

Il tempo di una birra 2 - La microbiologia ai tempi del coprifuoco In cerca di identità: Parmigiano, Parmesan & co.



Mercoledì 16/12/2020

Su Meet (<https://meet.google.com/dic-iwyw-skn>) dalle 18.30 alle 19.30

Si chiudono con questa intervista gli incontri divulgativi virtuali serali de “Il tempo di una birra” che ci hanno aiutato (?) a combattere la noia del lockdown con brevi incontri su temi della microbiologia applicata che hanno un impatto importante su salute, economia e, perché no, anche cultura.

Il quarto incontro avrà come tema: "In cerca di identità: Parmigiano, Parmesan & co.". In queste quattro chiacchiere con il [Prof. Erasmo Neviani](#) (Università degli Studi di Parma, Presidente del Comitato Italiano della [Fédération Internationale du Lait – International Dairy Federation](#)) discuteremo della complessità del mondo caseario italiano (che, parafrasando De Gaulle, potrebbe essere una delle ragioni per cui è così difficile governare questo paese¹), della mutevole, e vulnerabile identità delle nostre produzioni, del ruolo della scienza e della tecnologia nelle produzioni tradizionali.

Questo incontro può interessarti se sei:

- un docente o uno studente dei corsi di studio in tecnologie alimentari
- un professionista della sicurezza e igiene degli alimenti (Tecnologi Alimentari, Veterinari, Biologi, Medici igienisti)
- un imprenditore del settore lattiero-caseario
- un addetto al controllo ufficiale degli alimenti
- un consumatore consapevole o, semplicemente, goloso

L’iniziativa è patrocinata dalla [Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale](#) e dall’[Università degli Studi della Basilicata](#).

¹ <https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/italia-batte-la-francia-anche-nei-formaggi>