



A Foggia si parla di strategie innovative per il miglioramento qualitativo della Peranzana da mensa “Alta Daunia”

Lunedì 18 luglio alle 9.30 presso l'Università degli Studi di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (II plesso - aula 2) si terrà il workshop sul tema: Strategie innovative per il miglioramento qualitativo della Peranzana da mensa “Alta Daunia”. Dopo i saluti di Olimpia Antonucci Pres. Consorzio Peranzana Alta Daunia, Pasquale Monteleone Sindaco Comune di Torremaggiore e Agostino Sevi Dir. del Dip. di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, UNIFG, sono previsti gli interventi di Milena Sinigaglia e Antonio Bevilacqua Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Pietro Spagnoletti O.P. Puglia Olive, Nazzario D'Errico Consorzio Peranzana Alta Daunia, Leo Piccinno vice Presidente UNAPROL, Luigi Trotta Servizio Innovazione e Conoscenza in Agricoltura Regione Puglia, Leo Di Gioia Assessore Agricoltura e Risorse agroalimentari della Regione Puglia e l'on Colomba Mongiello Commissione Agricoltura Camera dei Deputati. Al termine del workshop ci sarà la presentazione delle olive da tavola a cura delle aziende associate: Graco - Fattoria Rovello - Paniere del Tavoliere Masseria del Vicario - Carlucci Food - Agricola Paglione

Segreteria Tecnica

Consorzio Peranzana: telfax 0882383474

email: consorzio.peranzana@gmail.com

Università degli Studi di Foggia: tel: 0881 589232

email: antonio.bevilacqua@unifg.it