



Bologna, 22 maggio 2018

COMUNICATO STAMPA

LATTE DAYS – 25-26-27 MAGGIO

TRE GIORNI PER SCOPRIRE TUTTI I SEGRETI E LE VIRTU' DEL LATTE E DEI FORMAGGI 25 MAGGIO – CONVEGNO “LATTE ITALIANO VALORE CONDIVISO” 26 E 27 MAGGIO – LABORATORI E DEGUSTAZIONI PER BAMBINI E NON SOLO AL PARCO AGROALIMENTARE FICO-EATALY WORLD

Tre giorni a Bologna interamente dedicati al latte e ai latticini: perché, come e quando consumarli, le garanzie della filiera italiana che li porta in tavola, laboratori dedicati ai bambini che si trasformeranno in casari.

Il progetto nasce su impulso e finanziamento dell'Unione Europea e rientra nell'ambito del “Programma latte nelle Scuole”, realizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Da venerdì 25 maggio a domenica 27 maggio la Camera di commercio di Bologna in collaborazione con la Fondazione Fico e con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, ha organizzato una serie di iniziative rivolte ai bambini delle scuole elementari che hanno aderito al “Programma Latte nelle Scuole” e a tutti coloro che sono interessati ad approfondire il ruolo di latte, yogurt e formaggi nell'alimentazione ed il cambio delle nuove abitudini di consumo.

Le iniziative sono state organizzate in collaborazione con Unioncamere, Crea – Consiglio nazionale per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, e Bmti – Borsa Telematica Italiana.

IL PROGRAMMA LATTE NELLE SCUOLE

Il Programma Europeo *Latte nelle scuole*, grazie anche a distribuzioni gratuite di questi prodotti, ha l'obiettivo di accompagnare i bambini della scuola primaria in un percorso di corretta educazione alimentare, per insegnar loro ad inserire il latte e i suoi derivati (yogurt e formaggi) nell'alimentazione quotidiana, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita. Il Programma è rivolto ai bambini di scuola primaria di età compresa tra i 6 e gli 11 anni e non comporta alcun onere per le scuole e per le famiglie.

Granarolo ha vinto il bando “*Latte nelle Scuole*” indetto dal Ministero delle Politiche Agricole per la distribuzione di latte, yogurt e formaggio nelle scuole primarie di Emilia Romagna e Marche. La distribuzione è iniziata il 18 aprile e vede coinvolti 206 plessi, 36.000 studenti per un totale di 80.000 litri di latte biologico e Alta Qualità di filiera,





408.000 vasetti di yogurt biologico e 143.000 cubetti di Parmigiano Reggiano, distribuiti a merenda.

25 MAGGIO ORE 10,30 – CONVEGNO “LATTE ITALIANO VALORE CONDIVISO, FRA ALIMENTAZIONE, SALUTE E LAVORO” – CENTRO CONGRESSI FICO – SALA A

Una mattinata dedicata a fare il punto sull'importanza e la centralità del latte nell'alimentazione del bambino, sull'analisi dei cambiamenti nel consumo del latte nelle nuove generazioni, la sua composizione, il valore nutrizionale e il ruolo nell'alimentazione umana del latte e dei suoi derivati.

Questo il Programma:

- 10,30 - **Giorgio Tabellini**, Presidente Camera di commercio di Bologna
- 10,40 - **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna
- 10,50 - **Gianpiero Calzolari**, Presidente del Gruppo Granarolo
- 11,00 - **Alessandro Bonfiglioli**, Direttore Generale di CAAB, Segr. Gen. Fondazione FICO
- 11,10 - **Stefano Versari**, Direttore Generale Ufficio Scolastico Emilia-Romagna
“Il ruolo della Scuola come promotore di abitudini alimentari corrette”
- 11,20 - **Silvia Zucconi**, Responsabile Marketing Intelligence Nomisma SpA
“Stili di vita e cambiamento dei consumi di latte nelle nuove generazioni”
- 11,40 - **Luigi Corvaglia**, Direttore Terapia Intensiva Neonatale Policlinico Sant'Orsola
“Il ruolo del latte nell'alimentazione del bambino”
- 12,00 - **Giovanni Giambi**, Direttore Generale Coop. Agrisfera
“Cooperativa di produzione latte: rinnovamento, lavoro, solidarietà e interesse”
- 12,20 - **Vittorio Zambrini**, Direttore Scientifico Granarolo SpA
“Materia prima latte: composizione e valore nutritivo”
- 12,40 - **Emanuele Rondina**, Biologo nutrizionista
“Il latte: ruolo nell'alimentazione dell'uomo nelle diverse fasi della vita”
- 13,00 - **Valentina Narducci**, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Economia Agraria
“Latte e derivati: valore nutrizionale e ruolo nell'alimentazione umana”

