



XXVIII Convegno Nazionale AIVI Milano, 12-14 settembre 2018

ATTUALITÀ NELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE FUTURE



In collaborazione con:



Regione
Lombardia

**Sala Marco Biagi - Palazzo Lombardia
Via Melchiorre Gioia n. 37
Ingresso Nucleo 4
Milano**



XXVIII Convegno Nazionale AIVI Milano, 12-14 settembre 2018

In collaborazione con:



Con il patrocinio di:



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA
"BRUNO UBERTINI"
ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO



Ordine dei Medici Veterinari
della provincia di Milano



Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA



Richiesti i patrocini:

Ministero della Salute
Comune di Milano

Si ringrazia l'Architetto Francesca Cornali per l'ideazione del logo del Convegno.



XVIII Convegno Nazionale AIVI Milano, 12-14 settembre 2018

Comitato Organizzatore

Referente: Patrizia Cattaneo (Università degli Studi di Milano)

Cristian Bernardi (Università degli Studi di Milano)

Simone Stella (Università degli Studi di Milano)

Lisa Vallone (Università degli Studi di Milano)

Erica Tirloni (Università degli Studi di Milano)

Claudia Balzaretto (Università degli Studi di Milano)

Giovanni Savoini (Università degli Studi di Milano)

Ettore Paladino (ATS di Bergamo)

Filippo Castoldi (ATS di Pavia-Direzione Generale Welfare, Regione Lombardia)

Piero Frazzi (Direzione Generale Welfare, Regione Lombardia)

E.C.M. (10,5 crediti erogati)

L'evento verrà accreditato per le figure di:

- **Medico veterinario**
- **Biologo**
- **Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro**
- **Tecnico sanitario di laboratorio biomedico**

Per i tecnologi alimentari, la partecipazione prevederà il rilascio di un credito formativo per ogni ora.

Programma generale XXVIII Convegno AIVI - Sala Biagi, Palazzo Lombardia, Milano 12-14 settembre 2018

Mercoledì 12 settembre

- ore 08.00 Apertura Segreteria (Sala Marco Biagi, Regione Lombardia).
- ore 08.45 Saluti.
- ore 09.00 Tavola rotonda: "Approccio moderno all'attività di autocontrollo igienico-sanitario, controllo ufficiale e comunicazione del rischio".
- ore 13.30 Light lunch.
- ore 14.30 Comunicazioni scientifiche.
- ore 18.00 Ricordo Prof. Carlo Cantoni.
- ore 18:15 Sessione Poster.
- ore 19.30 Cocktail di benvenuto.

Giovedì 13 settembre

- ore 08.00 Apertura Segreteria (Sala Marco Biagi, Regione Lombardia).
- ore 09.00 Tavola rotonda: "*Campylobacter* spp.: dati epidemiologici, analisi del rischio, aspetti produttivi e strategie comunitarie di controllo".
- ore 13.30 Light lunch.
- ore 14.30 Comunicazioni scientifiche.
- ore 18.30 Assemblea dei soci.
- ore 21.00 Cena sociale (Fabbrica del Vapore).

Venerdì 14 settembre

- ore 08.00 Apertura Segreteria (Sala Marco Biagi, Regione Lombardia).
- ore 09:00 Comunicazioni scientifiche.
- ore 13:30 Chiusura del Convegno.

Mercoledì 12 settembre 2018

Tavola rotonda: "Approccio moderno all'attività di autocontrollo igienico-sanitario, controllo ufficiale e comunicazione del rischio"

Moderatori: Prof. Enrico De Santis e Prof.ssa Adriana Ianieri

09:00 **Dott. Mario Astuti**, Direttore Servizio Igiene Alimenti Origine Animale - Sede territoriale di Lecco - ATS della Brianza

"Il ruolo del Veterinario Ufficiale nel moderno contesto produttivo: conduzione degli audit e valutazione delle procedure di autocontrollo"

09:30 **Dott. Giovanni Sorlini**, Responsabile Ambiente Qualità e Sicurezza INALCA - Gruppo Cremonini

"Autocontrollo: non solo HACCP. La gestione integrata dei prerequisiti delle aziende alimentari come elemento di competitività nei mercati internazionali"

10:00 **Dott. Filippo Castoldi**, Dirigente Veterinario dell'ATS Pavia, Direzione Generale Welfare, Regione Lombardia

