

PROGETTO “NOBILAPIO”

ATTIVITA' DI DIFFUSIONE DEI RISULTATI

Il cibo ci parla ma noi sappiamo ascoltarlo?

2 febbraio 2023 ore 10.00

AGNONE (CB) - Casa Comunale



Il cibo che noi troviamo nei punti vendita ha quasi sempre lo stesso prezzo, in tutta la città e per tutto l'anno. E spesso non possiamo scegliere un livello qualitativo diverso, come nel caso del caffè al bar, della carne, del pane, dei formaggi, della frutta e della verdura. Se il prezzo è uguale, lo sarà anche la qualità, e quindi il famoso legame con il territorio è inesistente. Eppure, noi abbiamo la percezione che così non è, che le differenze possono essere anche grandi, ma questo approccio agiografico al cibo ci ha privato delle parole chiave per cogliere o anche per scegliere il livello qualitativo di un alimento.

Roberto Rubino, ricercatore e Presidente dell'Anfosc ha scritto un libro - “IL CIBO CI PARLA”- frutto delle ricerche che Anfosc, con i suoi collaboratori, va svolgendo su queste tematiche e dei risultati e dei riscontri che di recente stanno venendo fuori dall'esecuzione di molti progetti PSR— Misura 16 e 19— che sono stati svolti e si stanno svolgendo in molte Regioni ed ambiti regionali (Campania, Molise, Sicilia) aventi a tema l'applicazione del Metodo Nobile® su molte materie prime (grano, latte, carne, frutta, ecc.), per fornire al lettore il metodo e gli strumenti conoscitivi per chiedere o anche produrre il livello qualitativo desiderato.

Parleremo dell'esperienza in corso, durante il Meeting organizzato in seno al Moving -Valorizzazione della Montagna

Programma

Introduce e conduce **Roberto Rubino**

Illustra il progetto e i risultati ottenuti

il Capofila **Cristian Mattei** dell'Apicoltura Mattei



Segreteria Organizzativa: dr. Adriano Gallevi Gallevi,
ANFOSC, 393.8957717