Conduce i lavori **Duccio Caccioni** - Coordinatore Scientifico Fondazione Fico

A conclusione del convegno saranno presentate **le clip di anticipazione dei documentari** “*Il benessere degli animali è il nostro benessere*” e “*Il paesaggio lo salva il consumatore*”, a cura di Duccio Caccioni. Una produzione Aife – Associazione Italiana Foraggi essiccati correlata al tema alimentazione degli animali / qualità del latte.

SABATO 25 E DOMENICA 27 MAGGIO – LATTE DAYS

Una serie di laboratori ed iniziative interamente dedicate al latte e ai formaggi per i bambini e per il pubblico del Parco Agrolimentare Fico Eataly World.





- **Sabato 26 e domenica 27 mattina:**
ore 10,30-13 – Sala Scirocco – Laboratorio – “Dal Latte al Formaggio”
I bambini, guidati passo passo, trasformeranno una ciotola di latte in una di formaggio, impareranno a fare il burro e la ricotta. Degusteranno formaggi stagionati prodotti con latte di animali diversi – **Laboratorio riservato agli alunni delle scuole elementari che hanno aderito al “Programma Latte nelle Scuole”**.

- **Venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 maggio - presso Granarolo a Fico-Eataly World**
Venerdì 25 maggio – ore 10 – Come si imbottiglia il latte
Venerdì 25 maggio – ore 17 – Come si fa lo yogurt
Sabato 26 e domenica 27 – ore 10 – L’omogeneizzazione e la pastorizzazione del latte
Sabato 26 e domenica 27 maggio – ore 14 – La produzione dello yogurt

- **Sabato 26 e domenica 26 – presso il Consorzio Grana Padano a Fico-Eataly World**
Inizio ore 11 e ore 15 – “Grana Padano Dop: un tesoro da mangiare”
Come si fa il formaggio Grana Padano Dop che grattugiamo sulla pastasciutta? Da che cosa derivano il suo sapore e il suo profumo caratteristico? I bambini ripercorreranno il processo di produzione di questo formaggio e ne scopriranno tutti i segreti.

- **Sabato 26 maggio ore 16 - presso il Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano a Fico-Eataly World**
I segreti del Parmigiano Reggiano Dop Biologico, fatto con latte di vacca Bianca modenese, prodotto di montagna e Presidio slow food.

- **Sabato 26 e domenica 26 – presso Caseificio Valsamoggia a Fico-Eataly World**
Inizio ore 11 – “Come si fa il formaggio - Impara la tradizione del formaggio italiano”
Apprendere i segreti della tradizione dalla maturazione del formaggio sul legno, la formatura delle caciotte a mano, le fasi cruciali della cagliatura, seguite con cura e sapienza dai casari.

- **Sabato 26 maggio – ore 16 davanti al punto Granarolo a Fico-Eataly World - Africa Milk Experience**
Organizzato da CEFA onlus: un percorso da compiere a piedi nudi con una bottiglia di latte in testa, senza farla cadere, come fanno ogni giorno gli allevatori africani. Un modo per mettersi in gioco e conoscere i progetti in Africa di Cefa, fra i quali “Adotta un’allevatrice”.

Da venerdì 25 a domenica 27 maggio all’ingresso di Fico-Eataly World un ducaton Granarolo distribuirà squisiti prodotti a base latte a tutti i bambini.

CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA
UFFICIO STAMPA - cell. 329.3175092 - ufficio.stampa@bo.camcom.it
FONDAZIONE FICO, UFFICIO STAMPA
cell 3922067895 press@fondazionefico.org

