

# 20

# 21

## GIUGNO 2024

### THIENE (VI)

**Brazzale** SCIENCE  
NUTRITION&FOOD RESEARCH  
CENTER

# LA NUOVA ERA DI LATTE E DERIVATI

Convegno dedicato all'innovazione capace di assicurare nuova vita al settore del latte grazie allo sviluppo della conoscenza, nel rispetto della qualità analitica.

## GIOVEDÌ 20 GIUGNO 2024 – TEATRO COMUNALE DI THIENE

ORE 9:00	Apertura registrazione partecipanti
ORE 9:30	Saluto delle autorità
9:30-10:00	<b>Roberto Brazzale</b>   Relazione di apertura <i>"La verità rende onnivori?" Il meraviglioso mondo del latte fra scienza, superstizione e interessate suggestioni</i>
10:30-11:00	<b>Piercristiano Brazzale</b>   Presidente di Fil – Idf <i>Relazione plenaria. Condizioni da attuare e programmi da definire per la creazione di una nuova era di latte e derivati</i>
11:30-12:00	<b>Thanawat Tiensin</b>   Direttore Divisione Produzione e Salute Animale (NSA) presso FAO <i>"La funzione della FAO nel sostegno ad una nuova era del dairy"</i>
12:00-13:00	<b>Tommaso Maggiore</b>   Università degli Studi di Milano <i>"Attualità e prospettive dell'allevamento bovino da latte in Val Padana"</i>
13.00-14:30	Pausa pranzo al Castello Colleoni di Thiene
14:30-15.15	<b>Valentina Pizzamiglio</b>   Responsabile Ricerca Innovazione Competenze Sostenibilità - Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano <i>"La ricerca scientifica del Consorzio per il valore nutrizionale del Parmigiano Reggiano"</i>
15.15-16:00	<b>Luigi Mariani</b>   Università degli Studi di Brescia <i>"La filiera cerealicolo-zootecnica: rilevanza e sostenibilità"</i>
16:30-17:00	<b>Ivana Gandolfi</b>   R&D – Scientific area, BU Parmalat S.p.A, Lactalis Italy <i>"Il ruolo del latte ed i suoi derivati in una dieta salutare e sostenibile"</i>
17:00-17:30	<b>Germano Mucchetti</b>   Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari Università degli Studi di Parma <i>"Le potenzialità nutrizionali dei formaggi DOP/IGP. Sfide per un posizionamento competitivo"</i>
17:30-18:30	<b>Marinella Vitulli</b>   Technical and GM del "Food Contact Center"- Pt <i>"Influenza del packaging sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Fattore determinante per il futuro di latte e derivati sull'immagine, per il mercato, nella nutrizione."</i>

## VENERDÌ 21 GIUGNO 2024 – CASTELLO COLLEONI DI THIENE

ORE 9:00	Apertura registrazione partecipanti
9:30-10:00	<b>Fernando Tateo e Monica Bononi</b>   UniMi, Brazzale Science Center <i>"Gli aromi nel mondo del dairy: revisioni alla luce di un'analitica attuale"</i>
10:30-11:00	<b>Elisabetta Bernardi</b>   Biologa e Nutrizionista <i>"Vincere con il latte"</i>

**TAVOLA ROTONDA** 11:30-12:30 "Funzione di R & D per un più incidente posizionamento nutrizionale dei derivati del latte"  
*Elisabetta Bernardi | Piercristiano Brazzale | Roberto Brazzale  
Erasmus Neviani | Valentina Pizzamiglio | Andrea Summer | Fernando Tateo*

ORE 13:00	Pausa pranzo al Castello Colleoni di Thiene
14:00-16:00	Discussione sui temi del Convegno aperta a tutti i partecipanti
ORE 16:15	Chiusura del convegno

**PER ISCRIVERTI CLICCA QUI**

PER INFO: [Rita Marchesini](mailto:Rita.Marchesini@BRAZZALESC@BRAZZALE.COM) [BRAZZALESC@BRAZZALE.COM](mailto:BRAZZALESC@BRAZZALE.COM)  
Le iscrizioni sono aperte dal **1 maggio al 17 giugno**  
Si richiede gentilmente l'iscrizione all'evento



## PRIMO ANNUNCIO

### LA NUOVA ERA DI LATTE E DERIVATI

Convegno dedicato all'innovazione capace di assicurare nuova vita al settore del latte grazie allo sviluppo della conoscenza, nel rispetto della qualità analitica.

