del convegno con il Presidente di Lattemilia

Segue buffet con formaggio Parmigiano Reggiano, caciotte e ricotte (ricette innovative), salumi.

Durante il convegno è previsto lo svolgimento di un **CONSUMER TEST**, organizzato da CRPA Lab, nel quale i partecipanti saranno invitati ad esprimere il livello di gradimento su un formaggio realizzato nell'ambito del progetto "La bovina da latte nella zona del Parmigiano Reggiano: innovazione e tradizione per un allevamento sostenibile e per prodotti di qualità".