

FORMAGGI LUCANI PLUS

14 OTTOBRE 2022 - ORE 9.30

**SALA CONVEGNI "ROMITA"
CREA-ZA - BELLA (PZ)**

**CONVEGNO CONCLUSIVO CONGIUNTO
RISULTATI E PROSPETTIVE**

MODERA
PAOLO DE NICTOLIS - Regione Basilicata

9.15 - SALUTI ISTITUZIONALI
EMILIA PIEMONTESE - DG Agricoltura Regione Basilicata

9.30 - I PROGETTI INNOPROLATTE E FORMAGGI LUCANI PLUS
SALVATORE CLAPS - CREA ZA

9.40 - I FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE
LUCIA SEPE - CREA ZA

10.00 - SISTEMI DI ANALISI AVANZATE PER LO STUDIO
DELLE ATTIVITÀ COAGULANTI DEI CAGLI
SALVATORE DIMATTEO - ENEA

10.20 - FORMAGGI A LATTE MISTO
CARLO COSENTINO - Unibas SAFE

10.40 - I FORMAGGI FUNZIONALI
SIMONA TODISCO - Unibas DIS

11.00 - UN PROTOTIPO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI FUNZIONALI
FRANCESCO GENOVESE - Unibas SAFE

11.20 - COFFEE BREAK

11.40 - IL FORMAGGIO TRADIZIONALE ARRICCHITO CON PATÈ DI TARTUFO
E CON MOSTO: ALCUNE CARATTERISTICHE FUNZIONALI DEI FORMAGGI
OGGETTO DI INNOVAZIONE
ADRIANA DI TRANA - Unibas SAFE

12.00 - I FORMAGGI FUNZIONALI E I CONSUMATORI
ADA BRAGHIERI - Unibas SAFE

12.20 - LE INNOVAZIONI E IL SETTORE LATTIERO-CASEARIO LUCANO
GIOVANNI SAMELA - FRESCA ITALIA

12.40 - IL TRASFERIMENTO DELLE INNOVAZIONI
ANIELLO CRESCENZI & ANTONIO IMPERATRICE - ALSIA

13.00 - TESTIMONIANZE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE
E ALTRI PARTNER DI PROGETTO

13.20 - CONCLUSIONI
PAOLO DE NICTOLIS - RdM Regione Basilicata

13.40 - BUFFET A BASE DI PRODOTTI TIPICI E INNOVATIVI

