

ORE 09:30
SALUTI
Sindaco Antonio Gentile

Dott. Vincenzo D'Amato
Direttore Tecnico CRIPAT Area PAT

INTERVENTI

Prof. Giovanni Quaranta
Università della Basilicata – Fondazione MEDES
il contesto produttivo del Pecorino Carmasciano

Prof. Massimo Todaro
Università di Palermo, Coordinatore del Progetto
lo stato di avanzamento del progetto

Prof. Giuseppe Licitra
Università di Catania, Responsabile scientifico
primi risultati del progetto (in remoto)

Prof. Vincenzo Russo
IULM
*costruzione dell'immagine dei formaggi della
selezione Ager (in remoto)*

Dottor Salvatore Claps
CREA-ZA
il Pecorino Carmasciano: ricerca e stato dell'arte

Prof.ssa Adriana Di Trana
Università della Basilicata
*la capacità antiossidante e il contenuto in polifenoli
nel Pecorino Carmasciano*

Prof. Margherita Addis
AGRIS
*Profilo acidico e vitamine liposolubili nel Pecorino di
Carmasciano (in remoto)*

**Prof. Vincenzo Chiofalo, Dott.ssa
Ambra Di Rosa**
Università di Messina
*L'innovazione al servizio della tradizione. I sensi
artificiali per un nuovo profilo organolettico del
Pecorino Carmasciano (in remoto)*

DISCUSSIONE

Roberta Cafaro
Associazione degli Allevatori Casari di Azienda
Agricola della provincia di Salerno

Salvatore Loffreda
Direttore Regionale Coldiretti Campania

Dott. Antonio Limone
Direttore Generale IZSM

CONCLUSIONI

Rosetta D'Amelio
Consigliera del Governatore regionale De Luca per le
Pari opportunità

MODERA

Annibale Discepolo
Giornalista de "il Mattino"

ORE 13:30

Degustazione dei formaggi:
Pecorino Carmasciano,
Caciocotta del Cilento, Pecorino
di Filiano, Canestrato di Moliterno,
Caciocavallo Podolico, a cura
del Dottor Matteo Cobuccio,
Nutrizionista. Buffet a base di
prodotti tipici locali.

Il live streaming
sarà trasmesso sulla
Pagina Facebook della
Fondazione MEDES
<https://www.facebook.com/fondazionemedes>

L'evento sarà svolto nel
rispetto delle attuali
normative anticontagio
da Covid-19.

L'evento è inserito
nell'ambito dell'iniziativa
"CHI (RI)CERCA TROVA"
promossa da Ager-
Agroalimentare e ricerca
in collaborazione con
il progetto Canestrum
Casei (Grant 2017-1144)

PROGETTO

CANESTRUM CASEI

Valorizzazione dei formaggi storici del Meridione d'Italia

L'evento è inserito nell'ambito
delle attività di divulgazione
del progetto CANESTRUM
CASEI sostenuto da AGER -
AGroalimentare E Ricerca, Grant
2017-1144.



— sabato 24 luglio 2021 dalle ore 9:30
Piazza Municipio (Ex Municipio), Guardia Lombardi (AV)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DELLA BASILICATA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MESSINA



UNIVERSITÀ
IULM



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



CANESTRUM
CASEI
2020



www.progettoager.it