Comitato Scientifico Organizzatore: Brazzale Science Center – Direttore Scientifico: Fernando Tateo

Presidente del Convegno: Piercristiano Brazzale

Curatore del Programma: Monica Bononi – UniMi

Promotore dell'Evento e Presidente del BSC: Roberto Brazzale

Segreteria Scientifica: Rita Marchesini

Il **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center** ed il suo Direttore Scientifico **Fernando Tateo**, con gli auspici di Brazzale S.p.A., indicano il 20 e 21 Giugno 2024, nelle prestigiose sedi del Teatro Comunale e Castello Colleoni di Thiene (VI), un convegno di studio destinato a consolidare e rivitalizzare l'immagine culturale di latte e derivati.

Con il contributo di rappresentanti del mondo culturale, scientifico ed industriale del settore, l'evento è mirato a sensibilizzare il mondo dei consumi verso il ritorno dell'interesse scientifico e nutrizionale per il ruolo centrale del latte e suoi derivati, in un periodo caratterizzato dalla ricerca di alternative alimentari che si discostano da quelle consolidate della tradizione mediterranea ed europea.

Il mondo di carboidrati, proteine e sostanze lipidiche del latte, con il corredo delle attuali conoscenze sul valore di componenti minori, si attende ancor oggi trovi espressione attraverso le migliori potenzialità di ricerca e sviluppo a livello industriale, in campo nazionale e mondiale.

Per informazioni: Rita Marchesini

[brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)



Foto: Castello Colleoni di Thiene



Foto: Teatro Comunale di Thiene – ph Giuseppe Santamaria

**Brazzale** S.p.A.

SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia - Tel. +39 0445 313900

e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com) web: [www.brazzale.com](http://www.brazzale.com)

SEDE LABORATORI

• Zanè (VI), Via Pasubio n. 2

• Cogollo del Cengio (VI), Via S. Antonio n. 2



Nella sezione che segue si evidenziano Titoli ed Autori delle relazioni fondamentali di particolare rilevanza in programma:

Aggiornamenti (Relazioni) al 2 maggio 2024

**Tommaso Maggiore (\*)** – Università degli Studi di Milano

*“Attualità e prospettive dell’allevamento bovino da latte in Val Padana (viste dall’agronomo)”*

*(\*) Tommaso Maggiore nasce a Ragusa Ibla, si laurea in Scienze Agrarie a Piacenza. Inizia a lavorare già nel 1962 per Eridania Zuccherifici Nazionali a Foggia; dopo per il MAF come ricercatore a Udine, come Ispettore Agrario a Piacenza, come ricercatore e poi come Direttore di Ricerca per Bayer Italia e di nuovo come ricercatore per il MAF (a Salerno, presso l’Istituto Sperimentale per l’Orticoltura) a Bergamo (Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, sez. maiscoltura: 1972-1980), Sant’Angelo Lodigiano (Direttore della Fondazione Bolognini: 1972-1982) e Lodi (Istituto Sperimentale per le Colture Foraggere 1981-1985 come direttore di Sezione).*

*Riordina per conto dell’Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura le sezioni di Bergamo, Foggia, Catania, Montagnana e la sede di Roma)*

*Dal 1973 al 1985 insegna come professore incaricato stabilizzato all’Università degli Studi di Milano, Corso di laurea di Produzioni Animali e dal 1985 è **Professore Ordinario di Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee** presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Milano.*

*E’ stato Direttore di Sezione per il MAF prima, di Istituto (Agronomia) e di Dipartimento (Produzione vegetale) per UNIMI dopo, nonché Presidente di Corsi di Laurea di Scienze e tecnologie Agrarie e di Produzioni Vegetali (triennale e magistrale).*

