

“Tipologia di intervento 16.1.2 - Azione 2 "Sostegno ai Gruppi Operativi del PEI per l'attuazione di progetti di diffusione delle innovazioni nell'ambito del rafforzamento dell'AKIS campano ”

## Pomodorino vEsuviano: soSTenibilità, nutrAceutica e sicuREzza”, - PESTARE



ERUZIONI  
DEL  
gusto

ERUZIONI  
DEL  
gusto

**Museo Ferroviario di Pietrarsa - Napoli**  
**27 ottobre 2024 ore 12:30**

*Incontro Divulgativo: L'esperienza delle aziende agricole per la realizzazione di prodotti di alta qualità in termini salutistico nutrizionali, organolettici e “sostenibili”*

Interverranno:

**Mauro Mori** – responsabile scientifico progetto PESTARE

**Maria Lionelli** – Slow Food Vesuvio

**Patrizia Spigno** – ARCA 2010

**Michele Scognamiglio** – Esperto in nutrizione

“Il Pomodoro da pomo del peccato al peccato di non mangiarlo - Aspetti salutisti e nutrizionali”

**Cristina Leardi** – azienda agricola Masseria dello Sbirro

**Gaetano Romano** – azienda agricola Ager

*Seguirà laboratorio del Gusto sulle varietà di pomodorino del piennolo del Vesuvio a cura di Fofò Ferriere*