

CIBO &DINTORNI

MEDITERRANEANAGRIBUSINESSEVENT

16/18 MAGGIO 2025

INGRESSO GRATUITO

dalle **10:00** alle **18:00**

AREA FIERISTICA NEXT PAESTUM (SA)

ciboedintorni.eu

GIORNATA
NAZIONALE
MADE IN ITALY



CAMERA DI COMMERCIO
SALERNO



CAMERA DI COMMERCIO
DEL MOLISE
Azienda Speciale SERMI



CONFINDUSTRIA SALERNO



16 MAGGIO 2025

ORE 10:00 APERTURA

ORE 10:00 WORKSHOP

riservato alle aziende accreditate che incontreranno buyer provenienti da: Germania, Francia, Spagna, Norvegia, Croazia, Grecia, Bulgaria, Singapore, Libia, Marocco, Algeria, Tunisia ed Italia.

ORE 10:30 SALA DEL SAPERE

SESSIONE PLENARIA - "Cibo&Dintorni: scenari, prospettive e connessioni tra produzione e territorio".

interverranno:

Aniello Ascolese - vicepresidente Camera di Commercio del Molise.

Nicola Caputo - assessore agricoltura Regione Campania.

Piero De Luca - deputato.

Danilo Ercolini - direttore dipartimento agraria Università Federico II.

Raffaele Esposito - presidente Confesercenti Salerno.

Pasquale Giglio - vicepresidente Camera di Commercio di Salerno.

Sergio Marchi - direttore generale ISMEA.

Antonio Sada - presidente Confindustria Salerno.

Antonio Visconti - presidente Consorzio ASI Salerno.

ORE 11:45 SALA DEL GUSTO

"Le filiere agroalimentari tra mercati interni ed esteri" a cura di AGROCEPI.

coordinatore:

Gennaro Barra - presidente Agrocepi Salerno e OP CELAB.

interverranno:

Giancarlo Manzi - direttore generale BCC Capaccio Paestum e Serino.

Danilo Trabacca - direttore generale BCC Banca Campania Centro.

Corrado Martinangelo - presidente nazionale Agrocepi.

Sergio Marchi - direttore generale ISMEA.

Nicola Caputo - assessore regionale agricoltura caccia e pesca.

Edmondo Cirielli - vice ministro affari esteri e della cooperazione internazionale.

ORE 12:30 SALA DEL SAPERE

"LIFE RIDE BIKE LA VIA DEI TESORI" a cura della CONFESERCENTI Provinciale di Salerno e la FIAB Camerota Cilento in bici per la costituzione di una nuova destinazione cicloturistica.

interverranno:

Raffaele Esposito - presidente Confesercenti Provinciale di Salerno.

Angela Di Lorenzo - FIAB Camerota.

Giovanni D'Avenia - Fondazione Super Sud

Sono invitati i 30 sindaci dei comuni coinvolti nel percorso della destinazione cicloturistica.

ORE 14:00 SALA DEL SAPERE

"ENOTURISMO IN CAMPANIA" - strumento di valorizzazione e marketing a cura di Regione Campania.

interverranno:

Margherita Rizzuto - coordinatrice del gruppo interassessorile "Percorsi agroalimentari ed enoturistici".

Marco Razzano - consiglio nazionale Città del Vino.

Flora Della Valle - dirigente UOD valorizzazione, tutela e tracciabilità del prodotto agricolo della Regione Campania.

Tommaso Luongo - presidente AIS Campania.

conclusioni:

On. Nicola Caputo - assessore agricoltura Regione Campania.

moderatrice:

Marianna Ferri - ufficio stampa Regione Campania

al termine si svolgerà una masterclass.

ORE 16:00 SALA DEL GUSTO

“LATTE BUFALINO DOP – strumenti finanziari nazionali per sostenere il comparto bufalo”
a cura di AGROCEPI.

coordinatore:

Gennaro Barra – presidente AGROCEPI Salerno e presidente OP CELAB.

Interverranno:

Gerardo Sica – presidente AOP PAESTUM.

Mauro Imbimbo – presidente OP PIANA DEL SELE.

Cosimo Tambasco – OP LATTE DI BUFALA MEDITERRANEA.