"Il controllo ufficiale negli stabilimenti abilitati all'export in USA: prima parte - il livello centrale e regionale"

10:30 **Dott. Costantino Morini**, Dirigente Veterinario dell'ATS della Val Padana - Distretto Veterinario Oglio Po

"Il controllo ufficiale negli stabilimenti abilitati all'export in USA: seconda parte - il livello locale"

11:00 **Coffee break**

11:30 **Dott.ssa Gaetana Ferri**, Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione

"Il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali: la sfida per l'attuazione"

12:30 Dott. Daniel Fiacchini, Medico Chirurgo - ARS Marche - PF Prevenzione e Promozione della Salute nei luoghi di vita e di lavoro - Area Malattie Infettive e Vaccinazioni

“Le sfide comunicative nella gestione delle problematiche igienico-sanitarie, tra evidenze scientifiche e lavoro sul campo”

13:30 Light lunch

14:30-16:00 Comunicazioni Scientifiche – Prodotti della pesca

Moderatori: Prof. Aniello Anastasio e Dott.ssa Patrizia Serratore

C001 Indagine preliminare sulla componente batterica di gasteropodi marini eduli dell'Adriatico.

Patrizia Serratore, Emanuele Zavatta, Giorgia Bignami, Luna Lorito

C002 Caso-studio di sviluppo della procedura di campionamento per la ricerca dei tenori rappresentativi del mercurio in una partita di tonni di mattanza.

Pierluigi Piras, Antonio Assaretti, Gianuario Fiori, Andrea Sanna, Giannina Chessa

C003 Valutazione dei metodi di campionamento ufficiali definiti dall'Unione Europea nei confronti del mercurio nei prodotti della pesca utilizzando un modello probabilistico.

Cesare Ciccarelli, Melina Leinoudi, Angela Marisa Semeraro, Vittoria Di Trani, Giuseppe Angelozzi, Elena Ciccarelli, Ivan Corti

C004 Presenza di parabeni in differenti tipologie di pesci ed implicazioni ai fini della sicurezza alimentare.

Maria Nobile, Sara Panseri, Francesco Arioli, Elisa Pasquale, Claudia Balzaretto, Marta Castrica, Luca Maria Chiesa

C005 Utilizzo di diodi ad emissione luminosa come trattamento sanificante su batteri produttori di istamina.

Alessandra Corradini, Marcello Trevisani, Federico Zanasi, Matilde Cecchini

16:00 Coffee break

16:30-18:00 Comunicazioni scientifiche – Non solo carne, pesce e latte

Moderatori: Prof.ssa Tiziana Civera e Dott. Virgilio Sebastiano

C006 Studio sulle comunità microbiche di spugne da cucina: evidenza di *Cronobacter sakazakii* e di batteri ESBL.

Stefania Maria Marotta, Filippo Giarratana, Anastasia Calvagna, Graziella Ziino, Alessandro Giuffrida, Antonio Panebianco

C007 Conformità agli obblighi informativi precontrattuali nella vendita a distanza (B2C) di prodotti alimentari preimballati. La spesa on line nella GDO italiana.

Gaetano Liuzzo, Silvia Rolandi, Federica Giacometti, Silvia Piva, Andrea Serraino

C008 L'evoluzione dei controlli nella ristorazione della penisola sorrentina.

Domenico Mollica, Francesco Cacace, Rosanna Bruno, Francesco Saverio Castellano, Vincenzo Rapesta, Andrea Mancusi, Angela Giordano, Yolande T.R. Proroga

C009 Valutare l'efficacia di interventi informativi in materia di sicurezza alimentare a volontari delle strutture caritative.

Daniela Manila Bianchi, Ilaria Giorgi, Fabio Zuccon, Chiara Scordia, Donatella De Somma, Valeria D'Errico, Adolfo Muzzani, Vilma Soncin, Salvatore Collarino, Lucia Decastelli

C010 Introduzione del metodo nudging per la riduzione dello spreco alimentare in una Casa Circondariale e Penitenziaria - Risultati preliminari.

Vesna Milicevic, Rosa La Ginestra, Marta Castrica, Sabrina Ratti, Claudia M. Balzaretto, Giampaolo Colavita

C011 Italian suonding: rischio sanitario o commerciale?

