











PROGETTO FORFRESH

"Formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile"

12 APRILE 2024 ore 16:30

FATTORIA SAVOIA - Roccabascerana (AV)

Francesco Savoia

Interventi al dibattito:

Az. agr. omonima

Veronica Barbati presidente Coldiretti Avellino

Flora Della Valle dirigente regionale UOD Valorizz. e tutela

Conclusioni:

Nicola Caputo assessore regionale all'agricoltura

Modera:

Italo Santangelo pubblicista agronomo

Indirizzi di saluto:

Roberto Del Grosso sindaco di Roccabascerana

Luca Beatrice

presidente GAL Partenio

Addolorata Ruocco dirigente regionale UOD Avellino

Aniello Anastasio
direttore Dip. Med. Veterinaria UNINA

Relazioni:

Nicoletta Murru Dip. Med. Veterinaria UNINA

Maria Lara Aponte Dip. Agraria Portici UNINA

Al termine dei lavori si procederà ad un consumer test di assaggio dei diversi formaggi prodotti nell'ambito del progetto

In occasione del Convegno saranno presentati i risultati finali sui due obiettivi del progetto:

- la produzione e la valutazione di formaggi freschi spalmabili arricchiti da starter probiotici
- l'utilizzo di confezioni innovative compostabili.



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 Intervento16.1.1 "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)