

Progetto Operativo Innovativo Grani Antichi

POIGA

per un FUTURO SOSTENIBILE

Presentazione del Progetto

Modera **Mimmo Pontillo**

Saluti **Angelo Lo Conte**

Obiettivi **Giuseppe Marotta**

Risultati **Mauro Mori**



Evento del Progetto "POIGA" (CUP B88H19005330008)
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. Misura 16 – Sottomisura 16.1
Tipologia di intervento 16.1 Azione 2 "Sostegno ai progetti operativi di innovazione (POI)"

*Laboratorio del Gusto gratuito
a cura di
Salvatore De Rinaldi*

Referente Rete Slow Grains

Presidente Slow Food Campania

Responsabile Scientifico del progetto

Referente del WP3

Degustazione dei grani del progetto POIGA

- ↓ Antipastino
- ↓ Assaggio di pasta
- ↓ Assaggio di pizza
- ↓ Dolce

Lunedì 6 Marzo 2023 ore 19:30

Casa de Rinaldi

LA GIOIA DEL BUON CIBO

*Via A. e L. Sementini, 28
80131 Napoli NA*

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO IL 4 MARZO 2023**

mail: tesseramento@slowfoodnapoli.it

