

**10 AGOSTO 2022**  
**MOLITERNO**  
**GIARDINO DEL CONVENTO**  
**DI SANTA CROCE**

**I FORMAGGI STORICI**  
**DEL MERIDIONE D'ITALIA**  
**DEL PROGETTO**  
**CANESTRUM CASEI**

*Convegno a margine della 41<sup>a</sup> Sagra del Canestrato di Moliterno IGP*

Inizio 9:30 AM

Registrazione partecipanti e indirizzi di saluto Dr. Antonio Rubino - Sindaco di Moliterno

Interventi tecnici 10:15 -11:45 AM

- Prof. Massimo Todaro - Università di Palermo | Coordinatore de "Il Progetto Canestrum Casei"  
*Finalità, originalità. obiettivi e risultati conseguiti*

- Prof. Giovanni Quaranta - UNIBAS  
*Sistemi di valorizzazione dei formaggi della selezione AGER*

- Dr. Salvatore Claps - Dir. CREA-ZA  
*I formaggi a marchio della Basilicata: Canestrato di Moliterno, Pecorino di Filiano e Caciocavallo Podolico*

- Prof.ssa Rosanna Salvia - UNIBAS  
*Le produzioni zootecniche per la tenuta delle comunità rurali*

- Dr. Angelo Petrocelli - Presidente Consorzio di Tutela Canestrato di Moliterno IGP  
*Il Canestrato di Moliterno IGP - Problematiche e prospettive nel breve periodo*

Interventi istituzionali 11:45 - 12:05 PM

- Dr. Aniello Crescenzi - Direttore ALSIA

Dibattito e Conclusioni 12:05 - 12:30 PM

- Dr. Francesco Cupparo - Assessore Agricoltura Regione Basilicata

Degustazione 12:30 PM

Formaggi in esposizione abbinati a vini DOP "Terre dell'Alta Val d'Agri"

*Evento organizzato dall'Ammin.ne comunale di Moliterno e dal Consorzio di Tutela nel rispetto delle norme Anticovid vigenti*

Modera il Dr. Petrocelli Angelo

