



Mipaaf Redazione Meteo Agenda Glossario F.A.Q. Link Mappa

Cerca in questa sezione in tutto il sito Ricerca Avanzata 23 Maggio 2008

| Home > Zootecnia > Produzioni zootecniche > Lattiero caseari > Itala, latte di qualità

- Attualità
- Politiche Comunitarie
- Focus
- Qualità e sicurezza
- Ambiente e Territorio
- Agricoltura
- Pesca e Acquacoltura
- Foreste e Parchi
- Zootecnia
 - Produzioni zootecniche
 - Allevamenti
 - Tecnologie
 - Emergenze
 - Attività Faunistica e Venatoria
- Studi e Ricerche
- Percorsi Culturali

[Carni](#), [Lattiero caseari](#), [Miele](#), [Uova](#)

16 Maggio 2008
Itala, latte di qualità

Il marchio collettivo del latte di qualità sarà presentato il prossimo 27 maggio a Roma. E' un'iniziativa di Unalat, realizzata con fondi del Mipaaf e in collaborazione con Buonitalia e Inran

Sarà presentato martedì 27 maggio alle ore 11 presso il Roof Garden dell'Hotel Exedra in piazza della Repubblica a Roma il marchio collettivo di qualità Itala. Il marchio del latte di qualità è un'iniziativa promossa da Unalat nell'ambito del programma di Promozione del latte bovino italiano con tracciabilità di filiera garantita, finanziato con fondi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e realizzato in collaborazione con Buonitalia e Inran. Alla conferenza stampa interverranno:



il marchio di qualità del latte italiano

Ernesto Folli (presidente di Unalat), Antonio Piva (vicepresidente vicario di Unalat), Emilio De Piazza (presidente di Buonitalia), Carlo Cannella (presidente di Inran). Il coordinatore editoriale di Agrisole, Alessandro Mastrantonio, svolgerà il ruolo di moderatore. Saranno inoltre presenti le aziende lattiero-casearie italiane che hanno aderito al programma Unalat e hanno immesso nel mercato i prodotti a marchio Itala. Il progetto garantisce un latte assolutamente genuino, nutriente e sicuro, perché controllato in ogni fase della filiera di produzione, dalla stalla al punto vendita. Il latte Itala infatti nasce in allevamenti che uniscono tradizione e innovazione tecnologica per tutelare non solo la salute dei consumatori ma anche il benessere degli animali. Freschissimo, confezionato entro 24/48 ore dalla mungitura, il latte Itala è ottenuto nel rispetto dell'ambiente perché la breve distanza tra le stalle e gli stabilimenti di produzione consente di ridurre al minimo le emissioni di smog delle autocisterne. dotti lattiero-caseari.



- Comunica con noi**
- Newsletter
 - Parere dei cittadini
 - L'esperto risponde
 - Contatti