

CONVEGNO FINALE - IL POLO DELLE MICROALGHE

**Le Microalghe per il trattamento e la valorizzazione di reflui e sottoprodotti
agro-zootecnici e caseari**

ISTITUTO SPALLANZANI

17 dicembre 2021, dalle ore 9:00 alle 15:30

Il convegno si svolgerà on-line

Link di registrazione: [LINK ISCRIZIONE CONVEGNO FINALE | ON LINE](#)

PROGRAMMA

Sessione istituzionale

9.00 – 10.00 Introduzione ai lavori e saluti autorità

Ettore Prandini, Presidente Istituto Spallanzani

Franco Verdi, Commissione Centrale di Beneficenza di Fondazione Cariplo

Fabio Rolfi, Assessore Agricoltura Alimentazione e Sistemi Verdi Regione Lombardia

Fabrizio Sala, Assessore Istruzione, Università, Ricerca, Innovazione e
Semplificazione

Gianni Ferretti, Prorettore Politecnico di Milano

Andrea Zanchi, Direttore Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Terra,
Università degli Studi di Milano Bicocca

Gian Domenico Auricchio, Presidente Camera di Commercio Cremona

Inquadramento generale

10.00 – 10.15 “L’agricoltura in Italia e in Lombardia: stato attuale e prospettive in tema di sostenibilità”, **Stefano Masini**, Coldiretti - Area Ambiente e Territorio

10.15 – 10.30 “La gestione degli effluenti di allevamento”, **Carlo Riparbelli**, Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste (ERSAF)

10.30 – 10.45 “Il settore lattiero-caseario: verso un modello di economia circolare”, **Angelo Stroppa**, Consorzio Tutela Grana Padano

10.45 – 11.00 “Il biogas e il biometano: panoramica e ruolo strategico nella rivoluzione green”, **Lorenzo Maggioni**, Consorzio Italiano Biogas (CIB)

11.00 – 11.15 Presentazione progetto “Il Polo delle Microalghe” e visita virtuale del Polo, **Katia Parati**, Istituto Spallanzani

11.15 – 11.30 Pausa

Sessione tecnica

11.30 – 12.00 “Le microalghe per la depurazione dei reflui suinicoli e dei loro digestati: efficienze depurative e valorizzazione della biomassa prodotta”, **Elena Ficara**, Politecnico di Milano

12.00 – 12.20 “Il settore lattiero caseario integrato alla produzione di microalghe: caso studio delle acque di lavaggio e del latticello”, **Valeria Mezzanotte**, Università degli Studi Milano Bicocca

12.20 – 12.40 “Il settore lattiero caseario integrato alla produzione di microalghe: caso studio della scotta”, **Katia Parati**, Istituto Spallanzani

12.40 – 13.00 “Caratterizzazione delle microalghe da bioraffineria e loro valorizzazione come biostimolanti”, **Aldo Tava**, Centro di Ricerca Zootecnia ed Acquacoltura (CREA-ZA- Lodi)

13.00 – 13.20 Microalghe da bioraffineria come nuovo ingrediente da includere nel mangime per un’acquacoltura sostenibile, **Tiziana Bongiorno**, Istituto Spallanzani

Pausa pranzo: 13.20 – 14.20

14.20 – 14.50 “Opportunità e vincoli nella produzione di microalghe in Italia ed in Europa: il ruolo del contesto normativo vigente”, **Silvio Mangini**, Archimede Ricerche srl

14.50 – 15.20 “Diversi modelli di produzione per le microalghe e impatti ambientali, Progetto SABANA”, **Giuliana D’Imporzano**, Università degli Studi di Milano-DISAA

15.20 – 15.30 Discussione e conclusioni