*Ha diretto le aziende sperimentali di UNIMI : Landriano (PV), Cornaredo (MI) e il Complesso serricolo sperimentale CETAS di Tavazzano (LO).*

*Attualmente svolge attività di libero professionista come Dottore Agronomo, iscritto all’ordine dal 1964.*

*- Direttore di un Master post laurea svolto dal CNR (IBBA) e dall’Associazione Laureati in Scienze Agrarie di Milano: “Biomasse per la produzione di energia”;*

*- Presidente onorario del Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura di Sant’Angelo Lodigiano (LO) oggi onorario;*

*- Vice Presidente della FIDAF (Federazione Italiana dei Laureati in Scienze Agrarie e Forestali), Roma;*

*- Per più di 20 anni, Vice Presidente della Società Agraria di Lombardia, Milano, ed è attualmente tesoriere;*

*- Accademico ordinario dei Georgofili, Firenze.*

*Autore di libri e di circa 400 lavori scientifici a stampa su riviste internazionali e nazionali oltre che di circa 200 articoli divulgativi.*

**Luigi Mariani (\*)** – Università degli Studi di Brescia

*“La filiera cerealicolo-zootecnica: rilevanza e sostenibilità”*

*(\*) Luigi Mariani, laureato in Scienze Agrarie presso l’Università degli Studi di Milano, ha alta competenza in agronomia, agrometeorologia ed ecologia agraria oltre che in modellistica di produzione degli agro-ecosistemi, avendo anche svolto attività di insegnamento in Agronomia, ed in Ecologia Viticola ed Agrometeorologia nell’Università degli Studi di Milano. Ha occupato anche il ruolo di Dirigente del Servizio Agrometeorologico presso l’ERSAL - Ente Regionale di Sviluppo Agricolo della Lombardia ed è attualmente Professore a contratto di Agronomia generale e coltivazioni erbacee nell’Università degli Studi di Brescia. Ha all’attivo oltre 400 pubblicazioni scientifiche e divulgative nell’ambito dell’Agrometeorologia e della Storia dell’Agricoltura.*

**Marinella Vitulli (\*)** - Technical and General Manager del “Food Contact Center” - Pistoia

*“Influenza del packaging sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Problematica determinante per il futuro di latte e derivati sull’immagine, per il mercato, nella nutrizione.”*

*(\*) Laureata in Chimica e Tecnologia Farmaceutica presso l’Università di Pisa, opera da più di vent’anni nel settore dell’analitica del packaging, svolgendo ricerca in centri di testing sia in ambito nazionale sia multinazionale. General Manager del Food Contact Center s.r.l. da lei stessa creato ed ove oggi svolge ricerca ed attività analitica sulla conformità dei materiali, eroga servizi di assistenza e consulenza tecnica attraverso l’affiliata Food Contact Services.*

*Ha ricoperto il ruolo di Direttore di Laboratorio presso Ecostudio S.P.A., ed è stata Operations Manager presso Intertek Lab Services. Possiede la qualifica di “business operator-food contact expert” (Reg CE 1935/04 e Reg.CE 2023/06/).*

*Formata in analitica in tema di studio di nuovi prodotti e caratterizzazione di materie prime ad usi speciali in alimentazione sotto la guida del Prof. Fernando Tateo e della Prof. Monica Bononi, ha occupato il ruolo di Responsabile Laboratori Controllo Qualità di Azienda Leader del settore “spezie, sughi e condimenti (Drogheria e Alimentari Spa – San Piero a Sieve).*

*Partecipa attivamente a gruppi di lavoro di Associazioni professionali e di gruppi esperti tecnici nazionali ed europei in tema di selezione del packaging per la sicurezza e la qualità di nuovi alimenti.*

**Ivana Gandolfi (\*)** R&D – Scientific area, BU Parmalat S.p.A, Lactalis Italy

*“Il ruolo del latte ed i suoi derivati in una dieta salutare e sostenibile”*

*(\*) Ivana Gandolfi, birth 12/09/1957, Parma Italy. Degree in Chemistry and Pharmaceutical Technology (110/110), specialization in Chemistry and Food Technology.*

