



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



Codice domanda di sostegno Agea n. 54250706568
*Produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali innovativi con frutta
prodotta dalle imprese agricole dell'areale sabino - Fru.Fun*



REGIONE
LAZIO



Domenica 13 dicembre 2020 alle ore 15.00

Webinar sul sito di 
alla pagina <https://digital.makefairerome.eu/#/mfr/108/event>

La partecipazione è gratuita.

Per accedere all'evento occorre registrarsi
sul sito di Maker Faire inserendo la propria e-mail.

GIORNATA DIVULGATIVA



PRODUZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE
DI ALIMENTI FUNZIONALI INNOVATIVI CON FRUTTA
PRODOTTI DALLE IMPRESE AGRICOLE
DELL'AREALE SABINO

Il Gruppo Operativo partecipa alla manifestazione anche con uno stand virtuale.

Per maggiori informazioni info@nutrifrutta.com

I PARTNER: Soc. Agr. Colle Difesa s.s (Capofila), FOSAN, CREA, Università degli Studi della Tuscia,
Duenovesei Az. Agr. di Prosseda Adolfo, Agro Alfi Soc. Agr. s.s., Bellilli Giuseppe, Campisano Vittorio, Carnicelli Giuseppe,
Cortellesa Amedeo, Ferrante Michele, Filabozzi Giuseppe, Frappetta Luca, Greco Simona, Sinceri Andrea, Terre Sabine srl

Interventi

Giovan Battista Quaglia

Responsabile scientifico del progetto
FRUFUN - FOSAN Fondazione per lo Studio
degli Alimenti e della Nutrizione

**Preparati di frutta
a lunga conservazione:
requisiti e soluzioni**

Tiziana Maria Cattaneo

Ricercatore del G.O. FRUFUN
CREA Ingegneria e trasformazioni

**Disidratazione solare:
perché conviene?**

Nicolò Merendino

Ricercatore del G.O. FRUFUN
Università degli studi della Tuscia

**Produzione di nuovi ingredienti
alimentari ad alto potere salustistico
derivati dalla trasformazione della frutta**

TESTIMONIANZE DEI PRODUTTORI

Moderatore:

Carlo Hausmann

Agro Camera