

Protected Designation of Origin (PDO) or non-PDO cheeses: the interplay of consumer preferences and cheeseomics



Conferenza di fine progetto

- 20 marzo 2025
- Campus dell'Università di Parma - Sala Congressi Aule delle Scienze (Plesso Q02), Parco Area delle Scienze, 43124 Parma PR

Save the date!



Ministero dell'Istruzione
Ministero dell'Università e della Ricerca

Bando PRIN 2020



UNIVERSITÀ
DI PARMA



UNIVERSITÀ
DI TORINO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Programma:

- 14:15-14:30 Registrazione e benvenuto
- 14:30-14:45 Saluti del Direttore del Dipartimento di Scienze degli alimenti e del Farmaco - Prof. Gianni Galaverna
- 14:45-15:00 Presentazione del progetto - Prof.ssa Monica Gatti
- 15:00-16:00 Il microbiota del formaggio può essere la causa della scelta del consumatore tra DOP e non-DOP? il caso di Parmigiano Reggiano DOP, Roccaverano DOP, Caciocavallo Silano DOP e Grana Padano DOP- Prof.ssa Monica Gatti, Prof.ssa Valentina Alessandria, Prof.ssa Maria Calasso
- 16:00-16:15 Quali attributi influenzano le decisioni di acquisto dei consumatori e la loro disponibilità a pagare?"- Prof.ssa Cristina Mora
- 16:15-17:00 Tavola rotonda e compilazione del questionario interattivo per gli stakeholders



[Link alla registrazione!](#)