

RASSEGNA STAMPA



Taste of Roma

INDICE

• RADIO STUDIO 90 04.05.2026	pag. 4
• ASKA NEWS 04.05.2026	pag. 5-6
• LAVOCEDELLAZIO.IT 04.05.2026	pag. 7
• NOTIZIE DÌ 04.05.2026	pag. 8
• GAZZETTA DI GENOVA 04.05.2026	pag. 9
• FUNWEEK 05.05.2026	pag. 10-11
• ZAZOOM.IT 05.05.2026	pag. 12
• EFA NEWS 05.05.2026	pag. 13-14
• EFA NEWS 11.05.2026	pag. 15



AGROALIMENTARE, FATTORIA LATTE SANO DEBUTTA A TASTE OF ROMA 2026

Roma, 4 mag. (askanews) – Un'azienda multiforme, non solo incentrata sul core business del latte. Ma in grado anche di realizzare prodotti caseari di grandissima qualità destinati all'alta ristorazione. Fattoria Latte Sano – annuncia un comunicato – partecipa per la prima volta a "Taste of Roma", celebre manifestazione che ha contribuito negli anni a rendere la cucina gourmet più accessibile, conviviale e vicina al pubblico. Articolata quest'anno in cinque giorni, dal 6 al 10 maggio, presso la nuova location del Gazometro, con appuntamenti con oltre 20 chef, tra grandi nomi e giovani talenti della ristorazione romana, la kermesse prevede anche masterclass, talk con ospiti speciali, degustazioni e momenti di approfondimento tematico sul mondo del food&beverage e sulle nuove tendenze di settore.

A questi eventi la storica factory romana, primo player del latte fresco nel Lazio e terzo in Italia, aderisce in più modi. E cioè fornendo materie prime come latte, panna, burro, mascarpone e fiordilatte a chef come Daniele Usai de Il Tino (1 stella Michelin), Angelo Troiani chef e patron de Il Convivio Troiani (1 stella Michelin) o Nicolò Palescandolo di Trecca. Ma anche curando momenti "educational" con masterclass del gusto dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e cocktail condotte dai propri brand ambassador: il maestro gelatiere Stefano Ferrara, lo chef Davide Del Duca, il pastry chef Marco Fontana, il mastro pizzaiolo Daniele Di Grazia e il bartender e coffee specialist Fabiano Bucci. Occasioni queste per i partecipanti ai laboratori di poter mettere "le mani in pasta" e assaggiare le creazioni di grandissimi professionisti di ogni settore. Last but not least, da segnalare anche l'organizzazione di talk con giornalisti ed esperti, dedicati al valore della filiera e alle novità in tema di green packaging.

"Ci fa molto piacere essere riusciti ad organizzare incontri con esperti di alto profilo", spiega Simone Aiuti, vice direttore di Fattoria Latte Sano. "La nostra azienda è da sempre impegnata nella promozione della filiera corta e nell'attenzione all'utilizzo di packaging sempre più attenti all'ambiente. Fare il punto della situazione a eventi come Taste è un'occasione per comunicare il nostro impegno in questo senso anche al grande pubblico".

"Partecipare in diverse vesti a questo appuntamento ha un valore per noi molto importante", spiega Tiziana Belocchi, responsabile marketing e comunicazione di Fattoria Latte Sano. "E' infatti l'occasione per dimostrare l'eclettismo della nostra azienda: in grado di aderire all'evento fornendo materie prime agli chef per i loro piatti presentanti durante la manifestazione. Ma anche curando ben 5 masterclass nelle varie discipline".

Adesione peraltro quella a Taste non così scontata per una grande azienda lattiero casearia, la cui attività principale è tradizionalmente associata alle forniture di bar, pasticcerie e caffetterie.

"In effetti", continua Belocchi, "è molto semplice associare Fattoria Latte Sano ai momenti della colazione ma non altrettanto abbinarla all'alta gastronomia. In realtà invece la qualità dei nostri prodotti, la loro provenienza e l'attenzione ai controlli fanno sì che siano perfetti per le proposte gourmet dei protagonisti, stellati e non, di questo evento capitolino".

