

CONVEGNO CONCLUSIVO DEL PROGETTO Interventi tecnologici per l'innovazione e la diversificazione della produzione di formaggio bovino in Irpinia

Misura 124 – HC
PSR Campania 2007/2013

ISTITUTO DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE - CNR
Via Roma, 64 - Avellino
Aula Filippo Bottazzi

24 settembre 2015

9:30 Caffè di benvenuto e registrazione dei partecipanti

INTRODUZIONE AI LAVORI:

Mara Savoia

Azienda Agricola Savoia Mara - Roccabascerana
Capofila del Progetto
I formaggi dell'Irpinia tra tradizione e innovazione

Rosa Pizzano

Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR
Responsabile Scientifico del Progetto
Presentazione del Progetto INTERFORM

INTERVENTI:

Elisabetta Salimei, Luisa Falasca, Elena Sorrentino, Lucia Maiuro

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise
Innovazioni tecnologiche nella filiera latte tradizionale irpina: il contributo della nutrizione animale

Vanessa Livia Storti, Anna Reale, Tiziana Di Renzo

Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR
Colture microbiche selezionate per la produzione di formaggi irpini ad elevata valenza salutistica: il Caciocavallo Podolico e i formaggi freschi da latte di Pezzata Rossa

Carla Manzo, Rosa Pizzano

Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR
Innovazioni nella caseificazione di latte da Pezzata Rossa per aumentare il valore nutrizionale/salutistico dei formaggi

Paola Saggese, Floriana Boscaino

Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR
Analisi della componente volatile dei prodotti innovati

CONCLUSIONE DEI LAVORI:

Raffaele Coppola

Direttore del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise

Carlo Iacoviello

Fiduciario Condotta Slow Food Avellino

A seguire degustazione dei formaggi delle aziende partner del Progetto

COMITATO SCIENTIFICO

R. Coppola, E. Salimei, T. Di Renzo, A. Reale, F. Boscaino

COMITATO ORGANIZZATIVO

C. Meccariello, L. Cipriano, A. Ottobrino