*I have been working at Parmalat since 1983.*

*Current position held: Lactalis Italy – BU Parmalat, R&D - Scientific area Manager; member of the IDF (International dairy federation)-SCNH (Standing Committee on Nutrition and Health), Italian delegate; AITEL (Italian association of dairy technologists) vice president; NFI (Nutrition Foundation of Italy) member of the board and of the presidency committee, Parmalat delegate.*

*Main activities and responsibilities: Relationships with Opinion Leaders, scientific and medical Researchers, nutrition and scientific Societies, Universities; management of scientific and clinical trials (in collaboration with Lactalis Nutrition Group and Research applied Group too); elaboration of papers both for scientific publication and for educational and disclosure distribution with the goal of spreading and promoting the nutritional value of milk and dairy products inside a healthy and sustainable diet, from medical community to consumers; organization of conferences in collaboration with Universities or scientific Association; speeches at conferences; support to the activities of the Company, in particular Marketing and Communication Division.*

**Piercristiano Brazzale (\*)** Presidente di Fil – Idf

**Relazione plenaria.** Condizioni da attuare e programmi da definire per la creazione di una nuova era di latte e derivati

(\*) Piercristiano Brazzale è attualmente Presidente della Federazione Mondiale del Latte (Fil-Idf). Eletto nel 2020, in precedenza ha svolto un ruolo significativo come membro in 5 comitati tecnici della Federazione, in particolare su tematiche come nutrizione e salute, ambiente, farm management, benessere animale, scienza e tecnologia casearia, guida un gruppo di lavoro con oltre 40 esperti in sede Fil-Idf, producendo finora 4 pubblicazioni scientifiche sul tema "Ecofriendly dairy technologies" tra il 2014 e il 2023.

Ha ricoperto il ruolo di responsabile ambiente e sostenibilità della Fil-Idf dal 2015 al 2018, e dal 2018 al 2020 ne è stato coordinatore tecnico-scientifico. Attualmente è il presidente di una Task Force su "Dairy processing".

Laureato in Scienze agrarie presso l'Università di Padova nel 1991, ha iniziato come responsabile tecnico della Brazzale Spa nel 1992, guidando le attività casearie e agricole in Italia, Repubblica Ceca e Brasile. In qualità di co-amministratore delegato del gruppo, è anche vicepresidente della Brazzale Moravia.

Oltre a questi ruoli, è membro del consiglio di Amministrazione di Confagricoltura Vicenza dal 2012 ed è responsabile del settore food al Comitato di imparzialità di DNV certification, importante società di certificazione mondiale, dal 2015.

Da diversi anni rappresenta il settore lattiero-caseario mondiale in sede Fao, COP e Codex, anche partecipando come relatore a numerosi convegni in tutto il mondo su tematiche legate alla nutrizione e salute, all'ambiente e al settore caseario in generale.

Responsabile relazioni internazionali dell'"Assocacao carne carbono neutro" brasiliana dal 2019, è membro di diversi comitati e gruppi di lavoro alla Fao oltre che del consiglio di amministrazione e del Comitato operativo della Global Dairy Platform e del Dairy Sustainability Framework.

Nel 2021 e nel 2023 ha rappresentato il settore globale lattiero caseario al Food System Summit (Summit mondiale dell'alimentazione) presso la Fao e l'Onu.

