



SEMINARIO

PODOLICALUCANA, AMORE AL PRIMO ASSAGGIO

martedì 28 ottobre 2014 ore 10.00
Centro Culturale F.S. Nitti
Vico San Pietro
Melfi (PZ)



Seminario

PodolicaLucana: amore al primo assaggio.

“PodolicaLucana” è un marchio collettivo nato nell’ambito del progetto di valorizzazione del sistema podolico, grazie al contributo dei fondi Leader - Regione Basilicata. Si articola in un marchio ombrello e tre sottomarchi di prodotto: carne, caciocavallo, manteca.

L’adesione al comitato promotore del marchio è aperto a tutti i protagonisti della filiera, nei campi della: produzione, trasformazione, commercializzazione.

Il **seminario** è l’evento conclusivo del progetto in cui saranno presenti, per dare il loro contributo alla diffusione del marchio collettivo, i promotori e i “portatori d’interesse”: **allevatori, trasformatori, macellai, ristoratori e agriturismi.**

Segreteria organizzativa: 0971 445791 info@tabsrl.com

Saluti

Livio Valvano | Sindaco di Melfi

Francesco Perillo | Presidente GAL Sviluppo Vulture Alto Bradano

Interventi

“Il marchio Podolica Lucana”

Michele Cignarale | TAB Consulting srl

“L’allevamento del Bovino podolico: tipicità di processo”

Fabio Napolitano | Università degli Studi della Basilicata

“I formaggi da latte di Podolica: il valore della diversità”

Eugenio Parente | Università degli Studi della Basilicata

“Valorizzazione dei prodotti della Podolica”

Luigi Cremona | Curatore Guida Alberghi e Ristoranti Touring Club Italia

“Prospettive di settore”

Rocco Giorgio | Ufficio Zootecnia, Zoosanità e Valorizzazione delle Produzioni Dipartimento Politiche Agricole e Forestali Regione Basilicata

Modera

Vito Verrastro | Giornalista free lance

Showcooking di prodotti podolici

Unione Regionale Cuochi Lucani

Degustazione

Finger food a base di carne e formaggi podolici