

I FORMAGGI LUCANI

TRADIZIONE, QUALITÀ E INNOVAZIONE

20 SETTEMBRE 2024 | ORE 9.30 | SEDE CREA ZA, BELLA MURO (PZ)

ORE 9.30 REGISTRAZIONE

INTERVENGONO

SALVATORE CLAPS | CREA ZA

VITTORIO RESTAINO | REGIONE BASILICATA, DIREZIONE GENERALE PER LE
POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

MARIA ASSUNTA D'ORONZIO | SCUOLA PERMANENTE DEL CASARO, CREA PB

CARLO COSENTINO | UNIBAS - SAFE

FRANCO CARBONE | ARA BASILICATA

MARIO PIETRO VIOLA | ZOONOMO ALLEVATORE

MICHELE BUSTER | CO-FOUNDER FOREVER CHEESE

MARIA ZUCALE | CONSORZIO PECORINO DI FILIANO DOP

ANTONIO PESSOLANI | PRESIDIO SLOW FOOD DEL CACIOCAVALLO
PODOLICO DELLA BASILICATA

OO.PP. DI POTENZA E MATERA

ORE 12.30 FILATURA DI MOZZARELLA CON
GLI ALLIEVI DELLA SCUOLA DEL CASARO

ORE 13.30 IL SAPORE DEL FORMAGGIO:
DEGUSTAZIONE DELLA MOZZARELLA LUCANA

ORE 15.00 VISITE AZIENDALI