È membro dell'Accademia dei georgofili, storica istituzione accademica di studi e scienze agrarie e membro onorario della Guilde Internationale des Fromagers – Confrerie de Saint Uguzon

**Roberto Brazzale (\*)** Brazzale s.p.a.

*"La verita' rende onnivori?"*

*Il meraviglioso mondo del latte fra scienza, superstizione e interessate suggestioni.*

*(\*) Roberto Brazzale, settima generazione della famiglia originaria dell'Altopiano di Asiago, guida assieme ai due fratelli Gianni e Piercristiano la più antica azienda casearia d'Italia, in attività ininterrotta almeno dal 1784. Laureato presso l'Università degli Studi di Padova e avvocato dal 1997, è Presidente del Consiglio di Amministrazione di Florentis s.r.l., la holding di società casearie del gruppo "Brazzale", che impiega oltre 1000 dipendenti in Italia, Repubblica ceca, Brasile, Cina.*

*Presidente del Consiglio di Amministrazione di Brazzale Moravia a.s., la società che ha creato e sviluppato Gran Moravia, stagionato e confezionato in Italia, oggi esportato in circa 70 paesi nel mondo, ha creato la catena di vendita al dettaglio a marchio proprio, "La Formaggeria Gran Moravia" esempio unico per un'industria casearia. La sua visione imprenditoriale si caratterizza per la creazione di prodotti e filiere innovative, efficienti e ad impatto ambientale virtuoso, come la Filiera ecosostenibile del formaggio Gran Moravia, in Repubblica Ceca, e l'innovativo modello "Silvipastoril" per l'allevamento del bestiame da carne nel Mato Grosso do Sul, Brasile, che dal 2018 ha permesso il raggiungimento della neutralità di carbonio per il gruppo. Ha ideato la linea di Burro Superiore Fratelli Brazzale, utilizzato dai più grandi chef e pasticciieri in Italia ed all'estero.*

*Nel 2011 membro del "Forum di alto livello per un miglior funzionamento della filiera alimentare" della Commissione Europea, dello "Standing Committee on Dairy Policies and Economics" dell'International Dairy Federation nel 2012.*

*Componente del Comitato Esecutivo dell'Associazione Industrie Casearie Italiane (Assolatte).*

*E' presidente del Festival Internazionale di Musica "Asiagofestival" e della giuria del Premio Eccellenti Pittori-Brazzale, ideato dal critico e giornalista Camillo Langone.*

*E' presidente del Brazzale Science Centre.*

**Elisabetta Bernardi (\*)** Biologa e nutrizionista

*“Vincere con il latte”*

*(\*) Elisabetta Bernardi è biologa e nutrizionista specializzata in Scienza dell’Alimentazione. Con esperienza più che ventennale in divulgazione di tematiche alimentari e di dietologia, collabora in trasmissione di tematiche oggetto di studio di noti ricercatori e per programmi cui dedica attività di semplificazione nella divulgazione di notizie a carattere scientifico.*

**Valentina Pizzamiglio (\*)** *Responsabile Ricerca Innovazione Competenze Sostenibilità - Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*

*“La ricerca scientifica del Consorzio per il valore nutrizionale del Parmigiano Reggiano”*

*(\*) Valentina Pizzamiglio, laureata in biotecnologie ad indirizzo veterinario, ha conseguito il dottorato di ricerca in “Scienze della nutrizione e degli alimenti”, e svolto attività di ricerca presso l’Università di Bologna. Dal 2011 lavora al Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano e attualmente coordina l’area tecnica che si occupa degli aspetti di ricerca applicati alla trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano focalizzando gli approfondimenti su 5 ambiti: la tecnologia di produzione, il valore nutrizionale, gli aspetti organolettici e sensoriali, la sicurezza alimentare, i marker di autenticità del prodotto.*

*È attualmente vicepresidente di CRPA – Centro Ricerche Produzioni Animali, consigliere della Fondazione CRPA Studi e Ricerche, membro del consiglio direttivo italiano FIL/IDF, e del Consiglio direttivo di AITEL (Associazione Italiana Tecnici del Latte)*

**Germano Mucchetti (\*)** *Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Parma*

*“Le potenzialità nutrizionali dei formaggi DOP/IGP. Sfide per un posizionamento competitivo”*

**(\*)** *Germano Mucchetti, dal 2021, dopo il pensionamento, continua a essere un cheese lover e scrive libri tecnici o tecnico-storici sul tema.*

*E' membro del Comitato Scientifico del “Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP” e del Comitato Salvaguardia Imparzialità dell’Organismo Controllo Qualità-Produzioni Regolamentate – Reggio Emilia*

