

# sommario

il latte / ottobre\_2021

## editoriale

5 di *Ivano De Noni*

## attualità

6 di *Maria Zemira Nociti*

## abstract

16 Ricerca di *Silvia Bergomi*

26 Laboratorio di *Silvia Guenzi*

## trend

30 di *Ermarino Comegna*

## focus

38 I cristalli nel formaggio

di *Ivano De Noni*

## inchiesta

44 DOP e IGP trasformati: valore e prospettive

di *Stefania Milanello*

## protagonista

52 Fare impresa in un mercato caseario globale

di *Roberto Tognella*

## sotto la lente

58 Squilibri nel microbiota intestinale  
e predisposizione alla celiachia:

terapia con probiotici?

di *Giorgio Giraffa*

## mercato

64 Gelato confezionato in crescita  
nei format moderni

di *Claudio Troiani*

## anteprima

70 La sostenibilità al centro  
del Dairy Summit 2021

di *Giorgio Setti*

## grandangolo

72 Marcatura finelinea: precisione e affidabilità

di *Francesca D'Agneli, Riccardo Ferri*

## tecnologia applicata

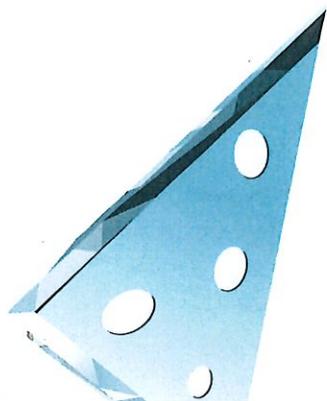
78 Le circuitazioni dei fluidi alimentari

di *Riccardo Ferri*

90 CONAI riduce quattro contributi ambientali  
a cura della redazione

91 Vetrina

di *Clara Biancardi*



● La formazione di cristalli è un fenomeno che influenza, in genere negativamente, l'aspetto, la struttura e l'accettabilità del formaggio

38

## in copertina

LAZZARI EQUIPMENT SRL

Via Volta 12/C

37026 Settimo di Pescantina (VR)

www.lazzariequipment.com

## rubriche

80 fatti e persone  
a cura della redazione

84 vetrina  
di *Clara Biancardi*

93 indirizzi utili per il settore  
lattiero-caseario

Packaging  
&  
Design