Agroalimentare, Fattoria Latte Sano debutta a Taste of Roma 2026

L'azienda casearia laziale sposa l'alta ristorazione, dal 6 al 10 maggio al Gazometro

MAG 4, 2026  Agroalimentare



Roma, 4 mag. (askanews) – Un'azienda multiforme, non solo incentrata sul core business del latte. Ma in grado anche di realizzare prodotti caseari di grandissima qualità destinati all'alta ristorazione. Fattoria Latte Sano – annuncia un comunicato – partecipa per la prima volta a "Taste of Roma", celebre manifestazione che ha contribuito negli anni a rendere la cucina gourmet più accessibile, conviviale e vicina al pubblico. Articolata quest'anno in cinque giorni, dal 6 al 10 maggio, presso la nuova location del Gazometro, con appuntamenti con oltre 20 chef, tra grandi nomi e giovani talenti della ristorazione romana, la kermesse prevede anche masterclass, talk con ospiti speciali, degustazioni e momenti di approfondimento tematico sul mondo del food&beverage e sulle nuove tendenze di settore.

A questi eventi la storica factory romana, primo player del latte fresco nel Lazio e terzo in Italia, aderisce in più modi. E cioè fornendo materie prime come latte, panna, burro, mascarpone e fiordilatte a chef come Daniele Usai de Il Tino (1 stella Michelin), Angelo Troiani chef e patron de Il Convivio Troiani (1 stella Michelin) o Nicolò Palescandolo di Trecca. Ma anche curando momenti "educational" con masterclass del gusto dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e cocktail condotte dai propri brand ambassador: il maestro gelatiere Stefano Ferrara, lo chef Davide Del Duca, il pastry chef Marco Fontana, il mastro pizzaio Daniele Di Grazia e il bartender e coffee specialist Fabiano Bucci. Occasioni queste per i partecipanti ai laboratori di poter mettere "le mani in pasta" e assaggiare le creazioni di grandissimi professionisti di ogni settore. Last but not least, da segnalare anche l'organizzazione di talk con giornalisti ed esperti, dedicati al valore della filiera e alle novità in tema di green packaging.

"Ci fa molto piacere essere riusciti ad organizzare incontri con esperti di alto profilo", spiega Simone Aiuti, vice direttore di Fattoria Latte Sano. "La nostra azienda è da sempre impegnata nella promozione della filiera corta e nell'attenzione all'utilizzo di packaging sempre più attenti all'ambiente. Fare il punto della situazione a eventi come Taste è un'occasione per comunicare il nostro impegno in questo senso anche al grande pubblico".

"Partecipare in diverse vesti a questo appuntamento ha un valore per noi molto importante", spiega Tiziana Belocchi, responsabile marketing e comunicazione di Fattoria Latte Sano. "E' infatti l'occasione per dimostrare l'eclettismo della nostra azienda: in grado di aderire all'evento fornendo materie prime agli chef per i loro piatti presentanti durante la manifestazione. Ma anche curando ben 5 masterclass nelle varie discipline".

Adesione peraltro quella a Taste non così scontata per una grande azienda lattiero casearia, la cui attività principale è tradizionalmente associata alle forniture di bar, pasticcerie e caffetterie.

“In effetti”, continua Belocchi, è molto semplice associare Fattoria Latte Sano ai momenti della colazione ma non altrettanto abbinarla all’alta gastronomia. In realtà invece la qualità dei nostri prodotti, la loro provenienza e l’attenzione ai controlli fanno sì che siano perfetti per le proposte gourmet dei protagonisti, stellati e non, di questo evento capitolino”.

Fattoria Latte Sano debutta a Taste of Roma 2026: il latte laziale incontra l'alta cucina



Dal 6 al 10 maggio il Gazometro ospita Taste of Roma 2026, tra gli eventi gastronomici più attesi della Capitale. Tra i protagonisti di questa edizione c'è, per la prima volta, Fattoria Latte Sano, storica azienda romana che porta in scena il proprio volto più gourmet.

Leader del latte fresco nel Lazio, l'azienda amplia il proprio raggio d'azione oltre il consumo quotidiano, proponendosi come partner anche per l'alta ristorazione. Durante la manifestazione fornirà materie prime – dal latte al mascarpone – a chef come Daniele Usai, Angelo Troiani e Nicolò Palescandolo.

Accanto alle collaborazioni in cucina, spazio a cinque masterclass dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e mixology, guidate da professionisti come Stefano Ferrara e Fabiano Bucci, oltre a talk su filiera corta e sostenibilità.

