



PSR Campania 2014-2020 Misura 16.5 PROGETTO AnFruBiAmbi

“Impiego di varietà Antiche di Frumento duro coltivate in Biologico per la riduzione dell'Impatto Ambientale nell'areale avellinese”

INCONTRO DIVULGATIVO **Laboratori del gusto**

Ore 17:30 Registrazione dei partecipanti

Introduce: dott. **Riccardo Riccardi** (Cooperativa ARCA 2010)

Modera: dott. **Felice Colantuoni** (Associazione Provinciale Imprese Sannite)

Ore 18:00 Laboratorio del gusto: confronto tra semole di diversa qualità

Ore 18:30 Laboratorio del gusto: confronto tra pasta industriali ed artigianali

Ore 19:00 Laboratorio del gusto: prove di cottura della pasta

dott. **Raffaele Romano** (Associazione Provinciale Imprese Sannite)

Ore 20:00 Discussione

07 Febbraio 2020

Associazione Produttori Olio di
Oliva Acli Terra
Via Salvatore De Renzi 22
Avellino

