





# formlife

# CONVEGNO

Sperimentazione di nuovi prodotti innovativi per la valorizzazione e produzione in ambito lattiero caseario.

> Lunedì 12 Luglio 2021 Ore 16.30

Sala Convegni Hotel Ristorante L'Angolo Verde Zungoli (AV)

# Programma Convegno

# Introduzione

#### Genesio DE FEO

Presidente Coop. Molara - Zungoli

## Moderatore

#### Italo SANTANGELO

Agronomo - Pubblicista

# Saluti

#### Paolo CARUSO

Sindaco di Zungoli

#### Maurizio PETRACCA

Vice Presidente Commissione Agricoltura Regione Campania

#### Marco TOTO

Resp. UOD Servizio Territoriale Prov. AV

#### Vanni CHIEFFO

Presidente GAL Irpinia

#### Davide MINICOZZI

Presidente Ass. Allevatori Campania e Molise

#### Salvatore LOFFREDA

Direttore Coldiretti Campania

# Presentazione del progetto:

## Vincenzo DE FEO

Unisa .Difarma

Conservazione e affinatura dei formaggi con ingredienti naturali come sostituti degli additivi chimici

#### Laura DE MARTINO

Università degli Studi di Salerno, Difarma

Progetto Formlife: innovazione dei processi e delle produzioni in ambito lattiero caseario

# Alessandra FUCCI

Biogem

Autenticazione e tracciabilità molecolare come strumenti per la valorizzazione dei formaggi irpini

#### Filomena NAZZARO

Istituto di Scienze dell' Alimentazione CNR Avellino Sostanze vegetali come agenti preservanti di prodotti lattiero caseari

# Conclusioni

## Ortenzio ZECCHINO

Presidente Biogem

















# diretta streaming



Google Meet

meet.google.com/hph-pmrz-mge



wwww.formlifemolara.it