*La carriera:*

*2005 – 2020 Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari all’Università di Parma; Professore di Tecnologia Casearia al Master Internacional Tecnologia de los Alimentos (MITA) organizzato da Facultad de Agronomía - Universidad de Buenos Aires (Argentina) e Università di Parma*

*1985-2005: Sperimentatore, Primo Ricercatore e Dirigente di Ricerca all’Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (ISLC, Lodi)*

*1981-1985: formazione in microbiologia e tecnologia lattiero-casearia a ISLC, con uno stage di 6 mesi al “Laboratoire de la Chaire de Technologie Laitiere” presso l’Institut National Agronomique (Paris-Grignon, France).*

*Principali temi di ricerca: Sicurezza alimentare e tecnologia; Modellazione di processo; Innovazione tecnologica e sostenibilità; Tecnologia e microbiologia di formaggi DOP e tradizionali italiani*

*I libri:*

*Autore di: “Parmigiano Reggiano, Grana Padano e formaggi simili. Cambiamenti, denominazioni, migrazione e concorrenza” 2022. Tecniche Nuove*

*Co-Autore con E. Neviani di:*

*“Tecnologia Casearia. Dall’empirismo all’industria” 2022. CEA Ambrosiana;*

*“Microbiologia e tecnologia lattiero casearia. Qualità e Sicurezza”. 2006, Tecniche Nuove*

**Erasmus Neviani (\*)** Presidente Comitato italiano FIL-IDF (International Dairy Federation)

#### **TAVOLA ROTONDA**

*“ Funzione di R & D per un più incidente posizionamento nutrizionale dei derivati del latte”*

*(\*) Erasmus Neviani è Professore ordinario di Microbiologia Agraria.*

*Attualmente è Presidente Comitato italiano FIL-IDF (International Dairy Federation).*

*Dal 2009 al 2012 è stato Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Parma e dal 2019 al 2013 è stato Coordinatore della Commissione Food Project di Ateneo.*

*Dal 2013 al 2016 è stato Presidente della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Ambientale e Alimentare.*

*Principali argomenti di ricerca: interazioni tra microrganismi in ecosistemi alimentari; ruolo di enzimi di origine microbica nella maturazione degli alimenti fermentati; norme igienico sanitarie per la produzione di alimenti; microbiologia di processo e gestione della sicurezza nei processi alimentari; microbiologia e tecnologia del latte e dei suoi derivati.*

*Pubblicazioni e partecipazione a convegni: L'attività di ricerca svolta ha portato alla pubblicazione di più 370 lavori a carattere scientifico, di cui 204 su riviste internazionali, dotate di referee, o su Atti di Convegni internazionali del settore.*

**Andrea Summer (\*)** Professore Ordinario di Zootecnica Speciale - Università degli studi di Parma

#### **TAVOLA ROTONDA**

*“ Funzione di R & D per un più incidente posizionamento nutrizionale dei derivati del latte”*

*(\*) Andrea Summer, presidente dell’A.I.Te.L, Associazione Italiana Tecnici del Latte, lavora presso l’Università degli Studi di Parma dove è Direttore del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie.*

*Ordinario di Zootecnica Speciale si occupa di qualità del latte con particolare attenzione alla predisposizione del latte alla trasformazione casearia. I suoi studi riguardano gli aspetti genetici e genomici degli animali allevati, con la collaborazione anche alla creazione di un nuovo indice per la selezione della Frisone per la caseificazione sostenibile; così come lo stato sanitario delle vacche, con lo studio degli effetti delle cellule somatiche e cellule somatiche differenziali del latte sulla qualità del latte, senza trascurare i rapporti tra la composizione minerale del latte e la sua efficienza casearia.*

*Queste ricerche si sono tradotte in numerose pubblicazioni e interventi a congressi nazionali ed internazionali. Dal lato didattico ha creato il corso di laurea professionalizzante interateneo (Università di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore ed in collaborazione con il CREA sede di Lodi) con sede a Parma, in Tecnologie e Gestione dell’Impresa Casearia (TeGIC).*

**Fernando Tateo (\*)** **Monica Bononi (\*\*)** *Unimi – Brazzale Science Center*

*“Gli aromi nel mondo del dairy: revisioni alla luce di un’analitica attuale”*

**(\*)** *Fernando Tateo è Professore Ordinario di Food Science and Technology nell’Università degli Studi di Milano ed è membro della American Chemical Society. Ha svolto nella stessa Università tutta la carriera universitaria e prima della nomina a Professore Ordinario ha occupato il ruolo di Assistente alla Cattedra di Industrie Alimentari con il Prof. Corrado Cantarelli e di Professore Associato di Chimica e Tecnologia degli Aromi. Le sue materie di didattica universitaria sono principalmente l’“Analisi Chimica degli Alimenti” e la “Chimica e Tecnologia degli Aromi e delle Fragranze”. Si è laureato in Chimica presso l’Università degli Studi di Bari ed in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l’Università degli Studi di Milano. Le sue due tesi di laurea riguardavano “Complessi del Cobalto con le Difosfine Terziarie: Idruri e Carbonili” e “Tecniche NMR nell’Analisi dei Prodotti Alimentari”, ed ha avuto come docenti vari personaggi di rilievo nella Chimica quali Adriano Sacco, Alfonso Maria Liquori, Vladimiro Scatturin, Giorgio Modena, Liliana Jannelli. Ha occupato, prima di svolgere la carriera universitaria, i ruoli di Ricercatore Analista presso il Servizio Repressione Frodi (Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste), e tutti i ruoli di carriera presso i Laboratori Chimici delle Dogane di Milano e di Roma (Chimico, Primo Chimico, Chimico Superiore nel Ministero delle Finanze). Successivamente ha maturato esperienza come Direttore di Produzione in Industrie del Settore Alimentare e nell’Industria degli Aromi e delle Fragranze.*

*L’attività di ricerca svolta in ambito universitario è stata rivolta sempre a scopi applicativi industriali; ha svolto attività di ottimizzazione di processi e servizi analitici correlati alla tecnologia degli alimenti ed all’attività di ricerca e sviluppo di nuove produzioni alimentari di origine vegetale ed animale, di bevande alcoliche ed analcoliche e di aromi e fragranze. Ha fondato anche vari laboratori analitici e collaborato al loro sviluppo. Attività complementari sono state quelle svolte come Consulente del Giudice del Tribunale di Milano per la Chimica degli Alimenti e l’Ambiente ed ha partecipato come relatore ad oltre 100 congressi nazionali ed internazionali di chimica degli alimenti e degli aromi. Ha sempre collaborato con le Istituzioni nel campo della sicurezza alimentare e del controllo di qualità. Ha fondato il Laboratorio di Ricerche Analitiche e Tecnologiche sugli Alimenti e l’Ambiente nell’Università degli Studi di Milano svolgendo collaborazioni industriali sia in chimica analitica sia in chimica e tecnologia degli alimenti. Suoi particolari temi di ricerca sono le valutazioni di shelf-life, la tecnologia degli alimenti destinati ad alimentazione particolare, l’analitica dei composti in tracce, la formulazione di aromi e fragranze, le tecnologie legate ai prodotti da forno, ai prodotti dolciari, ai prodotti lattiero-caseari, alle nuove bevande a base di succhi di frutta. In analitica ha prediletto la specializzazione in studi basati sulla spettroscopia e isotopia. Specialista nel settore delle erbe aromatiche e delle spezie, ha collaborato con industrie di primaria importanza in formulazione e ottimizzazione di prodotto nell’industria degli aromi e dei prodotti nutraceutici. La produzione scientifica comprende la pubblicazione di oltre 300 lavori scientifici in analitica e tecnologia degli alimenti e la pubblicazione di 19 testi fondamentali per la didattica e l’industria degli alimenti.*

*Membro dell’American Chemical Society (ACS)*

*Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (S.I.S.T.A.I.)*

*Membro dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino*

*Membro del Network dell'Università degli Studi di Milano Bicocca "Bicocca Center of Science and Technology for Food (BEST4FOOD), con attività analitiche e di R&D nel team "Food, Environment, Biodiversity and Biotechnology" e nel team "Functional Food and Wellness.*

