



Dalle Stalle al Consumatore La qualità del latte italiano

Donne in Campo Emilia Romagna e Cia Imola raccontano le esperienze e il lavoro dei produttori locali

Si intitola “Dalle Stalle al Consumatore La qualità del latte italiano” l’incontro aperto al pubblico organizzato da Donne in Campo Emilia Romagna in collaborazione con Cia Agricoltori Italiani di Imola e previsto per domenica 11 novembre alle ore 17,30 nella Biblioteca comunale di Imola, Sala San Francesco.

Al tavolo dei relatori per un saluto anche Luana Tampieri, neo presidente di Donne in Campo Emilia Romagna, Giordano Zambrini, presidente della Cia di Imola e Patrik Cavina, vicesindaco e assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Imola.

“Questa iniziativa – spiega Luana Tampieri – si inserisce nella vetrina del Bacchanale 2018 e segue al convegno organizzato lo scorso anno dedicato all’aglio. Quest’anno il tema è particolarmente interessante e coinvolge le tante stalle e aziende di trasformazione del nostro territorio”.

Un alimento che trova ampio spazio nella nostra vita quotidiana e nella nostra tavola. “Un prodotto indispensabile per l’alimentazione – precisa Luana Tampieri - ma utilizzato anche nella cosmesi. Dal bicchiere, dunque, ai formaggi ma anche a creme, saponi, solari”.

Tanti i tipi di latte proposti in commercio e tanti i formaggi che possono accompagnare i nostri pasti. “E dietro di questi – conclude Luana Tampieri – il lavoro costante, preciso e indispensabile di tanti produttori e trasformatori”. Ecco allora il racconto in prima persona dei soci, le spiegazioni sul corretto utilizzo e mantenimento delle stalle del tecnico Cia Romagna, Antonio Bonelli e i consigli alimentari di Maria Grazia Ferrari, specialista in endocrinologia, in medicina interna, in diabetologia, dietologia e nutrizionista.

Ma le parole non bastano e allora, al termine dell’incontro moderato dalla giornalista Alessandra Giovannini, l’assaggio per tutti dei prodotti tipici locali preparati dalle aziende agricole associate a Donne in campo Emilia Romagna e alla Cia di Imola.

Imola, 19 ottobre 2018