

Capofila: Consorzio Lazio Carne in Tavola



INNOBUF

Tecnologie innovative di allevamento e di
processo per la valorizzazione qualitativa della
carne di bufalo del Lazio

Mercoledì 14 Ottobre ad Amaseno

presso il ristorante "da Giotto" in via Farneti 1,
ore 11,00

GIORNATA DI ANIMAZIONE E COINVOLGIMENTO DEL PROGETTO INNOBUF

Organizzata nell'ambito del Programma
regionale di sviluppo rurale 2014-2020.
Tipologia di Operazione 16.1.1 «Sostegno
per la costituzione e la gestione di Gruppi
Operativi dei PEI in materia di produttività e
sostenibilità dell'agricoltura»



Unione europea
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
LAZIO



Codice di domanda di sostegno Agea n° 54250683809
Tecnologie innovative di allevamento e di processo per la valorizzazione
qualitativa della carne di bufalo del Lazio INNOBUF

Denominazione soggetto Capo fila: *CONSORZIO LAZIO CARNE IN TAVOLA*

Denominazione ente di Ricerca: *CREA - ZA*

Codice della domanda di sostegno: *54250683809*

Titolo dell'idea progettuale: *tecnologie innovative di allevamento e di processo
per la valorizzazione qualitativa della carne di bufalo nel Lazio*

Acronimo: *INNOBUF*

Denominazione di tutti i partner:

*CAPECCHI S.P.A, ALTOBELLI ANNA, CIPOLLA LUCIANA, DI GIROLAMO ALESSIO, DI
GIROLAMO ANTONELLA, DI GIROLAMO GIUSEPPE, DI GIROLAMO TONINO, FEUDI
SONIA, GIULIANI ALVIDIO, L'UNIONE DI IACOVACCI RENATO E DI GIROLAMO M.,
PETRONGELLI ASSUNTA, RANCH SANTA LUCIA, ZOMPARELLI MAURO, PETRUCCI
FABIO*

Programma

- **FAILLA SEBASTIANA**
responsabile
scientifico del progetto
CREA-Zootecnia e
Acquacoltura

Problematiche della
produzione di carne
bufalina oggetto di
studio di INNOBUF

- **MARIO RAVALLI**
INNOBUF nella
misura PSR 16.2

- **Tavola rotonda dei
responsabili
aziendali per
discutere eventuali
problematiche
legate al progetto**

- **Degustazione
carne di bufalo**

**E' possibile partecipare
a distanza sulla
piattaforma Teams
Microsoft**

**Inviando una mail a:
sebastiana.failla@crea.gov.it**