*Socio Fondatore del Gruppo per l'Alimentazione e l'Ingegneria Alimentare (GAIA).*

*Direttore Scientifico del "Brazzale Science Nutrition & Food Research Center" (BSC – Zané).*

**(\*\*)** *Monica Bononi è Professore Associato e Titolare del corso di Analisi Chimica degli Alimenti per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione e del corso di Chimica e Tecnologia degli Aromi nell'Università degli Studi di Milano (Dipartimento Di.S.A.A., Milano). Ricopre attività di ruolo nella Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari nell'Università degli Studi di Milano dal 1997. Svolge attività didattica e di ricerca istituzionale ed applicata nel Di.S.A.A., anche con l'incarico di Responsabile dei Servizi Analitici nei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente. Autore di oltre 100 pubblicazioni su riviste scientifiche a valenza nazionale ed internazionale e coautore con il Prof. Fernando Tateo di 11 testi a valenza scientifica oltre che didattica, su temi afferenti alle discipline di chimica analitica degli alimenti, chimica e tecnologia degli aromi, qualità e sicurezza degli alimenti, tecnologie applicate ad attività R&D a livello industriale con particolare riferimento ai processi di estrazione e trasformazione nei settori delle derrate vegetali, di piante aromatiche e spezie. Responsabile e coordinatrice con il Prof. Fernando Tateo di progetti di ricerca applicata a livello istituzionale nel Di.S.A.A. di contratti di ricerca svolti istituzionalmente con partecipazione diretta ad attività industriale; rivolge particolare attenzione al settore della trasformazione delle derrate alimentari e degli alimenti destinati ad uso speciale oltre che allo sviluppo di processi analitici destinati al controllo di qualità e sicurezza degli alimenti.*

*Membro dell'American Chemical Society (ACS)*

*Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (S.I.S.T.A.I.)*

*Membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino*

*Membro del Network dell'Università degli Studi di Milano Bicocca "Bicocca Center of Science and Technology for Food (BEST4FOOD), con attività analitiche e di R&D nel team "Food, Environment, Biodiversity and Biotechnology" e nel team "Functional Food and Wellness.*

*Socio Fondatore del Gruppo per l'Alimentazione e l'Ingegneria Alimentare (GAIA)*

*Titolare del Progetto Analitico del "Brazzale Science Nutrition & Food Research Center" (BSC – Zané).*

**Thanawat Tiensin (\*)** Direttore della Divisione Produzione e Salute Animale (NSA) presso FAO

*“La funzione della FAO nel sostegno ad una nuova era nel dairy”*

*(\*) Thanawat Tiensin è stato nominato Direttore della Divisione Produzione e Salute Animale (NSA) presso l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) a Roma, Italia, nel 2022. Ricopre anche il ruolo di Direttore ad interim presso il Centro congiunto FAO/AIEA per le attività nucleari. Tecniche in ambito alimentare e agricolo a Vienna, Austria. Dal 2018 al 2022, Tiensin ha prestato servizio come rappresentante permanente del Regno di Thailandia presso le agenzie con sede a Roma (FAO/IFAD/WFP) a Roma, Italia. Inoltre, ha prestato servizio in diversi organi direttivi e comitati della FAO, come presidente del Comitato per la sicurezza alimentare mondiale (CFS), presidente della Global Soil Partnership (GSP), presidente dell'Asia Regional Group, vicepresidente della Conferenza della FAO e della FAO Consiglio, vicepresidente del comitato per l'agricoltura (COAG), comitato consultivo del vertice delle Nazioni Unite sui sistemi alimentari, ecc.*

*Cittadino thailandese, ha conseguito un dottorato in filosofia e un master in epidemiologia ed economia veterinaria presso l'Università di Utrecht nei Paesi Bassi, nonché un dottore in medicina veterinaria presso l'Università Kasetsart in Thailandia.*