«Partecipare in diverse vesti a Taste è per noi molto importante», spiega Tiziana Belocchi Tiziana Belocchi, responsabile marketing e comunicazione. «È l'occasione per dimostrare che la qualità dei nostri prodotti li rende ideali anche per l'alta gastronomia».

Con questo debutto, Fattoria Latte Sano rafforza il proprio posizionamento: non solo protagonista della colazione, ma anche ingrediente chiave della cucina d'autore.

Taste of Roma 2026 - 6 al 10 maggio 2026 - Gazometro - via Ostiense 82 – Roma



Agroalimentare, Fattoria Latte Sano debutta a Taste of Roma 2026

Roma, 4 mag. (askanews) – Un'azienda multiforme, non solo incentrata sul core business del latte. Ma in grado anche di realizzare prodotti caseari di grandissima qualità destinati all'alta ristorazione. Fattoria Latte Sano – annuncia un comunicato – partecipa per la prima volta a "Taste of Roma", celebre manifestazione che ha contribuito negli anni a rendere la cucina gourmet più accessibile, conviviale e vicina al pubblico. Articolata quest'anno in cinque giorni, dal 6 al 10 maggio, presso la nuova location del Gazometro, con appuntamenti con oltre 20 chef, tra grandi nomi e giovani talenti della ristorazione romana, la kermesse prevede anche masterclass, talk con ospiti speciali, degustazioni e momenti di approfondimento tematico sul mondo del food&beverage e sulle nuove tendenze di settore.

A questi eventi la storica factory romana, primo player del latte fresco nel Lazio e terzo in Italia, aderisce in più modi. E cioè fornendo materie prime come latte, panna, burro, mascarpone e fiordilatte a chef come Daniele Usai de Il Tino (1 stella Michelin), Angelo Troiani chef e patron de Il Convivio Troiani (1 stella Michelin) o Nicolò Palescandolo di Trecca. Ma anche curando momenti "educational" con masterclass del gusto dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e cocktail condotte dai propri brand ambassador: il maestro gelatiere Stefano Ferrara, lo chef Davide Del Duca, il pastry chef Marco Fontana, il mastro pizzaiolo Daniele Di Grazia e il bartender e coffee specialist Fabiano Bucci. Occasioni queste per i partecipanti ai laboratori di poter mettere "le mani in pasta" e assaggiare le creazioni di grandissimi professionisti di ogni settore. Last but not least, da segnalare anche l'organizzazione di talk con giornalisti ed esperti, dedicati al valore della filiera e alle novità in tema di green packaging.

"Ci fa molto piacere essere riusciti ad organizzare incontri con esperti di alto profilo", spiega Simone Aiuti, vice direttore di Fattoria Latte Sano. "La nostra azienda è da sempre impegnata nella promozione della filiera corta e nell'attenzione all'utilizzo di packaging sempre più attenti all'ambiente. Fare il punto della situazione a eventi come Taste è un'occasione per comunicare il nostro impegno in questo senso anche al grande pubblico".

"Partecipare in diverse vesti a questo appuntamento ha un valore per noi molto importante", spiega Tiziana Belocchi, responsabile marketing e comunicazione di Fattoria Latte Sano. "E' infatti l'occasione per dimostrare l'eclettismo della nostra azienda: in grado di aderire all'evento fornendo materie prime agli chef per i loro piatti presentanti durante la manifestazione. Ma anche curando ben 5 masterclass nelle varie discipline".

Adesione peraltro quella a Taste non così scontata per una grande azienda lattiero casearia, la cui attività principale è tradizionalmente associata alle forniture di bar, pasticcerie e caffetterie.

"In effetti", continua Belocchi, è molto semplice associare Fattoria Latte Sano ai momenti della colazione ma non altrettanto abbinarla all'alta gastronomia. In realtà invece la qualità dei nostri prodotti, la loro provenienza e l'attenzione ai controlli fanno sì che siano perfetti per le proposte gourmet dei protagonisti, stellati e non, di questo evento capitolino".



Attualità

Agroalimentare, Fattoria Latte Sano debutta a Taste of Roma 2026

Roma, 4 mag. (askanews) – Un'azienda multiforme, non solo incentrata sul core business del latte. Ma in grado anche di realizzare prodotti caseari di grandissima qualità destinati all'alta ristorazione. Fattoria Latte Sano – annuncia un comunicato – partecipa per la prima volta a "Taste of Roma", celebre manifestazione che ha contribuito negli anni a rendere la cucina gourmet più accessibile, conviviale e vicina al pubblico. Articolata quest'anno in cinque giorni, dal 6 al 10 maggio, presso la nuova location del Gazometro, con appuntamenti con oltre 20 chef, tra grandi nomi e giovani talenti della ristorazione romana, la kermesse prevede anche masterclass, talk con ospiti speciali, degustazioni e momenti di approfondimento tematico sul mondo del food&beverage e sulle nuove tendenze di settore.

A questi eventi la storica factory romana, primo player del latte fresco nel Lazio e terzo in Italia, aderisce in più modi. E cioè fornendo materie prime come latte, panna, burro, mascarpone e fiordilatte a chef come Daniele Usai de Il Tino (1 stella Michelin), Angelo Troiani chef e patron de Il Convivio Troiani (1 stella Michelin) o Nicolò Palescandolo di Trecca. Ma anche curando momenti "educational" con masterclass del gusto dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e cocktail condotte dai propri brand ambassador: il maestro gelatiere Stefano Ferrara, lo chef Davide Del Duca, il pastry chef Marco Fontana, il mastro pizzaiolo Daniele Di Grazia e il bartender e coffee specialist Fabiano Bucci. Occasioni queste per i partecipanti ai laboratori di poter mettere "le mani in pasta" e assaggiare le creazioni di grandissimi professionisti di ogni settore. Last but not least, da segnalare anche l'organizzazione di talk con giornalisti ed esperti, dedicati al valore della filiera e alle novità in tema di green packaging.

"Ci fa molto piacere essere riusciti ad organizzare incontri con esperti di alto profilo", spiega Simone Aiuti, vice direttore di Fattoria Latte Sano. "La nostra azienda è da sempre impegnata nella promozione della filiera corta e nell'attenzione all'utilizzo di packaging sempre più attenti all'ambiente. Fare il punto della situazione a eventi come Taste è un'occasione per comunicare il nostro impegno in questo senso anche al grande pubblico".

"Partecipare in diverse vesti a questo appuntamento ha un valore per noi molto importante", spiega Tiziana Belocchi, responsabile marketing e comunicazione di Fattoria Latte Sano. "E' infatti l'occasione per dimostrare l'eclettismo della nostra azienda: in grado di aderire all'evento fornendo materie prime agli chef per i loro piatti presentanti durante la manifestazione. Ma anche curando ben 5 masterclass nelle varie discipline".

Adesione peraltro quella a Taste non così scontata per una grande azienda lattiero casearia, la cui attività principale è tradizionalmente associata alle forniture di bar, pasticcerie e caffetterie.

"In effetti", continua Belocchi, "è molto semplice associare Fattoria Latte Sano ai momenti della colazione ma non altrettanto abbinarla all'alta gastronomia. In realtà invece la qualità dei nostri prodotti, la loro provenienza e l'attenzione ai controlli fanno sì che siano perfetti per le proposte gourmet dei protagonisti, stellati e non, di questo evento capitolino".

Taste of Roma 2026: Fattoria Latte Sano porta il latte laziale nell'alta cucina



Roma si prepara ad accendere i riflettori sul gusto con **Taste of Roma 2026**, e tra le novità più interessanti di questa edizione c'è il **debutto di Fattoria Latte Sano**, realtà storica capitolina pronta a raccontare il proprio lato più gourmet.

Dal 6 al 10 maggio 2026, nella suggestiva cornice del **Gazometro**, il celebre food festival torna con cinque giorni dedicati all'alta cucina accessibile, tra degustazioni, masterclass e incontri con oltre 20 chef, tra grandi firme e giovani promesse della ristorazione romana.

Non solo latte: il volto gourmet di Fattoria Latte Sano

Leader del latte fresco nel Lazio e tra i principali player italiani, Fattoria Latte Sano va oltre il consumo quotidiano e si afferma sempre più come partner dell'alta ristorazione. Durante la manifestazione, i suoi prodotti, latte, panna, burro, mascarpone e fiordilatte, saranno protagonisti nelle cucine di **chef** del calibro di **Daniele Usai, Angelo Troiani e Nicolò Palescandolo**.

