



Il convegno internazionale organizzato dall'Università del Molise in programma ad Avellino dal 3 al 5 settembre **'MicheeseAs', tutto pronto per il meeting**

Parteciperanno personalità di rilievo. Attesa per l'intervento del rettore Cannata

Giovanni Cannata



Tanti i momenti importanti dell'evento e numerosi i nomi di spicco che prenderanno parola per spiegare e far conoscere meglio il prodotto alimentare forse più diffuso.

C'è grande attesa per l'intervento del Rettore dell'Università del Molise Giovanni Cannata che interverrà insieme a grandi professionisti del settore.

Il comitato organizzatore è riuscito a riunire veterinari, personaggi politici campani, professori universitari e ricercatori italiani e non presso l'Hotel de la Ville di Avellino. Verranno accolti con professionalità e stima. A tutti, infatti, il dovuto riconoscimento per aver puntato i riflettori su una delle maggiori risorse dell'agro - alimentare italiano.

Autenticità e rintracciabilità dei formaggi, quando un prodotto è di qualità? Esistono tutele reali per i consumatori?

Ad Avellino sarà possibile avere un quadro complessivo e dettagliato dell'intero settore caseario. "MiCheeseAS", in programma dal 3 al 5 settembre nella città campana, intende fornire una visione complessiva degli approcci, delle politiche e delle tutele legate alla qualità dei formaggi. Esperti e tecnici di tutta Europa si alterneranno nella discussione delle maggiori problematiche in ambito tecnico, economico e legislativo. Rappresentanti dei Consorzi di tutela e del mondo accademico spiegheranno i criteri di classificazione per definire meglio la

qualità dei prodotti.

Il convegno internazionale è organizzato dall'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino e da Formica Onlus, associazione per la formazione, il miglioramento e l'innovazione in campo alimentare. È promosso dall'Università degli Studi del Molise e della Basilicata, dall'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive della Regione Campania e dalla Camera di Commercio di Avellino. A patrocinare l'evento saranno la Società italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari, la Società italiana di Microbiologia agro - alimentare e ambientale e l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi.