



IL SANNIO AGROALIMENTARE

Le azioni di tutela a garanzia della filiera dei prodotti agroalimentari tradizionali

Sabato 10 Giugno 2017

Sala consiliare del Municipio

Piazza La Marmora, 14 – Campoli del Monte Taburno (BN)

09:00 Registrazione Partecipanti

09:30 Saluti ed interventi delle Autorità : dr. C. Iavecchia - Presidente Ordine Medici Veterinari prov. Benevento
on. E. Mortaruolo – Consiglio Regionale della Campania
dr. T. Nicola Grasso - Sindaco di Campoli del Monte Taburno
Sindaci presenti della Provincia di Benevento

I Sessione

Testimonianza di un operatore del settore alimentare produttore di PAT

Azienda Agritouristica Serra del Taburno

Prodotti agroalimentari di qualità a valenza identitaria : tra ambiente e nuove prospettive per la salute

prof. Orlando Paciello - Università degli Studi di Napoli Federico II

Prodotti agroalimentari tradizionali e normativa della Regione Campania

dr.ssa Danila Carlucci – ASL BN

La misura 2 del PSR Campania 2014–2020: opportunità di crescita per le professioni nel campo della consulenza

dr. Ferdinando Gandolfi – Assessorato Regionale all'Agricoltura

Pausa Pranzo

II Sessione

Studi di challenge test in prodotti alimentari tradizionali: pecorino al latte crudo, caciocavallo e salsiccia stagionata

dr. Francesco Pomilio - I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

I prodotti agroalimentari tradizionali del Molise tra sicurezza e tradizione. Esperienze a confronto

dr. Angelo Niro – ASL CB

Chiave di lettura della qualità del latte e dei formaggi. Esercitazione con panel test

dr. Roberto Rubino – ANFOSC

Prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.): risorsa garantita

dr. Vincenzo D'Andrea – ASL CE

Consulenza aziendale nelle produzioni tradizionali: case history

dr.ssa Donatella Laganà – Medico Veterinario libero professionista

Conclusioni e Test di valutazione



Comune di Campoli del
Monte Taburno

Con il Patrocinio di:



Al termine dell'incontro i partecipanti e gli accompagnatori potranno prendere parte alla Festa della ciliegia, evento organizzato dalla Pro Loco Monte Taburno. Il centro storico si rianima con gli stand dei produttori agricoli locali che propongono ciliegie, confetture, crostate e ciliegie sotto spirito, oltre a visite guidate nei ciliegeti e laboratori didattici .



Il corso è accreditato per 8,6 crediti ECM ed è aperto ai Medici Veterinari. Numero massimo di partecipanti: 70
La quota di partecipazione è di € 30,00 da versare all'atto della registrazione in sede di Corso.