Emanuele Guidi, Federica Boggio, Marina Perri

C012 Analisi preliminare dei dati rilevati durante gli audit di controllo nelle principali aziende italiane della GDO.

Giacomo Rovelli, Lucia Minola, Lisa Vallone

18:00 Ricordo del Prof. Carlo Cantoni

18:15-19:15 Sessione Poster

19:30 Cocktail di benvenuto

Giovedì 13 settembre 2018

Tavola rotonda: "Campylobacter spp.: dati epidemiologici, analisi del rischio, aspetti produttivi e strategie comunitarie di controllo"

Moderatori: Prof. Gerardo Manfreda e Dott. Simone Stella

09:00 Dott.ssa Elisabetta Di Giannatale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale"- Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Campylobacter*

"Prevalenza di *Campylobacter* spp. in animali e alimenti in Italia con particolare riferimento al settore avicolo"

10:00 Dott. Nicolò Cinotti, Medico Veterinario - Area tecnico-sanitaria Unaitalia

"*Campylobacter* nella filiera avicola: criticità e applicazione della nuova normativa"

11:00 Coffee break

11:30 Dott. Maarten Nauta, Senior Scientist, National Food Institute, Technical University of Denmark, Division of Diet, Disease Prevention and Toxicology

"Risk assessments for *Campylobacter* in broiler meat: what we learned and what we need"

12:30 Dott. Maurizio Ferri, Dirigente Veterinario USL Pescara, vice Presidente UEVH e membro del gruppo di lavoro FVE "Food Safety and Quality"

"Strategie comunitarie di controllo per limitare l'impatto di *Campylobacter* spp. in sanità pubblica"

13:30 Light lunch

14:30-16:30 Comunicazioni Scientifiche – Carni e derivati

Moderatori: Prof. Alessandro Giuffrida e Dott. Domenico Mollica

C013 Indagine epidemiologica relativa alla prevalenza di *Salmonella* spp. e *Salmonella typhimurium* variante monofasica nella filiera carnea suina in Sardegna mediante screening in PCR-real time.

Carlo Pala, Tiziana Tedde, Sara Salza, Maria Teresa Uda, Stefano Lollai, Vittoria Carboni, Antonio Fadda, Edoardo Marongiu, Sebastiano Virgilio

C014 Isolamento di *Escherichia coli* ESBL da linfonodi meseraici di cinghiale (*Sus scrofa*).

Silvia Bonardi, Simona Longhi, Federico Pia, Margherita Corradi, Stefano Gilioli, Erika Scaltriti

C015 Prevalenza e tracciabilità di *Salmonella* spp. in cinque salumifici della Sardegna.

Francesca Piras, Carlo Spanu, Anna Maria Mocci, Mariella Demontis, Enrico Pietro Luigi De Santis, Christian Scarano

C016 Certificazione qualitativa delle carni di selvaggina cacciata mediante analisi nutrizionali e pH-metro.

Roberto Viganò, Eugenio Demartini, Fiammetta Riccardi, Annafrancesca Corradini, Martina Besozzi, Paolo Lanfranchi, Pietroluigi Chiappini, Andrea Cottini, Anna Gaviglio

C017 Inattivazione non termica di *Listeria* spp. in un insaccato fermentato stagionato: "Il salame Bergamasco".

Erica Tirloni, Vanessa Di Pietro, Giuseppe Rizzi, Francesco Pomilio, Cristian Bernardi, Simone Stella

C018 Livelli di nitriti e nitrati in alimenti di origine animale e vegetale e stima dell'assunzione giornaliera nei consumatori del centro Italia

Rossana Roila, Raffaella Branciarri, Rita Staccini, David Ranucci, Dino Miraglia, Serena Altissimi, Nacer Haouet

C019 Sequenziamento parziale del gene Citocromo C Ossidasi subunità 1 (COI) per l'identificazione molecolare di *Sarcocystis* spp. nel bovino.

Selene Rubiola, Francesco Chiesa, Stefania Zanet, Tiziana Civera

C020 Valutazione di due sistemi packaging differenti sul drip loss in carni bovine.

Simone Stella, Daniela Garavaglia, Giorgia Francini, Valeria Viganò, Cristian Bernardi, Patrizia Cattaneo, Erica Tirloni

16:30 Coffee break

17:00-18:30 Comunicazioni scientifiche - Carni e derivati

Moderatori: Prof. David Ranucci e Dott. Roberto Macri

C021 Caratteristiche microbiologiche, reologiche e fisico-chimiche di carne bovina sottoposta a prolungato periodo di frollatura.