Un passaggio naturale ma non scontato per un'azienda tradizionalmente legata al mondo della colazione e delle forniture per bar e pasticcerie, che oggi dimostra come qualità, controlli e filiera possano fare la differenza anche nei piatti gourmet.

Masterclass, talk e degustazioni: il pubblico protagonista

Non solo ingredienti: Fattoria Latte Sano sarà presente a Taste of Roma anche con un **ricco calendario di esperienze**. Cinque masterclass dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e mixology permetteranno ai partecipanti di "mettere le mani in pasta" insieme a **professionisti del settore** come il maestro gelatiere **Stefano Ferrara, lo chef Davide Del Duca, il pastry chef Marco Fontana, il pizzaiolo Daniele Di Grazia e il bartender Fabiano Bucci**.

Spazio anche al confronto con talk dedicati alla filiera corta e alle nuove frontiere del packaging sostenibile, temi sempre più centrali nel mondo agroalimentare.

Filiera, sostenibilità e innovazione

«Eventi come Taste rappresentano un'occasione preziosa per raccontare il nostro impegno verso una filiera corta e un packaging sempre più attento all'ambiente», spiega **Simone Aiuti**, vice direttore dell'azienda.

Un impegno condiviso anche dal reparto marketing: «Partecipare in diverse vesti ci permette di mostrare l'eclettismo dell'azienda, capace di supportare gli chef ma anche di formare e coinvolgere il pubblico», sottolinea **Tiziana Belocchi**.

A Taste of Roma ogni ingrediente diventa racconto, esperienza e sperimentazione. E proprio qui i prodotti di Fattoria Latte Sano trovano una nuova dimensione: da simbolo della colazione italiana a protagonisti della cucina d'autore.

Un debutto che segna un'evoluzione importante: il latte laziale non è più solo quotidianità, ma anche creatività, territorio e alta gastronomia. E al Gazometro, per cinque giorni, sarà possibile assaggiarlo in forme completamente nuove.

Notizia in breve

A Roma si avvicina l'evento Taste of Roma 2026, dedicato alla scoperta di nuove proposte culinarie. Tra le novità di quest'anno, la presenza di Fattoria Latte Sano, un'azienda storica della capitale, che si presenterà con un'attenzione particolare alla qualità del latte laziale e alle sue possibili applicazioni in cucina. La manifestazione offrirà un'occasione per conoscere da vicino questa realtà e il suo approccio gastronomico.

La sintesi potrebbe contenere imprecisioni.

Fattoria Latte Sano debutta a Taste of Roma

Ricco calendario di masterclass e talk, dal 6 al 10 maggio



Un'azienda multiforme, non solo incentrata sul core business del latte. Ma in grado anche di realizzare prodotti caseari di grandissima qualità destinati all'alta ristorazione. Parliamo di Fattoria Latte Sano che partecipa per la prima volta a Taste of Roma, celebre manifestazione che ha contribuito negli anni a rendere la cucina gourmet più accessibile, conviviale e vicina al pubblico. Articolata quest'anno in cinque giorni, dal 6 al 10

maggio, presso la nuova location del Gazometro, con appuntamenti con oltre 20 chef, tra grandi nomi e giovani talenti della ristorazione romana, la kermesse prevede anche masterclass, talk con ospiti speciali, degustazioni e momenti di approfondimento tematico sul mondo del food&beverage e sulle nuove tendenze di settore.

A questi eventi la storica factory romana, primo player del latte fresco nel Lazio e terzo in Italia, aderisce in più modi. Innanzitutto fornendo materie prime come latte, panna, burro, mascarpone e fiordilatte a chef come **Daniele Usai** de Il Tino (1 stella Michelin), **Angelo Troiani** chef e patron de Il Convivio Troiani (1 stella Michelin), **Nicolò Palescandolo** di Trecca.

Ma anche curando momenti "educational" con masterclass del gusto dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e cocktail condotte dai propri brand ambassador: il maestro gelatiere **Stefano Ferrara**, lo chef **Davide Del Duca**, il pastry chef **Marco Fontana**, il mastro pizzaiolo **Daniele Di Grazia** e il bartender e coffee specialist **Fabiano Bucci**. Occasioni queste per i partecipanti ai laboratori di poter mettere "le mani in pasta" e assaggiare le creazioni di grandissimi professionisti di ogni settore.

