

PROGETTO FORFRESH

formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile

24 GENNAIO 2024 ore 11:00

AVELLINO Circolo della Stampa, C.so V. Emanuele II, 6



Interverranno:

Nicoletta Murru

Dip. Med. Veterinaria Univ. Federico II NA

Maria Aponte

Dip. di Agraria Univ. Federico II NA

Francesco Savoia

Azienda Agricola Savoia

Luca Beatrice

Presidente Gal Partenio

Maurizio Reveruzzi

Coordinatore Gal Partenio

Addolorata Ruocco

Dirigente Reg. Campania UOD 500722 Avellino

Veronica Barbati

Presidente Coldiretti Avellino

Flora Della Valle

Dirigente regionale Valorizz. Prod. Agr.

conclusioni:

Maurizio Petracca

Presidente Comm. Agr. Consiglio regionale

modera:

Italo Santangelo

Agronomo pubblicitista

Nell'ambito delle attività divulgative del progetto FORFRESH è stata programmata la **Seconda Giornata Dimostrativa**, nella quale verranno presentate le attività svolte finora e alla quale seguirà un panel test informale con assaggio e valutazione sensoriale dei formaggi spalmabili realizzati nell'ambito del progetto, tra i quali quelli arricchiti da colture microbiche starter con proprietà probiotiche.



Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Napoli
Federico II



Dipartimento di Agraria
Università degli Studi di Napoli
Federico II



Azienda Agricola
Savoia Francesco
Roccabascerana (AV)

✉ info@forfresh.it

🌐 www.forfresh.it

☎ 339 1234657

sostenuto dal

PSR Campania 2014/2020

MISURA 19 – Sviluppo locale di tipo Partecipativo – LEADER, Sottomisura 19.2. Tipologia di intervento 19.2.1 “Strategie di Sviluppo Locale” – GAL PARTENIO Misura 16 “Cooperazione” Tipologia di Intervento 16.1.1 “Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura” Azione 2 “Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)”