



PSR Campania 2014-2020 Misura 16.5 PROGETTO AnFruBiAmbi

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

INCONTRO DIVULGATIVO **LABORATORIO DELLA TERRA**

Programma

Ore 18:00 Dott. Raffaele Romano
Associazione Provinciale Imprese Sannite
Introduzione

Ore 18:05 Dott. Pasquale De Vita
CREA-CI di Foggia
Pratiche agronomiche sostenibili nell'aree marginali

Ore 18:45 *Discussione con gli imprenditori agricoli*

24 febbraio 2021
Modalità WENINAIR
Per prenotazione inviare una mail a
anfrubiambi@libero.it
entro le 14 del giorno dell'evento



Incontro Divulgativo Laboratorio del gusto

PROGETTO AnFruBiAmbi

*“Impiego di varietà Antiche di Frumento duro coltivate in Biologico
per la riduzione dell'Impatto Ambientale nell'areale avellinese
PSR Regione Campania 2014-2020 Misura 16.5*

24 febbraio 2021

Modalità WEBINAIR

**Per prenotazione inviare una mail a
anfrubiamabi@libero.it
entro le ore 14 del giorno dell'evento**



PROGRAMMA

- Ore 19:00 Dott.ssa Patrizia Spigno
Cooperativa ARCA 2010
Introduzione
- Ore 19:05 Chef Ciro Del Vecchio
Eccellenze Nolane – Nola
Rigatoni alla genovese con cipolla ramata di Montuori
(Tutto quello che c'è da sapere sulla pasta)
Con Gianluca Napolitano - Slow Food Campania
Con Raffaele Romano - Associazione Provinciale Imprese Sannite
- Ore 19:45 *Discussione con gli imprenditori agricoli*