Giorgio Smaldone, Lucia Vollano, Raffaellina Mercogliano, Maria Francesca Peruzzy, Francesca Garofalo, Raffaele Marrone

C022 Presenza di residui di cadmio nel muscolo, fegato e rene di *Bubalus bubalis* ed evidenze istologiche.

Roberta Barrasso, Edmondo Ceci, Giancarlo Bozzo, Giuseppina Tantillo

C023 Analisi del microbiota e valutazione del rischio microbiologico in carcasse di polli da carne ottenuti da allevamenti convenzionali ed antibiotic-free.

Alessandra De Cesare, Antonio Parisi, Alex Lucchi, Loredana Capozzi, Angelica Bianco, Frederique Pasquali, Gerardo Manfreda

C024 Progetto pilota per un sistema di monitoraggio, registrazione e valutazione degli indicatori di benessere in un macello avicolo.

Edoardo Fontanella, Maurizio Piumatti, Mariarosaria Sasso, Mauro Noè, Francesco Chiesa, Tiziana Civera

C025 *Thymus vulgaris*: valido sostituto di nitrati e nitriti nei prodotti carnei?

Serena Salvaneschi, Marcello Iriti, Lisa Vallone

C026 La gestione dei sottoprodotti di origine animale negli allevamenti del territorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e monti della Laga: indagine preliminare.

Umberto Di Nicola, Folco Scappaticci, Luca Pennisi, Domenico Paludi, Alberto Vergara

18:30 Assemblea dei Soci

21:00 Cena Sociale (Fabbrica del Vapore, via G.C. Procaccini n. 4)

Venerdì 14 settembre

09:00-11:00 Comunicazioni scientifiche – Latte e prodotti lattiero-caseari

Moderatori: Prof. Andrea Serraino e Dott. Francesco Pomilio

C027 *Arcobacter* spp. nel latte bovino: patogeno emergente a potenziale rischio zoonosico.

Marta Caruso, Laura Latorre, Gianfranco Santagada, Rosa Fraccalvieri, Laura Maria Difato, Angela Miccolupo, Loredana Capozzi, Elisabetta Bonerba, Anna Mottola, Antonio Parisi

C028 Whole genome sequencing per la tipizzazione e caratterizzazione di ceppi di *Escherichia coli* produttori di Shiga-Tossina (STEC) sierotipo O157 e O26 isolati in allevamenti di bovini da latte

Frederique Pasquali, Federica Palma, Marcello Trevisani, Alex Lucchi, Alessandra De Cesare, Gerardo Manfreda

C029 Effetto di propoli prodotta in Toscana sullo sviluppo di *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* e *Bacillus cereus* in latte e ricotta.

Francesca Pedonese, Giada Verani, Beatrice Torracca, Barbara Turchi, Antonio Felicioli, Roberta Nuvoloni

C030 Identificazione dei fattori di virulenza e antibiotico resistenza in stipiti di *Arcobacter butzleri* isolati da latte bovino mediante Whole Genome Sequencing.

Antonio Parisi, Loredana Capozzi, Angelica Bianco, Marta Caruso, Laura Latorre, Antonella Costa, Anna Giannico, Donato Ridolfi, Antonio Bulzacchelli, Gianfranco Santagada

C031 Studio dei livelli di interferenti endocrini in latte crudo prelevato in azienda: valutazione del rischio.

Serena Santonicola, Maria Carmela Ferrante, Nicoletta Murru, Genni di Leo, Aniello Anastasio, Raffaelina Mercogliano

C032 Conservabilità della ricotta salata e affumicata confezionata in atmosfera modificata.

Christian Scarano, Carlo Spanu, Anna Maria Mocci, Francesca Piras, Mariella Demontis, Gavino Murittu, Giuliano Pinna, Angela Santoru, Enrico Pietro Luigi De Santis

C033 Applicazione del metodo Micro Biological Survey (MBS) per la determinazione della carica batterica nel latte crudo bovino.

