



UNIONE EUROPEA

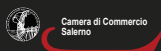


REGIONE CAMPANIA

Sviluppo Campania

Si Campania
si Cura

E V E N T O E X P O C A M P A N I A



Cibo e dintorni

patrimonio di sapori



gold partner



BPER:
Banca

in collaborazione con

Chambre de Commerce
Italienne pour la France
de Marseille

Italienische
Handelskammer
für Deutschland

Thai-Italian
Chamber
of Commerce

Italchamber
Finland

Cámara de Comercio
e Industria Italiana
para España

Danish-Italian
Chamber
of Commerce

Chambre Tuniso
Italienne de Commerce
et d'Industrie

AEP
Consultants



S+PH
COMUNICAZIONE

www.ciboedintorni.eu - Tel. 089 2858883

13° Salone Internazionale dell'Alimentazione

16 - 18 Ottobre 2015
Grand Hotel Salerno

ingresso libero

Venerdì 16 Ottobre

ore 9:00-13:00 Workshop riservato alle aziende accreditate che incontreranno buyer provenienti da: Thailandia, Francia, Spagna, Germania, Norvegia, Tunisia, Svezia, Bulgaria, Danimarca, Finlandia, Repubblica Ceca e Italia

ore 16:00 Apertura Area Espositiva

ore 16:30 Seminario: **“La dieta mediterranea tra idealismo e impegni pratici”**
presso *Sala Furore*, a cura della *Legacoop Campania*

Saluti

Vincenzo Napoli - Sindaco di Salerno

Interventi

Massimo Pelosi - ACCDT - COOP

“La dieta mediterranea utile per ambiente, salute e portafogli”

Peppe Cilento - Presidente Coop Nuovo Cilento
“L'esperienza di lavoro di una cooperativa nella valorizzazione della dieta mediterranea nel suo territorio di origine”

Nino Salemme - S&PH Comunicazione
“da Compriamo Italiano a Comprare Italiano, il valore della comunicazione per la salute ed il business”

Tavola rotonda:

“La dieta mediterranea, l'impegno delle istituzioni e del sistema delle imprese per la crescita collettiva di un patrimonio”

Intervengono

Corrado Martinangelo - Segreteria particolare Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

Gerardo Sica - Consigliere Confindustria Salerno

Andrea Annunziata - Presidente Autorità Portuale di Salerno

Antonio D'alessio - Presidente Consiglio Comunale di Salerno

Giandomenico Consalido - Vice Presidente Nazionale Confagricoltura

Paolo Di Marco - Referente Area Sud SIMEST

Mario Catalano - Presidente Legacoop Campania

ore 21:00 Chiusura Area Espositiva

ore 21:30 Cena didattica presso *“Osteria del Taglio”*
a cura dello Chef *Domenico Vicinanza*

Sabato 17 Ottobre

ore 9:00-13:00 Workshop riservato alle aziende accreditate che incontreranno buyer provenienti da: Thailandia, Francia, Spagna, Germania, Norvegia, Tunisia, Svezia, Bulgaria, Danimarca, Finlandia, Repubblica Ceca e Italia

ore 16:00 Apertura Area Espositiva

ore 16:30 Seminario: **“Glutine, no grazie !”**
presso *Sala Furore*

Saluti

Teresa D'amato - Presidente Associazione Italiana Celiachia Regione Campania

Interventi

Basilio Malamisura - Referente scientifico AIC Campania. Direttore U.O. di Pediatria e Centro di Riferimento Regionale Celiachia. Azienda Ospedaliera Universitaria di Salerno Polo di Cava de'Tirreni
“I cereali nell'alimentazione umana: storia di un rapporto travagliato.”

Mauro Rossi - Primo ricercatore dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR
“Tecnologie enzimatiche per la detossificazione del glutine”

Antonino Moccia - *La Fabbrica della Pasta di Gragnano*
“La pasta senza glutine, tra tradizione ed innovazione, una best practice di impresa di successo.”

Modera

Nunzio Siani - Giornalista

A seguire degustazione di pasta senza glutine a cura di **La Fabbrica della Pasta di Gragnano**

ore 21:00 Chiusura Area Espositiva

Domenica 18 Ottobre

ore 10:00 Apertura Area Espositiva

“Baby & Saporì”, a cura di Movida in Tour
Laboratori a tema riservati ai bambini (pasta, sale, biscotti, etc) dalle ore 10:00 alle ore 20:00.

ore 20:00 Chiusura Area Espositiva