



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe
nelle zone rurali



PROGETTO FORFRESH

formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile

22 GIUGNO 2022 ore 17:00

c/o Azienda Agricola Savoia - Roccabascerana (AV)



Interverranno:

Nicoletta Murru

Dip. Med. Veterinaria Univ. Federico II NA

Maria Aponte

Dip. di Agraria Univ. Federico II NA

Francesco Savoia

Azienda Agricola Savoia

Giuseppe Gorga

Dirigente Regione Campania UOD Avellino

Luca Beatrice

Presidente Gal Partenio

Maurizio Reveruzzi

Coordinatore Gal Partenio

Veronica Barbati

Presidente Giovani Impresa Coldiretti

Francesco Acampora

Presidente Coldiretti Avellino

Manuel Lombardi

Esperto nazionale formaggi Coldiretti

Tommaso Adamo

Consigliere comunale di Roccabascerana

Nell'ambito delle attività divulgative e promozionali del Progetto FORFRESH, è programmata la prima Giornata dimostrativa, nella quale verranno presentate le attività svolte durante il primo anno del progetto di innovazione.

In particolare verranno proposti diversi assaggi di formaggio spalmabile, utilizzando batteri lattici isolati dal latte di Pezzata Rossa e colture starter da collezioni microbiche 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

☎ **339 1234657**

✉ **info@forfresh.it**

🌐 **www.forfresh.it**

📍 **Via Cantone – 83016 Roccabascerana (AV)**

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)”