



l'innovazione
nel settore lattiero - caseario

**PRESENTAZIONE
DEI RISULTATI**



PROGETTO INNOPROLATTE

Divulgazione e Diffusione dei risultati



10 MAGGIO 2022 ore 17:00
PIAZZA MATTEOTTI, N. 9 | ALTAMURA (BA)

Presentazione, divulgazione e degustazione del nuovo prodotto caseario a latte misto vaccino-asina



Il Progetto InnoProLatte | Salvatore Claps | CREA

Le principali caratteristiche del formaggio a latte misto Caciuchino | Rosanna Paolino | Unibas SAFE

Formaggi con fibre solubili: un prodotto funzionale innovativo | Simona Todisco | Unibas DIS

Il latte di asina nelle trasformazioni casearie | Carlo Cosentino | Unibas SAFE



Azienda Agricola
Asineria Barone s.s.
di Angela Maria Guarini
Trivigno (PZ)
Allevamento asini



Azienda Agricola
Donna Tina
di Salvatore Capalbi
Potenza
Allevamento asini



Azienda Agricola
omonima
Russo Donato
Bernalda (MT)
Carciofeto



Fresca Italia s.r.l.
Frusci, Avigliano (PZ)
Caseificio



Azienda Zootecnica
Casearia Pietro Viola
Gorgoglione (MT)
Allevamento ovini
e caprini / caseificio

Azienda Agricola
Tommaso Di Palma
Ruoti (PZ)
Allevamento bovini,
equini e asini



OP Platano
Melandro Latte
Società Agricola
Cooperativa Bella (PZ)
Vacche da latte

Energaia s.r.l.
Potenza
Gastronomia/Punti Vendita

www.innoprolatte.it

Seguici su INNOPROLATTE



Azienda Agricola
Sperimentale
Dimostrativa
Bosco Galdo
Villa d'Agri (PZ)



PSR Basilicata 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.1 Sostegno per la costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura



Unione Europea
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali