Progetto Forfresh, esperti a confronto al circolo della stampa di Avellino

Scritto da Red.
Lunedì 22 Gennaio 2024 15:55



AVELLINO – Si terrà mercoledì 24 gennaio alle ore 11 presso il circolo della stampa di Avellino l'iniziativa dedicata al progetto "Forfresh, formaggio fresco probiotico in imballaggio ecosostenibile" nell'ambito del Psr Campania 2014/2020 mis 16.1.2, promossa dal Gal Partenio per promuovere la filiera lattiero-casearia di qualità con il supporto del Dipartimento di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II, e dall'Azienda Agricola Savoia Francesco di Roccabascerana.

Nell'ambito delle attività divulgative del progetto Forfresh si aprirà la seconda giornata dimostrativa nella quale verranno presentati gli esiti delle attività svolte e avviati lavori del panel test informale con assaggio e valutazione dei formaggi spalmabili realizzati nell'ambito del progetto, tra i quali quelli arricchiti da colture microbiche starter con proprietà probiotiche.

Al tavolo di dibattito per descrivere e analizzare il progetto 'Forfresh' Nicoletta Murru, Dipartimento Medicina veterinaria dell'Università "Federico II" di Napoli, Maria Aponte, Dipartimento di Agraria dell'Università "Federico II" di Napoli, Francesco Savoia, Azienda agricola Savoia, Luca Beatrice, presidente del Gal Partenio, Maurizio Reveruzzi, coordinatore del Gal Partenio, Addolorata Ruocco, dirigente Regione Campania Uod 500722 Avellino, Veronica Barbati, presidente Coldiretti Avellino, Flora Della Valle, dirigente regionale Valorizzazione produzioni agricole.

A chiudere i lavori, moderati dall'agronomo pubblicista Italo Santangelo, sarà Maurizio Petracca, presidente VIII Commissione Agricoltura Regione Campania.