



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



PROGETTO FORFRESH

"Formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile"

12 APRILE 2024 ore **16:30**

FATTORIA SAVOIA - Roccabascerana (AV)



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

Francesco Savoia
Az. agr. omonima

Interventi al dibattito:

Veronica Barbatì
presidente Coldiretti Avellino

Flora Della Valle
dirigente regionale UOD Valorizz. e tutela

Conclusioni:

Nicola Caputo
assessore regionale all'agricoltura

Moderà:

Italo Santangelo
pubblicista agronomo

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 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)