

PROGETTO "NOBILI CEREALI"

ATTIVITA' DI DIFFUSIONE DEI RISULTATI

Il cibo ci parla: ma noi, sappiamo ascoltarlo?

ci parla ma noi sappiamo ascoltarlo?

Il Grano non è tutto uguale.

Il sistema di produzione influenza il livello qualitativo di pane e pasta

Aquilonia -AV- 25 febbraio, ore 10.00 Museo Etnografico

della terra

Roberto Rubino

IL CIBO CI PARLA

Istruzioni per carpirne
le peculiarità



MENTI
MONDI

Nobili Cereali è un progetto di cooperazione che ha l'obiettivo di rafforzare e consolidare pratiche innovative di conduzione dei seminativi rispettose dell'ambiente, che favoriscano un livello qualitativo della materia prima e dei relativi prodotti trasformati che sia quello stabilito dai produttori e non dalla casualità.

Il gruppo operativo, costituito dal Capofila az.agr. "Il Feudo" di Franco Ciccone e dai partners agricoli: Fiordellisi Enza di Calitri, Marra Antonio di S. Angelo dei Lombardi e dal Crea di Foggia come partner scientifico si avvale della cooperazione di Anfosc (Innovation broker). Il responsabile Tecnico scientifico del progetto è Roberto Rubino, ricercatore ed ideatore del Metodo Mobile.

Il Progetto Operativo di Innovazione è interamente finanziato a valere sulla Sottomisura 16.1-T.I. 16.1.1-Azione 2 del PSR Campania 2014.2020, in attuazione della Strategia di Sviluppo Locale ATS AISL (GAL Irpinia Sannio-GAL CILSI)- Sottomisura 19.2.

Programma dei lavori

Saluti

Vincenzo Tenore, architetto, direttore del Museo

Francesco Ciccone, capofila progetto

Roberto Rubino

Donatella Ficco del CREA di Foggia, partner scientifico

A seguire



Segreteria Organizzativa:

dr. Adriano Gallevi Gallevi,
ANFOSC Tel. 393.8957717

NOBILI CEREALI

Ricerca del gusto

