



# La sostenibilità delle filiere degli alimenti di origine animale: il tema dei sottoprodotti

Centro convegni del plesso Aule delle Scienze del Campus

Parco Area delle Scienze, 43124 Parma PR

**20 maggio 2022 mattina**

**09:00 - 09:10** Saluti ed apertura dei lavori

**09:10 - 09:15** Introduzione ai lavori della giornata (**Adriana Ianieri – Università di Parma**)

Definizione dei sottoprodotti nelle diverse filiere e tecniche di recupero

moderatore **Sergio Ghidini – Università di Parma**

**09:15 09:45** Regulatory aspects of Animal by-products in the EU. EFSA role (**Angel Ortiz Pelaez – EFSA**)

**09:45 10:15** Tecniche di recupero di sottoprodotti carni (**Stefano Sforza - Università di Parma**)

**10:15 10:45** La fermentazione come strategia per la valorizzazione dei sottoprodotti (**Camilla Lazzi - Università di Parma**)

**10:45 11:00** Domande

**11:00 - 11:30** pausa caffè

## La riduzione dello spreco alimentare nella catena della distribuzione

moderatore - **Antonio Lauriola – AUSL Modena**

**11:30 12:00** Il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di

solidarietà sociale (**Antonio Lauriola – AUSL Modena**)

**12:00 12:30** Gestione degli sprechi nelle catene distributive. Recupero e redistribuzione dei prodotti alimentari per la riduzione degli sprechi (**Gianluca Benini - direttore regionale Banco Alimentare Emilia Romagna**)

**12:30 12:45** domande

**12:45 - 14:15** pranzo

## **20 maggio 2022 pomeriggio**

### I sottoprodotti nella filiera lattiero-casearia

moderatore **Andrea Summer – Università di Parma**

**14:15 15:00** Il siero: da sottoprodotto a driver di innovazione tecnologica e nutrizionale (**Ivano De Noni – Università degli Studi Milano Statale**)

**15:00 15:15** domande

**15:15 - 15:45** pausa caffè

### I sottoprodotti nella filiera carni

moderatore **Emanuela Zanardi – Università di Parma**

**15:45 16:15** Valorizzazione delle risorse agro-zootecniche della filiera avicola in un'ottica circolare e sostenibile (**Francesco Biguzzi – Unitalia/Gruppo Amadori**)

**16:15 16:45** Esperienze di recupero sottoprodotti ed efficientamento nella filiera suini (**Antonio Montanari –Martini Gruppo**)

**16:45 17:00** domande

Evento realizzato grazie al finanziamento della Regione Emilia Romagna attraverso il Progetto triennale di alta formazione in ambito culturale, economico e tecnologico "Sostenibilità alimentare: da problema globale a opportunità di sviluppo socio- economico regionale".