



Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale:  
l'Europa investe  
nelle zone rurali



RETERURALE  
NAZIONALE  
20142020 LEADER



**13** DICEMBRE  
2023  
ore **10:30**

SALA CONVEGNI HOTEL  
"L'ANGOLO VERDE"  
ZUNGOLI (AV)

# progetto formlife

Sperimentazione di nuovi  
prodotti innovativi per  
la valorizzazione e produzione  
in ambito lattiero caseario



## CONVEGNO FINALE E PRESENTAZIONE DEI RISULTATI DEL PROGETTO

L'obiettivo del **progetto FORMLIFE** è quello di introdurre alcune innovazioni di processo e di prodotto nelle imprese della filiera lattiero-casearia, con particolare riferimento alla sperimentazione di nuovi prodotti, come ad esempio formaggi spalmabili arricchiti di essenze naturali autoctone presenti nell'area dell'Ufita.

### Saluti di benvenuto:

**Genesio De Feo**  
presidente della Cooperativa MOLARA

### Saluti istituzionali:

**Ortensio Zecchino**  
presidente BIOGEM

**Pietro Campiglia**  
direttore DIFARMA | Università di Salerno

**Vanni Chieffo**  
direttore Gal IRPINIA

**Flora Della Valle**  
dirigente UOD Valorizzazione e tutela produzione  
agricola Regione Campania

**Addolorata Ruocco**  
dirigente ad interim UOD 600722 Avellino  
Regione Campania

**Salvatore Loffreda**  
direttore Coldiretti Campania

**Veronica Barbati**  
presidente Coldiretti Avellino

### Relazioni:

**Laura De Martino**  
professore associato DIFARMA  
dell'UNISA, responsabile scientifica  
del progetto

**Assunta Riccio**  
ricercatrice BIOGEM

### Conclusioni:

**Maurizio Petracca**  
presidente della Commissione  
Agricoltura del Consiglio Regionale

### Moderatori:

**Italo Santangelo**  
agronomo pubblicista

Al termine del convegno è prevista una Prova di assaggio dei formaggi spalmabili realizzati nell'ambito del progetto a cura del tecnologo alimentare Francesco Manna, coadiuvato da Michelino Molinaro.

biogem