"Ci fa molto piacere essere riusciti ad organizzare incontri con esperti di alto profilo", spiega **Simone Aiuti**, vice direttore di Fattoria Latte Sano. "La nostra azienda è da sempre impegnata nella promozione della filiera corta e nell'attenzione all'utilizzo di packaging sempre più attenti all'ambiente. Fare il punto della situazione a eventi come Taste è un'occasione per comunicare il nostro impegno in questo senso anche al grande pubblico".

"Partecipare in diverse vesti a questo appuntamento ha un valore per noi molto importante", spiega **Tiziana Belocchi**, responsabile marketing e comunicazione di Fattoria Latte Sano. "E' infatti l'occasione per dimostrare l'eclettismo della nostra azienda: in grado di aderire all'evento fornendo materie prime agli chef per i loro piatti presentanti durante la manifestazione. Ma anche curando ben 5 masterclass nelle varie discipline".

Adesione peraltro quella a Taste non così scontata per una grande azienda lattiero casearia, la cui attività principale è tradizionalmente associata alle forniture di bar, pasticcerie e caffetterie.

"In effetti", continua Belocchi, "è molto semplice associare Fattoria Latte Sano ai momenti della colazione ma non altrettanto abbinarla all'alta gastronomia. In realtà invece la qualità dei nostri prodotti, la loro provenienza e l'attenzione ai controlli fanno sì che siano perfetti per le proposte gourmet dei protagonisti, stellati e non, di questo evento capitolino".

Last but not least, da segnalare anche l'organizzazione di talk con giornalisti ed esperti, dedicati al valore della filiera e alle novità in tema di green packaging.

Nel dettaglio delle Masterclass: venerdì 8 maggio ore 19.30 laboratorio cocktail con Fabiano Bucci – *I milk cocktail*; sabato 9 maggio ore 14.30 Laboratorio gelateria con Stefano Ferrara – *Il gelato estemporaneo*; sabato 9 maggio ore 15.30 Laboratorio cucina con Davide Del Duca – *La carrozza di fattoria*; domenica 10 ore 14.30 Laboratorio pasticceria con Marco Fontana – *I maritozzi*; domenica 10 ore 15.30 Laboratorio pizzeria con Daniele Di Grazia – *Le focacce*.

Last but not least, da segnalare anche l'organizzazione di **talk con giornalisti ed esperti**, dedicati al valore della filiera e alle novità in tema di green packaging: giovedì 7 ore 19.40 L'heritage dei valori della filiera; venerdì 8 ore 19.00 Green packaging: scenari e sviluppi.

Latte Sano protagonista a Taste of Roma

Intervista con vice direttore **Simone Aiuti**



Latte Sano ha partecipato per la prima volta a Taste of Roma, celebre manifestazione che ha contribuito negli anni a rendere la cucina gourmet più accessibile, conviviale e vicina al pubblico (vedi [articolo di EFA News](#)). Articolata quest'anno in cinque giorni, dal 6 al 10 maggio, presso la nuova location del Gazometro, con appuntamenti con oltre 20 chef, tra grandi nomi e giovani talenti

della ristorazione romana, la kermesse compreso anche masterclass, talk con ospiti speciali, degustazioni e momenti di approfondimento tematico sul mondo del food&beverage e sulle nuove tendenze di settore.

La storica factory romana, primo player del latte fresco nel Lazio e terzo in Italia, ha fornito materie prime di qualità come latte, panna, burro, mascarpone e fiordilatte a vari chef. Inoltre, Latte Sano ha curato momenti "educational" con masterclass del gusto dedicate a gelateria, cucina, pasticceria, pizzeria e cocktail condotte dai propri brand ambassador.

Last but not least, da segnalare anche l'organizzazione di talk con giornalisti ed esperti, dedicati al valore della filiera e alle novità in tema di green packaging, come l'incontro che ha visto tra i relatori anche il Vice Direttore di Latte Sano, **Simone Aiuti**.

Guarda il video:



<https://youtu.be/gVd1RKnQ71A?si=4uy5kPK85tnTIWl2>