Gaetano Petrella – presidente OP LATTE BUFALINO DOP.

Corrado Martinangelo – presidente nazionale AGROCEPI.

Ettore Bellelli – presidente COLDIRETTI Campania.

Fabrizio Marzano – presidente CONFAGRICOLTURA Campania.

Alberigo Gambino – membro Parlamento Europeo vice presidente commissione affari esteri.

Antonio Iannone – sottosegretario di stato Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.

ORE 18:00 CHIUSURA.

17 MAGGIO 2025

ORE 10:00 APERTURA.

ORE 10:00 WORKSHOP

riservato alle aziende accreditate che incontreranno buyer provenienti da: Germania, Francia, Spagna, Norvegia, Croazia, Grecia, Bulgaria, Singapore, Libia, Marocco, Algeria, Tunisia ed Italia.

ORE 10:00 SALA DEL SAPERE

“Comunicare il made in Italy” comunicazione tradizionale e digitale per il made in Italy.

introduzione:

Giovanni D'Avenia - presidente Fondazione Super Sud.

interverranno:

Fausto Faggioli – presidente Earth Italia.

Daria Lupo – instagrammer Voracemente.

Alessandro Di Liegro – Rai 3.

Maria Pia Rossignaud – direttrice Media Duemila osservatorio TuttiMedia.

moderatrice:

Milly Tucci – Cibo&Dintorni, docente marketing digitale UNISOB e consulente.

ORE 10:30 SALA DEL GUSTO

“Filiera della carne di cinghiale: opportunità ecosostenibile” a cura di AGROCEPI.

coordinatore:

Gennaro Barra – *presidente AGROCEPI Salerno.*

interverranno:

Antonio Barone – *produttore salumi a base di cinghiale.*

Vincenzo Veneziano – *Università Federico II dipartimento medicina veterinaria.*

Domenico Fulgione – *Università Federico II dipartimento biologia.*

Corrado Martinangelo – *presidente nazionale Agrocepi.*

Romano Gregorio – *direttore Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.*

Giuseppe Coccorullo – *presidente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.*

ORE 11:00 SALA DEL SAPERE

“Filieri d'eccellenza: professioni che nutrono il futuro. Nuove competenze per rafforzare il made in Campania e proteggere l'unicità” a cura di Centro Sperimentale Sviluppo Competenze Agroalimentari AGRIFOOD-LAB.

relatori:

Andrea Ricciardiello – *direttore Time Vision, ente capofila CSSC Agrifood-lab.*

Nunzia Catalfo – *già Ministro del lavoro e delle politiche sociali e componente del CdA Inail.*

Diego Venanzoni – *consigliere Regione Campania.*

Felice Russillo – *presidente Riforma scari – partner CSSC.*

Angelo Savio – *segretario FLAI CGIL Campania e Napoli.*

Michele Alessio – *segretario FAI CISL Salerno.*

Emilio Saggese – *segretario UILA Campania.*

Vincenzo Tedesco – *direttore INPS regionale Campania.*

Roberto Bafundi – *direttore INPS – coordinamento metropolitano di Napoli.*

Ettore Bellelli – *presidente Coldiretti Campania.*

Paolo Conte – *direttore Confagricoltura Campania.*

Angela Pisacane – *presidente COPAGRI Salerno.*

Gennaro Scognamiglio – *presidente UNCI Campania.*

Armida Filippelli – *assessore formazione Regione Campania.*

ORE 12:30 SALA DEL GUSTO

Masterclass “Decorazione cupcakes”: decorare e degustare i diversi gusti di cupcakes a cura di PASTICCIA CUPCAKERIA DI AUGUSTA LONGONE.

ORE 14:30 SALA DEL SAPERE

“Circular economy in agriculture through waste valorization and recycling” a cura del dipartimento di farmacia Università degli Studi di Salerno - Progetto PNRR Agritech. Institutional greetings.

14:45 opening symposium.

Prof. Rita Patrizia Aquino – *Principal Investigator and Scientific Manager AGRITECH-UNISA.*



15:00 TASK 8.1.1 – Valorization of the Waste by Green Chemistry to Obtain High Value Molecules or New Products.

16:10 TASK 8.1.2 – Valorization of the Waste by Biotechnology Processes to Obtain High Value Molecules or New Products.

