



Agroalimentare - Napoli: anche Afidop al primo Congresso Internazionale sulla Mozzarella di Bufala

Napoli - 24 set 2024 (Prima Notizia 24) L'Associazione parteciperà domani, alle 11:30, alla Tavola Rotonda "Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in laboratorio".

Ci sarà anche l'Afidop alla prima Conferenza Internazionale sulla Mozzarella di Bufala e sui prodotti lattiero-caseari, organizzata a Napoli, al Centro Congressi dell'Università Federico II, dal Consorzio di Tutela da Mozzarella di Bufala Campana Dop e dall'Ateneo federiciano in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali e il Dipartimento di Agraria e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. L'Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp prenderà parte alla Tavola Rotonda "Essere o non essere sicuri e sostenibili? Confronto tra diversi scenari nel commercio di alimenti e latticini coltivati in laboratorio", in programma domani alle ore 11:30 alle 13, che avrà come ospiti il Presidente dell'Afidop, Antonio Auricchio, il presidente dell'International Dairy Federation Fil/Idf, Piercristiano Brazzale, l'executive vice president for Policy Development & Strategy dello U.S. Dairy Export Council, Jaime Castaneda e il professore di Microbiologia agraria, alimentare e ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Pier Sandro Cocconcelli. "La sostenibilità - ha detto Auricchio - è ormai una priorità strategica e trasversale per i formaggi Dop e Igp, che, con 5,2 miliardi di euro di valore alla produzione, sono la prima categoria del cibo della Dop economy per fatturato e un asset importante del Made in Italy". Insieme al Prof. Cocconcelli, l'Afidop ha commissionato uno studio per valutare i rischi per i consumatori e l'impatto ambientale, analizzando il Life Cycle Assessment (cioè la Valutazione del Ciclo di Vita) degli alimenti di origine animale creati in laboratorio. "La ricerca che sarà pubblicata entro il 2025 - ha concluso Auricchio - ci permetterà di analizzare il reale impatto ambientale e sociale delle produzioni cosiddette in laboratorio, fornendo quindi evidenze scientifiche che dimostrino la sostenibilità delle produzioni tradizionali che ci impegneremo a tutelare ancora per il loro valore economico, sociale e ambientale intrinseco".

(Prima Notizia 24) Martedì 24 Settembre 2024