



GIORNATA MONDIALE DEL LATTE

IL LATTE NOBILE SVELA I SUOI SEGRETI

1 giugno 2018 • Napoli, Città della Scienza



ore 10.00 apertura stand produttori e trasformatori di Latte Nobile

▶ LA GALLERIA DEGLI ODORI. IL FIENO.

Percorso guidato dei profumi alla base della qualità del latte Nobile (produttori di mozzarella di bufala a Latte Nobile).

▶ DEGUSTANDO S'IMPARA.

IL LATTE E I FORMAGGI NON SONO TUTTI UGUALI.

E questo vale per tutti gli altri cibi. Qual è la chiave di lettura di questa diversità? Il consumatore può, attraverso la degustazione, risalire alla qualità della materia prima e verificarne la relazione prezzo/qualità? Certo che sì. Basta individuare i parametri giusti e conoscere i fattori che determinano tale differenza. Attraverso la degustazione di formaggi e pani, prodotti con la stessa tecnica ma con materia prima diversa, i partecipanti potranno cogliere le ragioni, anche scientifiche, della diversità.

ore 11.00 • 12.00 • 13.00 • 14.00

partecipazione su prenotazione (in loco o telefonando alla segreteria 3491600916)

ore 16.00 Tavola rotonda

▶ ULTIMI RISULTATI SULLA QUALITÀ DEL LATTE. I RIFLESSI SULLA SALUTE.

Se il latte non è tutto uguale e se questo alimento può avere un'influenza marcata sulla nostra salute, allora ci saranno latti che fanno bene, o male, ed altri un po' meno. Quale è lo scarto, in termini di valore nutrizionale, fra gli estremi? Quali risultati ha ottenuto la ricerca in questi ultimi anni?

Sono stati appena pubblicati, su una prestigiosa rivista internazionale, i risultati di una importante ricerca effettuata da alcuni ricercatori dell'Università Federico II di Napoli, sul ruolo che latti diversi possono giocare sullo stato infiammatorio di chi lo consuma.

Se ne discuterà in questa tavola rotonda in un confronto a più voci fra i protagonisti, il mondo della medicina e quello dei consumatori.

Ne parliamo con:

Gina CAVALIERE, Dipartimento di Biologia - Università degli Studi di Napoli Federico II

Rosario CUOMO, Prof. Gastroenterologia Università degli Studi di Napoli Federico II

Federico INFASCELLI, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Università degli Studi di Napoli Federico II

Riccardo MARMO, Direttore UO Gastroenterologia PO di Polla. ASL Salerno

Bruno RONCHI, Università di Viterbo e Presidente ASPA (Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali)

Roberto RUBINO, Presidente Anfosc e Comitato Scientifico di Alni

Coordina l'incontro **Pietro GRECO**, giornalista scientifico
