



Responsabile scientifico

Prof.ssa P. Battilani

Comitato organizzatore

Prof. A. Marocco, Prof. F. Masoero, Prof. L. Morelli,

Prof. A. Pietri

Segreteria organizzativa

Dott. M. Camardo Leggieri

Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari

e Ambientali

Università Cattolica del Sacro Cuore

Tel. 0523 599255

E-mail: marco.camardoleggieri@unicatt.it

Formazione Permanente

Tel. 0523.599194

E-mail: formazione.premanente-pc@unicatt.it



FACOLTÀ DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI

Biocontrollo

di Aspergillus flavus e gestione della filiera, un futuro per maiscoltura e "latte italiano di qualità"

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" –Focus Area 2A – Progetto "Micotossine dei cereali: strategie di controllo e integrazione di filiera per uso energetico"

Convegno

Piacenza

Giovedì 9 febbraio 2017

ore 10.00 – 16.30

Auditorium Mazzocchi

Via Emilia Parmense, 84
29122 Piacenza



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Verranno riconosciuti i crediti formativi professionali secondo la normativa e i regolamenti dei rispettivi Ordini Professionali.

Presentazione

La contaminazione da aflatossine nel mais era ritenuta fino al secolo scorso prerogativa delle zone tropicali del pianeta. Nel 2003 la maiscoltura italiana si è trovata ad affrontare per la prima volta contaminazioni della granella superiori al limite imposto dalla vigente legislazione Europea. Si è pensato ad un evento sporadico, ma in realtà la problematica si è ripetuta, seppure a macchia di leopardo, negli anni successivi, per sfociare nel 2012 in un grosso problema di dimensione europea.

La prevenzione delle contaminazioni da aflatossine, nel mais come in altre colture, è oggetto di studio da parecchi anni in diversi paesi e la sintesi delle ricerche svolte ha portato a concludere che il miglior sistema è quello di combattere il fungo produttore, *Aspergillus flavus*, con le sue stesse armi, utilizzando ceppi del fungo non tossigeni.

Questa strada è stata percorsa già dal 2003 ed ha reso disponibile per gli agricoltori nel 2016 un agente di biocontrollo con autorizzazione temporanea di impiego.

Questa giornata è stata organizzata con lo specifico obiettivo di discutere il significato e l'impatto delle aflatossine nella filiera mais-latte-formaggi e il ruolo di tutti gli operatori nella corretta gestione. Particolare attenzione sarà rivolta all'impiego del biocontrollo, come agisce e interagisce con i microrganismi naturalmente presenti. La partecipazione del prof. Peter Cotty, inventore di questo approccio, sperimentato da più di 25 anni nel sud degli Stati Uniti, contribuirà a chiarire ogni dubbio e a dare una visione di lungo termine riguardo all'impatto che questo sistema di prevenzione può esercitare sulla filiera.

Programma

Mattina, ore 9.30

Aflatossine, impatto sul mais e prevenzione

Chairman: PAOLA BATTILANI, CARLO BRERA

ore 9.45 – 10.20

Indirizzi di presentazione delle tematiche da parte dei Ministeri

MONICA CAPASSO Relatore da definire
Ministero della Salute MIPAF

Ore 10.20 – 10.40

Alfatossine e sicurezza alimentare: quali le maggiori criticità?

CARLO BRERA
Istituto Superiore di Sanità

ore 10.40 – 11.20

Biocontrollo *Aspergillus flavus*, l'origine e la storia americana

PETER COTTY
Università dell'Arizona

ore 11.20 – 11.40

Impiego di biocontrollo in Italia, ad un passo dalla registrazione

PAOLA BATTILANI
Università Cattolica del Sacro Cuore

ore 11.40 – 11.55

Valorizzazione del mais nazionale

MAURO TONELLO
Consorzi Agrari d'Italia

11.55 Discussione

12.30 BUFFET

Pomeriggio, ore 14.00

Filiera mais-latte-formaggi, effetto aflatossine

Chairman: ADRIANO MAROCCO, LEA PALLARONI

Ore 14.00 – 14.20

Collegamento tra esposizione e tossicità per la sicurezza alimentare: verso strumenti open source per la comunità scientifica

JEAN LOU DORNE
EFSA

Ore 14.20 – 14.40

Resistenza genetica e modelli previsionali

ALESSANDRA LANUBILE, MARCO CAMARDO LEGGIERI
Università Cattolica del Sacro Cuore

ore 14.40 – 15.00

Micotossine: gestione nelle fasi di raccolta e post-raccolta

MARCO PASTI
Confederazione Europea dei Produttori di Mais

ore 15.00 15.20

Aflatossine nella filiera latte

AMEDEO PIETRI
Università Cattolica del Sacro Cuore

ore 15.20 – 15.40

Impatto delle micotossine nel sistema mangimistico

LEA PALLARONI
Assalzo

ore 15.40 – 16.00

Latte e formaggi, il punto di vista delle filiere

CESARE BALDRIGHI RICCARDO DESERTI
Consorzio Grana Padano Consorzio Parmigiano Reggiano

ore 16.00 Discussione generale

Dibattito moderato da IVANO VALMORI
Direttore AgroNotizie

Chiusura ore 16.30