

D|FOOD



DFOOD, DESIGN ABOUT FOOD presenta Latte Fieno, il design di una filiera

INVITO

Il latte da fieno proviene da animali alimentati quasi esclusivamente con erba in estate e fieno in inverno. Per farlo bisogna mettere in atto pratiche sostenibili che inevitabilmente migliorano la salute dei luoghi, degli animali, delle persone che lo producono e di quelle che lo bevono. Il Latte Fieno può diventare un modello strategico di riferimento per chiunque, politico o imprenditore, persegua un'idea evoluta di benessere.

**Giovedì 4 aprile, 2019 alle ore 14:30 alla
Fabbrica del Vapore, sala Messina via
Giulio Cesare Procaccini, 4, Milano**

RSVP eventi@presso.it

Intervergono:

Alessandra Pesce, Sottosegretario delle Politiche agricole alimentari e forestali

Lucio Cavazzoni, già presidente di Alce Nero, cofondatore del gruppo Goodland

Luca De Biase, Editor in Chief di Nova, del Sole 24 ore

Lorenzo Berlendis, Consigliere Nazionale Slow Food Italia

Alessandro Fantini, dottore Veterinario, specializzato in Dairy Production Medicine e Direttore di Ruminantia

Annamaria Pisapia, direttrice di CIWF (Compassion in World Farming) Italia Onlus

Alessandro Sensidoni, Professore di Scienza e Tecnologia Alimentare all'Università di Udine

Giuseppe Torluccio, Prof. Banca e Finanza all'Università di Bologna e vicepresidente di Grameen Italia Foundation

Lino e Camilla Lago, Fattoria Lama Grande, produttore di formaggio da latte da fieno dell'Appennino bolognese

Dario Olivero e Renata Lovati, Cascina Isola Maria, Azienda Agricola Biologica nel Parco Sud Milano

Federico Casotto, Design Group Italia

PATROCINIO



ADI ASSOCIAZIONE
PER IL DISEGNO
INDUSTRIALE

IDEAZIONE E PRODUZIONE

