

A Barga si parla dei derivati del latte

► BARGA

Proseguono i “Sabati della conoscenza”, appuntamenti mensili in piazza Pascoli a Barga creati da Proloco col Comune e tenuti dai ricercatori del Centro Nutrafood dell’Università di Pisa, per promuovere un dibattito sulle evidenze scientifiche degli aspetti nutrizionali e salutistici di carne, latte ed i suoi derivati, frutta e verdura. Dopo il primo appuntamento di luglio dedicato alla carne in tavola, quello di sabato 6 agosto alle 18.15 è “Il latte e i suoi derivati: importanza delle flore lattiche autoctone nelle produzioni tipiche”. Il programma giornaliero si apre col saluto delle autorità e del presidente di Proloco Francesco Talini; poi segue l’incontro vero e proprio col primo relatore: il dott. Fratini Filippo (Dipartimento di Scienze Veterinarie, Centro Nutrafood, Università di Pisa). A moderare la giornata e gli interventi il dott. Rodolfo Bernardi (dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali, Centro Nutrafood, Università di Pisa) proprio perché poi la parola passa al prof. Domenico Cerri (Dipartimento di Scienze Veterinarie, Centro Nutrafood, Università di Pisa) e infine a Ivo Poli (etnobotanico e presidente di Associazione Nazionale Città del Castagno).

