



23 Settembre 2015 | Padiglione Slow Food ad Expo Milano 2015 | ore 18:00

Parmigiano Reggiano: qualità naturale e sostenibile.

IL PRIMO PROGETTO DI FILIERA PARMIGIANO REGGIANO DOP A ZERO EMISSIONI.



Saluti introduttivi

Roberto Burdese - AD Slow Food Promozione

Interventi

**Il legame con il territorio e la sostenibilità
nella produzione del Parmigiano Reggiano DOP.**

Riccardo Deserti - Direttore CFPR

**Il progetto di certificazione
della Carbon Foot Print del Caseificio Caramasche.**

Francesco Formigoni - Dottore veterinario

**L'attività di AzzeroCO2 per il miglioramento
della sostenibilità ambientale delle imprese.**

Annalisa Corrado - Direttore Tecnico AzzeroCo2

Nel corso dell'incontro verrà aperta e degustata la prima forma di Parmigiano Reggiano a zero emissioni.

Conclusioni

Giuseppe Alai - Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano

