

EVENTO FINALE PROGETTO CLUSTER MINUFORTE

Modera

Prof. Pietrino Deiana

PROGRAMMA

15:00 - Saluti Autorità

Prof. Pier Paolo Roggero, Direttore del Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari

Dott.ssa Graziana Frogheri, Sardegna Ricerche

15:15 - Interventi

Risultati finali del progetto MINUFORTE

Marco A. Murgia, Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari

Aspetti microbiologici e nutrizionali della Fruhe ovina e caprina

Nicoletta P. Mangia, Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari

L'innovazione nel settore alimentare e il ruolo delle produzioni locali

Roberto Furesi, Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Sassari

16:00 - La parola alle Imprese

Carmelo Cicalò	Ditta individuale Cicalò Carmelo
Pietrino Boe	IANAS Sas di Giuseppa Poddighe
Sandro Floris	Azienda Agricola Floris Sandro
Claudio Cabiddu	Ditta individuale Melis Maria Assunta

16:30 - Conclusione dei lavori

EFISIO ARBAU, Assessorato Regionale dell'Agricoltura – Regione Sardegna

FABIO TORE, Resp. Politiche per la Ricerca e l'Innovazione Tecnologica - Assessorato della Programmazione - Centro Regionale di Programmazione – Regione Sardegna

29/03/2021 ore 15:00

EVENTO FINALE DEL PROGETTO CLUSTER MINUFORTE

[Collegati](#)

CLICCA QUI

MI.NU.FOR.TE

MIGLIORAMENTO NUTRIZIONALE DI FORMAGGI FRESCHI DA LATTE DI PECORA E CAPRA E GARANZIA DELLA LORO IDENTITÀ TERRITORIALE

Responsabile Scientifico Dott.ssa N. Mangia

Il progetto ha voluto contribuire al **Rilancio** della produzione casearia della Sardegna attraverso la realizzazione di **Azioni mirate** sulla trasformazione del latte con l'applicazione di **Bioprocessi** realizzati da **Microrganismi autoctoni** in modo da **Controllare** e **Garantire** la **Salubrità** e la **Qualità**, favorendo l'accumulo di metaboliti funzionali e contribuendo al **Miglioramento Nutrizionale** dei prodotti.