



Unione Europea  
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



**Giovedì 12 Giugno 2025 ore 17.30**  
**Casaletto Spartano**  
**Area Cascata Capelli di Venere.**



**Giovedì 26 Giugno 2025 ore 17.30**  
**Futani - Loc. Foresta, Sala del Consiglio Generale della Comunità Montana.**

## LA ZOOTECNIA DEL CILENTO FRA POTENZIALITA' E OPPORTUNITA'

**I risultati del progetto di ricerca sul Metodo Nobile e sulla sua trasferibilità**

La zootecnia cilentana è ormai ad un bivio. Il turismo è in continuo aumento e il mondo dell'ospitalità chiede prodotti il cui livello sia all'altezza di un pubblico sempre più esigente e sia anche certificato. I risultati di questa ricerca ci dicono che la materia prima, latte e carne, se ben trasformati ci possono dare salumi e formaggi di grande livello perché l'ambiente, i pascoli e la biodiversità delle erbe permettono di avere un prodotto il cui valore nutrizionale e organolettico è ai massimi livelli. Il Metodo Nobile permette una certificazione di processo e di prodotto. La lunga marcia può cominciare.

**Interverranno:**

**Vincenzo Speranza**

Presidente Comunità Montana Bussento Lambro Mingardo

**Pietro Forte**

Presidente Gal Casacastra

**Raffaella Tudisco**

Università di Napoli

**Michele Croccia**

La Pietra Azzurra - Ristoratore

**Enzo Crivella**

Crivella Gelati & Dessert

**Francesco Esposito**

Taro - Beer Corner

**Saranno presenti**

**Università di Napoli:** Federico Infascelli, Piera Iommelli, Raffaele Sacchi;

**Università di Salerno:** Michele Cerrato Anfosc; Roberto Rubino, Adriano Gallevi, Michele Pizzillo

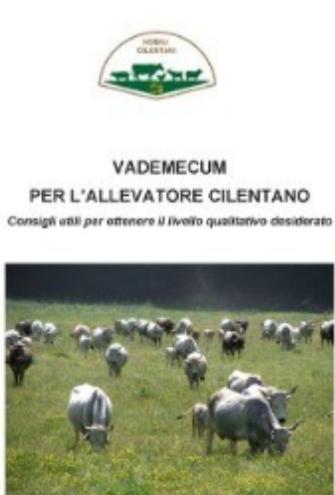
**ART Srl - Analisi e Ricerche Territoriali :** Alessandro Scassellati

**Modera:** Mario Iudice



COMUNITÀ MONTANA "BUSENTO, LAMBRO E MINGARDO"

In questi due volumi vi è la sintesi del lavoro svolto. Nel primo, sono riportati i risultati della ricerca, dai quali si possono evincere il ruolo dei pascoli, i metaboliti implicati, l'effetto dell'erba sulle componenti odorose e, soprattutto, sulle molecole responsabili del gusto del latte e dei formaggi. Nel secondo sono riportate le buone pratiche agricole necessarie per mettere a valore il livello qualitativo della materia prima. I volumi si potranno ritirare al convegno oppure facendone richiesta alla comunità Montana.



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