

PROGETTO FORFRESH

"Formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile"

9 MARZO 2024 ore **11:00**

NAPOLI MERCATO COPERTO DELLA COLDIRETTI

Via B. Guidetti, 72 (Parco San Paolo)



Interverranno:

Nicoletta Murru

Dip. Med. Veterinaria Univ. Federico II NA

Maria Aponte

Dip. di Agraria Univ. Federico II NA

Francesco Savoia

Azienda Agricola Savoia

Veronica Barbati

Presidente Coldiretti Avellino

Flora Della Valle

Dirigente regionale Valorizz. Prod. Agr.

modera:

Italo Santangelo

Agronomo pubblicitista

Nell'ambito delle attività divulgative del progetto FORFRESH è stata programmata la Terza 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

🌐 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)