



Project SUS-MIRRI.IT

**“Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure
for Sustainable Bioscience and Bioeconomy”
Area ESFRI “Health and Food -
granted by the European Commission – NextGenerationEU**



Evento divulgativo

Le colture starter artigianali: un patrimonio da difendere per la tutela della biodiversità e della sovranità alimentare

Giovedì 27 Aprile 2023 – ore 16:30 -18:30

modalità telematica: <https://meet.google.com/poi-hhkg-vcv>

Le colture starter artigianali (siero innesti, colture naturali in latte) sono da sempre un elemento fondamentale della qualità e tipicità dei più importanti formaggi italiani. Da un lato, il loro uso è obbligatorio per la produzione di molti formaggi a marchio DOP, IGP e STG; dall'altro, difficoltà legate ad un controllo puramente empirico della loro riproduzione e performance possono contribuire all'incostanza della qualità e portare a pratiche (come l'aggiunta di colture di rinforzo) che ne possono minacciare la biodiversità. Tuttavia, il loro abbandono a favore di colture starter selezionate espone il settore ad un appiattimento della qualità e ad una perdita importante e talvolta irrimediabile non solo della biodiversità microbica, ma anche della sovranità alimentare.

In questo breve incontro discuteremo fra scienziati e addetti del settore lattiero-caseario delle politiche e azioni di tutela necessarie a preservare questo imprescindibile patrimonio di biodiversità, anche nel contesto di recenti iniziative finanziate dal PNRR volte alla conservazione delle comunità microbiche degli alimenti. Mentre resta fondamentale il tema della modalità di propagazione tradizionale, è importante capire come le tecnologie molecolari più avanzate, che combinano approcci ad alta capacità e risoluzione per lo studio della composizione tassonomica e della funzionalità delle colture, possono permettere di giungere ad una conoscenza dettagliata della composizione, dinamica e potenziale tecnologico delle colture e se sia possibile, con uno sforzo concertato delle istituzioni di ricerca e stakeholder, sviluppare tecnologie volte alla conservazione e alla predizione delle proprietà funzionali delle colture stesse che possano garantire ai caseifici e ai consumatori costanza ed eccellenza della qualità.

Project SUS-MIRRI.IT

**“Strengthening the MIRRI Italian Research Infrastructure
for Sustainable Bioscience and Bioeconomy”
Area ESFRI “Health and Food -
granted by the European Commission – NextGenerationEU**

PROGRAMMA

16:30 - SALUTI

Prof. Eugenio Parente - Università degli Studi della Basilicata, Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (SAFE)

Prof. Erasmo Neviani - Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (SAF)

INTERVENTI

16:45 - Prof.ssa Teresa Zotta, Università degli Studi della Basilicata - Scuola SAFE

La conservazione dei microbiomi: sfide e strategie del Progetto SUS-MIRRI per la tutela della biodiversità

17:00 - Dott.ssa Alessia Levante, Università degli Studi di Parma - Dipartimento SAF

Quali e quanti: tecniche classiche e innovative per lo studio del microbiota delle colture artigianali

17:15 - Prof. Germano Mucchetti, Professore in quiescenza, Università degli Studi di Parma
Colture di caseificio, riproducibilità e identità dei formaggi: la sfida della complessità

17:30 - Prof. Eugenio Parente, Università degli Studi della Basilicata - Scuola SAFE

Colture artigianali per formaggi a pasta filata, stato dell'arte e potenzialità per la conservazione e il monitoraggio

17:45 - Discussione con i Consorzi di tutela e produttori: Dalla descrizione alla predizione.
Moderatori: Prof. Eugenio Parente (SAFE - UNIBAS), Prof. Erasmo Neviani (SAF - UNIPR)

18:30 – Conclusioni

Con il patrocinio della **Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale**