

Convegno: AGENTI PATOGENI E FORMAGGI

**Sala Convegni - Fiera Millenaria 5 settembre 2026 ore 10:00,
Via Fiera Millenaria – Gonzaga (MN)**

Ingresso gratuito dalle 09:45 alle 10:15 del 5 settembre 2026 per chi esibisce questa locandina alle casse.



Moderatore: Prof. Luigi Bonizzi

Ore 10:00 Saluti dei rappresentanti delle istituzioni (dr Matteo Lasagna, dr Vincenzo Traldi);

Ore 10:15 Il punto di vista dei produttori (dr Antonio Auricchio);

Ore 10:45 I principali formaggi e agenti patogeni contaminanti del Nord Italia (Prof. Luigi Bonizzi);

Ore 11:00 I principali formaggi e agenti patogeni contaminanti del Sud Italia (dr Francesco Simone);

Ore 11:15 Il rischio Escherichia coli STEC. Il Piano di Regione Lombardia (dr Giovanni Albrici);

Ore 11.45 Il challenge test per i principali patogeni dei formaggi Grana Padano e Parmigiano Reggiano (dr.ssa Valentina Pizzamiglio e dr Angelo Stroppa);

Ore 12:15 Conclusioni (dr Luigi Gaidella).

Relatori:

Dr Matteo Lasagna: (Fiera Millenaria di Gonzaga);

Dr Vincenzo Traldi: Dipartimento di Prevenzione Veterinaria dell'ATS Val Padana);

Dr Antonio Auricchio (AFIDOP - Associazione Formaggi italiani Dop e Igp);

Prof. Luigi Bonizzi (Università degli Studi di Milano);

Dr Francesco Simone (ASP di Reggio Calabria);

Dr Giovanni Albrici (U.O. Veterinaria – Regione Lombardia);

Dr.ssa Valentina Pizzamiglio (Consorzio Parmigiano Reggiano);

Dr Angelo Stroppa (Consorzio Grana Padano);

Dr Luigi Gaidella (Dipartimento di prevenzione Veterinaria dell'ATS Val Padana);

Razionale del convegno

Il convegno è rivolto a produttori caseari, tecnologi alimentari, veterinari ufficiali e liberi professionisti, consulenti autocontrollo. Ha lo scopo di conoscere quali rischi possono essere associati ad alcune tipologie di formaggi e proporre le soluzioni migliori di riduzione del rischio per il produttore e per il consumatore. Recentemente la questione ha assunto grande importanza non solo per la salute dei consumatori ma anche per l'esportazione dei formaggi verso i Paesi Terzi che pretendono garanzie sia per la salubrità del prodotto sia sul rischio infettivo verso il proprio patrimonio zootecnico. Il convegno passerà in rassegna tutti i principali rischi batterici e virali e le strategie di soluzione del problema attraverso interventi artificiali come la pastorizzazione oppure applicando le tecnologie tradizionali di produzione come l'acidificazione e la stagionatura.