

IN QUESTO NUMERO

Lente di ingrandimento

Il segreto del microbiota dei formaggi

E. Neviani

6

Primo Piano**L'intervista**Combatto le fake news ma guardo alle opportunità mondiali.
Parola di Paolo Zanetti, presidente Assolatte

V. Bozzetti

8

Focus**Diritto e rovescio**

Qualità del latte, pagamento e controllo di filiera - pt.1

M. Halker

12

Sostenibilità

Produzioni più green: è forse giunta l'ora di abbandonare l'insilato?

M. Halker

16

Ricerca e innovazione

La sostenibilità passa da CRAFT

F. De Vecchi

20

Scienza**Scientific papers / Original article**Latte crudo per la caseificazione:
influenza della temperatura di stoccaggio
sulle caratteristiche chimico-nutrizionaliRaw milk for cheese-making: effects of the storage
temperature on the chemical and nutritional characteristicsMena Ritota, Maria Gabriella Di Costanzo, Stefania Barzagli,
Pamela Manzi

26

Ricerca scientifica internazionale

32

**Tecnica****Tecnologia applicata**

Formaggella del Luinese DOP

F. Breda

36

Qualità

Nitrati naturalmente presenti nel formaggio

D. Gaggia

40

Marchi e brevetti

Il Marchio: quali aspetti considerare nella scelta?

L. Salustri

44

Mercati & Prodotti

Gorgonzola DOP, produzione ed export

Grana Padano, il formaggio DOP degli sportivi

48

50

Dalle Aziende

53

News

56

La Grattugia

Filiera latte One Health

V. Bozzetti

60