Alessandra Cornacchia, Maria Antonietta Saletti, Violeta Di Marzio, Romolo Salini, Cristina Marfoggia, Elga Tieri, Nicola D'Alterio, Nicla Marri, Francesca Losito, Alyxandra Arienzo, Lorenza Murgia, Giovanni Antonini, Simonetta Amatiste, Loris Leboffe, Francesco Pomilio

C034 Presenza di *Arcobacter* spp. in latte crudo da distributori automatici in Piemonte.

Amaranta Traversa, Silvia Gallina, Francesca Martucci, Cvetelina Boteva, Elisa Baioni, Cristiana Maurella, Elisa Benvenuto, Irene Ferrero, Elena Ferrero, Federica Giacometti, Silvia Piva, Andrea Serraino, Lucia Decastelli

11:00 Coffee break

11:30-13:00 Comunicazioni scientifiche – Non solo carne, pesce e latte

Moderatori: Prof. Giampiero Pagliuca e Dott.ssa Teresa Bossù

C035 Monitoraggio preliminare sulla presenza di composti perfluorurati in uova prodotte in Italia in differenti sistemi di allevamento

Elisa Ghelli, Maria Teresa Tondo, Elisa Zironi, Giampiero Pagliuca, Federico Sirri, Teresa Gazzotti

C036 Rilevazione di Epatite A in insalata mista ready to eat mediante Propidium Monoazide Real Time Polymerase Chain Reaction

Valentina Terio, Angela Di Pinto, Alessandra Savarino, Giuseppina Tantillo

C037 Lombrichi edibili? Dati preliminari da un punto di vista di sicurezza alimentare.

Cecilia Conti, Marta Castrica, Claudia M. Balzaretto, Dorian E. A. Tedesco

C038 Gestione della sicurezza alimentare 4.0.

Luca Pizzi, Luca Cianti, Lara Tinacci, Maurizio Garniga, Alessandra Guidi

C039 New Silver Ultra Nanocluster for agri food, agriculture, biomedical and veterinary medicine applications.

Luca Scotti, Domenico Paludi, Antonio Aceto, Anna Rita Festino, Tonino Bucciarelli, Maurizio Ronci

C040 Valutazione del tenore di Acrilamide in campioni di alimenti prelevati in Puglia negli anni 2014-17.

Leonardo A. Carosielli, Francesco Lo Greco, Egidio Leonetti, Antonio Armentano, Maria C. Amenduni, Marco Barisonzo, Giovanni Corte, Nunzia Diaferia, Nicola Intini, Mariangela Palma, Nicola Sabino, Paolo Salvatori, Tiziana Santoro, Francesca Ferrieri

C041 Food Safety Modernization Act USA: l'Audit Regulatorio come strumento di verifica della conformità all'esportazione del Made in Italy.

Claudio Gallottini, Franco Rapetti, Andrea Gentili, Enrica Alberti, Dina Sanna, Noemi Trombetti, Leonardo Natale, Giovanni La Rosa, Anna Mulargia, Ferruccio Marelo

13:00-13:15 Test di apprendimento

13:15-13:30 Premiazioni e chiusura del Congresso

Informazioni Scientifiche

Invio Abstract

I partecipanti al Convegno potranno presentare comunicazioni orali e poster, indicando la propria preferenza al momento dell'invio dell'abstract.

Tutti gli abstract sono soggetti ad accettazione da parte del Comitato Scientifico, che potrà modificarne la modalità di presentazione (come **poster di dimensione 70x100 cm** o comunicazione orale).

Ogni autore può inviare, come primo autore, un solo abstract, ma può essere coautore di altre comunicazioni. Ogni primo autore deve essere iscritto al convegno.

Gli abstract devono essere inviati in formato elettronico accedendo al sito <https://aivi.abstracts.it/> dal 15 aprile al 15 giugno 2018.

Gli abstract devono essere scritti in italiano con lunghezza massima di 3.500 caratteri (spazi inclusi).

L'accettazione dei contributi scientifici, unitamente alle informazioni su data, sessione e modalità di presentazione verranno comunicate via email entro il **5 Luglio 2018**.

Gli autori che presentano una **comunicazione orale** al convegno devono inserire sul sito della rivista dell'AIVI, Italian Journal of Food Safety, anche il lavoro per esteso redatto in lingua inglese seguendo le indicazioni fornite sul sito della rivista (www.ijfs.it) **entro il 15 luglio 2018**.

