

# PROGETTO FORFRESH

formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile

**24 GENNAIO 2024 ore 11:00**

AVELLINO Circolo della Stampa, C.so V. Emanuele II, 6



**Interverranno:**

**Nicoletta Murru**

Dip. Med. Veterinaria Univ. Federico II NA

**Maria Aponte**

Dip. di Agraria Univ. Federico II NA

**Francesco Savoia**

Azienda Agricola Savoia

**Luca Beatrice**

Presidente Gal Partenio

**Maurizio Reveruzzi**

Coordinatore Gal Partenio

**Addolorata Ruocco**

Dirigente Reg. Campania UOD 500722 Avellino

**Veronica Barbati**

Presidente Coldiretti Avellino

**Flora Della Valle**

Dirigente regionale Valorizz. Prod. Agr.

*conclusioni:*

**Maurizio Petracca**

Presidente Comm. Agr. Consiglio regionale

*modera:*

**Italo Santangelo**

Agronomo pubblicitista

Nell'ambito delle attività divulgative del progetto FORFRESH è stata programmata la **Seconda Giornata Dimostrativa**, nella quale verranno presentate le attività svolte finora e alla quale seguirà un panel test informale con assaggio e valutazione sensoriale dei formaggi spalmabili realizzati nell'ambito del progetto, tra i quali quelli arricchiti da colture microbiche starter 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  
Roccabascerana (AV)

✉ [info@forfresh.it](mailto:info@forfresh.it)

🌐 [www.forfresh.it](http://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 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)”