16:30 TASK 8.1.3 – Valorization of the Waste to Obtain Biomaterials.

16:50 TASK 8.3.2 – Valorization and Biological Regeneration of Wastes as Resources, Organic Fertilisers or Amendments to Improve Carbon Storage and Soil Quality.

17:10 Guest Lecture – A.R.T.E.D.A.M: how to combine the traditions of rural communities with contemporary scientific methods and the needs of elderly people.

17:30 Round Table and Conclusion.

invited speakers:

Dr. Giovanna Aquino – PhD in Dug Discovery & Development University of Salerno.

Dr. Serena Carpentieri – Dept. of Industrial Engineering University of Salerno.

Dr. Antonietta Cerulli – Dept. of Pharmacy University of Salerno.

Dr. Federica D'Ascoli – FPT “Polo Terra” Foundation.

Dr. Francesco Del Prete – Dept. of Pharmacy University of Salerno.

Dr. Matteo Delli Carri – PhD in Dug Discovery & Development University of Salerno.

Dr. Tiziana Esposito – Dept. of Pharmacy University of Salerno.

Dr. Giuseppe Gravina – Dept. of Chemistry & Biology University of Salerno.

Prof. Pierluigi Mazzei – Dept. of Pharmacy University of Salerno.

Dr. Fatemeh Mojarradi – Dept. of Industrial Engineering University of Salerno.

Prof. Domenico Ronga – Dept. of Pharmacy University of Salerno.

Prof. Carmen Talotta – Dept. of Chemistry & Biology University of Salerno.

scientific committee:

Prof. Rita Patrizia Aquino – University of Salerno and FPT “Polo Terra” Foundation.

Prof. Francesco Donsi – Dept. of Industrial Engineering University of Salerno.

Prof. Giovanna Ferrari – Dept. of Industrial Engineering University of Salerno.

Prof. Claudio Pellecchia – Dept. of Chemistry & Biology University of Salerno.

Prof. Giacomo Pepe – Dept. of Pharmacy University of Salerno.

Prof. Sonia Piacente – Dept. of Pharmacy University of Salerno.

Prof. Alessandra Procentese – Dept. of Industrial Engineering University of Salerno.

Prof. Carmen Talotta – Dept. of Chemistry & Biology University of Salerno.

ORE 16:00 SALA DEL GUSTO

Masterclass “Dall’orzo al bicchiere”. La birra in tutte le sue sfaccettature: dalle materie prime alla produzione, ai sistemi di spillatura. Assaggio di tre birre (oro, ambrata, bianca) e avvicinamento alla degustazione a cura di BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO N'ARTIGIANA.

ORE 18:00 CHIUSURA.

18 MAGGIO 2025

ORE 10:00 APERTURA.

ORE 10:00 SALA DEL SAPERE

"Il made in Italy e la dieta mediterranea, dal territorio alla tavola" a cura della Fondazione SuperSud.

interverranno:

Rosa Pepe – agronoma.

Marianna Rizzo – biologa nutrizionista, presidente Longevitymed.

Angelica Santoro – imprenditrice agricola, titolare Aroma Terrae.

Mariangela Scaringi – Phd in scienze giuridiche.

ORE 11:00 SALA DEL GUSTO

Masterclass "Dall'Albero al Bicchiere il viaggio del Limoncello artigianale": storia e cultura del limoncello, produzione artigianale, utilizzo gastronomico, degustazione con approccio sensoriale a cura di AZIENDA AGRICOLA IOLANDA BUSILLO – LEMONLINE e DRINK MOOD LAB DI BORTONE MIRKO.

ORE 13:00 SALA DEL GUSTO

Masterclass "Vi stupiremo con effetti speciali!": da impasto madre a prodotti artigianali da frittura, preparazione e trasformazione a cura di DA GIACOMO GRAFFERIA DI SOMMA GIACOMO.

ORE 15:00 SALA DEL GUSTO

Masterclass "Dolce Nettuno": progettare, realizzare i singoli elementi ed assemblarli per comporre la scultura a cura di TODISCO CIOCCOLATO.

ORE 18:00 CHIUSURA.

GOLD PARTNER



ORGANIZZATO DA



PARTNER TECNICI