Quote di iscrizione:

Categoria di iscrizione	Entro il 15/7/2018 (IVA INCLUSA)	Dal 16/7/2018 al 6/9/2018 (IVA INCLUSA)	Cena
Soci AIVI	€ 220,00	€ 320,00	Inclusa
Non Soci AIVI	€ 330,00	€ 430,00	Inclusa
Non strutturati*	€ 140,00	€ 240,00	NON inclusa***
Specializzandi in Ispezione alimenti*	€ 120,00	€ 220,00	NON inclusa***
Iscrizione giornaliera**	€ 80,00	€ 100,00	NON inclusa***

* Richiesta iscrizione AIVI

** No ECM

*** Possibilità di iscrizione solo tramite sito (al costo di 50,00 euro).

Per iscrizione: <http://mvcongressi.onlinecongress.it/Cod1994>

Le quote comprendono:

1. Kit congressista,
2. N° 5 coffee break,
3. N° 2 light lunch,
4. Cocktail di benvenuto 12 settembre 2018,
5. Abstract book on line,
6. Cena 13 settembre 2018 (inclusa nelle quote solo per i Soci e Non Soci AIVI).

È possibile fare la richiesta di esenzione IVA in base all'ex art. 10 DPR 633/72. Per confermare la richiesta di esenzione è necessario inviare la dichiarazione dell'Ente/Azienda contestualmente all'iscrizione (via fax o email).

Non strutturati (Dottorandi, Borsisti e Assegnisti) e Specializzandi avranno diritto alle tariffe scontate solo se regolarmente iscritti all'AIVI e previo invio, tramite mail a AIVI2018@MVCONGRESSI.IT, di attestazione del Responsabile (es: Direttore Scuola, Tutor, Responsabile Progetto, ecc.).

Segreteria Amministrativa MV Congressi - Provider ECM (Standard n° 288)



MV CONGRESSI SPA

Tel. +39 0521 290191

Fax +39 0521 291314

AIVI2018@MVCONGRESSI.IT

<http://www.mvcongressi.com/>

Come raggiungere la sede dell'evento:

Palazzo Lombardia è a pochi minuti dal grattaciolo Pirelli, nelle vicinanze delle stazioni ferroviarie di Milano Centrale e di Milano Porta Garibaldi, nella zona Nord della città.

La sede è in Piazza Città di Lombardia n. 1, presso la **sala Marco Biagi** che si trova al **Nucleo 4 (primo piano)**; vi si accede da Via Melchiorre Gioia n. 37.

Il Palazzo è raggiungibile con i seguenti **mezzi pubblici**:

- **Bus: linee urbane 43, 60**
- **Metropolitana: linea 2 (verde) fermata Gioia**
- **Metropolitana: linea 3 (gialla) fermata Centrale FS o Sondrio**
- **Metropolitana: linea 5 (lilla) fermata Isola**
- **Passante ferroviario: fermata Repubblica o Porta Garibaldi**

Parcheggi coperti e a pagamento situati nei pressi della sede della Regione:

- **PARCHEGGIO PARK EINAUDI:** Piazza Einaudi n. 1
Il parcheggio è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 7:00 alle ore 21:30
- **PARKING INTERNATIONAL:** Via Galvani n. 12
Il parcheggio è aperto h 24, 365 giorni all'anno.
- **PARCHEGGIO 2000:** Via Zezon n. 2.
Il parcheggio è aperto h 24, 365 giorni all'anno.



Per chi fosse interessato, saranno disponibili per il pernottamento n. **10 camere doppie** (al costo di 20 euro a persona/notte) presso il **Campus Martinitt**, via Riccardo Pitteri n. 56 (Milano).

Per la prenotazione, compilare il modulo di contatto presente sul sito www.campusmartinitt.it/contatti/, inserendo nell'oggetto "**Convegno AIVI**".

Il Campus è raggiungibile con:

- Autobus linee urbane 54, 39, 75 (fermata Pitteri/Rubattino).
- In auto:
A51 tangenziale est
Uscita 7 Via Rubattino, direzione Milano Centro.

SI RICORDA AI PARTECIPANTI CHE L'ACCESSO AGLI SPAZI DELLA REGIONE E DI
CONSEGUENZA AL CONVEGNO AVVERRA' SOLO SE IN POSSESSO DI
DOCUMENTO DI IDENTITA' VALIDO

Si ringraziano:

