

SCIENZA E TECNICA LATTIERO - CASEARIA

ITALIAN JOURNAL OF DAIRY SCIENCE AND TECHNOLOGY

DIRETTORE RESPONSABILE

Marco Zani

DIRETTORE EDITORIALE TECNICO-INDUSTRIALE

Vincenzo Bozzetti

COMITATO EDITORIALE TECNICO-INDUSTRIALE

Paolo Cernuschi - Clerici-Sacco
Giovanna Contarini - CREA Lodi
Maria Chiara Ferrarese - CSQA
Ivana Gandolfi - Parmalat
Massimo Malacarne - Università di Parma
Chiara Marinuzzi - Studio Legale Forte
Luciano Negri - Fattorie Cremona
Erasmus Neviani - Università di Parma
Luisa Pellegrino - Università di Milano
Vittorio Emanuele Pisani - Consorzio Tutela Provolone Valpadana
Valentina Pizzamiglio - Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano

COORDINAMENTO EDITORIALE

Chiara Scelsi
chiara.scelsi@quine.it

REDAZIONE

Diletta Gaggia
diletta.gaggia@quine.it

ABBONAMENTI

Tel. 02 88184.117
abbonamenti@quine.it
www.quine.it
Costo copia singola: 1,30 euro
Abbonamento annuale: 30 euro

PUBBLICITÀ

Luigi Mingacci
l.mingacci@lswr.it
Tel. 320 4093415

TRAFFICO

Ornella Foletti
ornella.foletti@quine.it

PRODUZIONE

Antonio Iovene

STAMPA

AG PRINTING
Peschiera Borromeo (Mi)

IN QUESTO NUMERO

Lente di ingrandimento

Convenzione di Stresa, 70 anni fa iniziava il percorso della tutela dei formaggi con denominazione geografica. Anniversario e momento di riflessione

E. Neviani

4

Primo Piano

Intervista

Ambrosi: "Le indicazioni geografiche sono un enorme valore per la lactosfera europea"

V. Bozzetti

6

Attualità

Strategie europee

Sistemi alimentari sostenibili e prodotti lattiero-caseari europei: il punto di vista di EDA

F. De Vecchi

10

Filiera sostenibile

La transizione ecologica è un approccio di sistema

F. De Vecchi

14

Focus

Diritto e rovescio

Il Made in Italy agroalimentare e le IG: strategie per spingere la crescita

M. Halker

18

Economia

Scenario competitivo del comparto lattiero caseario

L.A. Ferraro

24

Ricerca scientifica internazionale

30

Tecnica

Scheda informativa

Formaggio: definizione, costituenti, processo produttivo e classificazione

M. Halker

34



Tecnologia applicata

Asiago DOP: formaggio dalla storia millenaria

M. Halker

Normativa

Pillole legislative

Dichiarazioni obbligatorie nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari: uno sguardo alla disciplina nazionale di attuazione

S. Checchi

Dalle Aziende

Cultura

Storia lattiero-casearia

Quando il Sahara era umido e verde...

V. Bozzetti

News

La Grattugia

Tre frottole

V. Bozzetti

Quine
Business Publisher

Quine Srl - www.quine.it

Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia

Autorizzazione del Tribunale di Parma n. 377 del 31.03.1965

Iscrizione al ROC n. 12191 del 29.10.2005

Tutti gli articoli pubblicati su Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia sono redatti sotto la responsabilità degli Autori. La pubblicazione o la ristampa degli articoli deve essere autorizzata per iscritto dall'Editore. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali 679/2016 di seguito GDPR, i dati di tutti i lettori saranno trattati sia manualmente, sia con strumenti informatici e saranno utilizzati per l'invio di questa e di altre pubblicazioni e di materiale informativo promozionale. Le modalità di trattamento saranno conformi a quanto previsto dal GDPR. I dati potranno essere comunicati a soggetti con i quali Quine Srl intrattiene rapporti contrattuali necessari per l'invio delle copie della rivista. Il titolare del trattamento dei dati è Quine Srl, Via Spadolini 7 - 20141, Milano, al quale il lettore si potrà rivolgere per chiedere l'aggiornamento, l'integrazione, la cancellazione e ogni altra operazione di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/03.