

EVENTI & CONVEGNI

PROGRAMMA
DICEMBRE 2015

GIOVEDÌ 3

ORE 9:30

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00 - 13:00

SALONE WORKSHOP pad. 6

APERTURA DEL MEET & MATCH INTERNAZIONALE GUSTUS 1ª SESSIONE

30 BUYERS INTERNAZIONALI PROVENIENTI DA CINA,
GIAPPONE, CIPRO, ISRAELE, ALBANIA, KOSOVO
INCONTRANO GLI ESPOSITORI DELLA MANIFESTAZIONE

ORE 10:00

SALA MEDITERRANEO pad. 6

CONSEGNA DEL PREMIO "MANGIA&BEVI" IL MATTINO

alle 12 eccellenze della ristorazione Campania Categorie:

Sommelier dell'anno; La Cantina dell'anno; Il Maitre dell'anno;

La Pizzeria dell'anno; La Pasticceria d'autore; La Trattoria dell'anno;

Il Locale dell'anno; Il piatto dell'anno; La cucina del cuore; L'accoglienza più bella;

Lo Chef emergente; Premio alla Carriera; Campionato della Pizza 2015

ORE 10:00 - 11:30

SALA TIRRENO pad. 5

"IL MERCATO AGROALIMENTARE E LE RETI DISTRIBUTIVE PARTE 1"

PRESENTAZIONE A CURA DELL'ICE - AGENZIA PER LA PROMOZIONE ALL'ESTERO
E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE ITALIANE

Relatori:

Per Ice Agenzia: delegati dei paesi Egitto, Giordania, Iraq, Libano, Palestina, Turchia

Per Simest: Paolo di Marco

Per Sace: Antonio Bartolo

Ore 10:00 - 16:00

SALA IONIO pad. 5

**SEMINARIO DI FORMAZIONE DEGLI INSEGNANTI DELLE SCUOLE PRIMARIE
PARTECIPANTI AL PROGRAMMA “FRUTTA E VERDURE NELLE SCUOLE”**

a cura del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del CREA-NUT
(prenotazione obbligatoria allo 06 51494414)

ORE 11:30

SALA MEDITERRANEO pad. 6

**CONFERENZA INAUGURALE DELLA SECONDA EDIZIONE DI GUSTUS:
“IL MADE IN ITALY, L'INTERNAZIONALIZZAZIONE ED I MERCATI EMERGENTI”
PROSPETTIVE DI CRESCITA E STRATEGIE DI SVILUPPO**

Saluti istituzionali: Angelo de Negri - Amministratore Progetta;
Luigi de Magistris - Sindaco di Napoli; Angelo Zucchi - Capo Segreteria Ministero
delle Politiche Agricole; Maria Ines Aronadio - Dirigente Ufficio Agroalimentare
e Vini dell'ICE; Filippo Diasco - Direttore Generale Politiche Agricole Regione
Campania; Ambrogio Prezioso - Presidente dell'Unione degli industriali di Napoli;
Maurizio Maddaloni - Presidente Confcommercio Campania;
Amedeo Lepore - Assessore Attività Produttive Regione Campania
Apertura dei lavori: Valentina della Corte - Docente Università
degli studi di Napoli Federico II. Seguiranno testimonianze aziendali

ORE 11:30 - 17:00

SALONE ICE-AGENZIA pad. 5

INCONTRI BILATERALI PREFISSATI RISERVATI ESCLUSIVAMENTE
ALLE AZIENDE SELEZIONATE E PRE-REGISTRATE DALL'ICE-AGENZIA

ORE 14:00

SALA MEDITERRANEO pad. 6

“LE VIE DEL MONDO: SAPORI KOSHER E TURISMO EBRAICO”

Saluti: Lydia Schapirer - Presidente della Comunità Ebraica di Napoli
Relatori: Valentina Della Corte - Università degli Studi di Napoli Federico II;
Jacqueline Fellus - Commissione UCEI per la kasherut;
Umberto Piperno - Rabbino Capo della Comunità Ebraica di Napoli;
Testimonianze aziendali: Vincenzo Borrelli - Sire Ricevimenti Sal de Riso;
Vincenzo Napolitano - Cantine Mediterranee; Loredana Maddaloni - Cima Tour;
Pietro Parisi - Chef



EVENTI & CONVEGNI

PROGRAMMA

DICEMBRE 2015

GIOVEDÌ 3

ORE 15:30

SALA MEDITERRANEO pad. 6

“L'IMPORTANZA DELLA DIETA MEDITERRANEA E LE NUOVE TENDENZE”

Vincenzo Califano - Direttore del Polo Tecnico Professionale CAMPANIAI IN 3B - UCMed; Valentina della Corte - Docente Università Federico II Napoli; Mario Avallone - Cuoco della “Stanza del Gusto”; Carlo Olivari - Chef Cooking Division; Ciro Cenatiempo - giornalista scrittore esperto in enogastronomia

ORE 17:00

SALA MEDITERRANEO pad. 6

“QUALITÀ VINCOLATA ALL'ORIGINE: MOTORE DI SVILUPPO SOCIO-ECONOMICO LOCALE”

Apertura lavori:

Corrado Martinangelo - Segreteria particolare Ministro Martina Le produzioni Certificate italiane modello d'eccellenza; Mauro Rosati - Fondazione Qualivita Siena Le produzioni di Qualità in Europa; Italo Santangelo - Regione Campania Le Indicazioni geografiche IGP/DOP: benefici e criticità: Il caso Campania; Achille Bianchi - Presidente Bre Archimede Salerno esperto UE e FAO, le produzioni di Qualità in America Latina e presentazione Guida alle Nuove DOP, IGP e STG Testimonianze Consorzi Tutela:

Giovanni Marino - Presidente Consorzio Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP; Angelo Amato - Presidente Consorzio Limone costa d'Amalfi IGP
Conclusioni: Giandomenico Consalvo - Vice Presidente Confagricoltura

ORE 19:00

CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE



PROGRAMMA

DICEMBRE 2015

VENERDÌ 4

ORE 9:30

APERTURA DEI PADIGLIONI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

ORE 10:00 - 13:00

SALONE WORKSHOP pad. 6

APERTURA DEL MEET & MATCH INTERNAZIONALE GUSTUS 2ª SESSIONE

30 BUYERS INTERNAZIONALI PROVENIENTI DA GIORDANIA, IRAQ,
LIBANO, EGITTO, TURCHIA, PALESTINA

INCONTRANO GLI ESPOSITORI DELLA MANIFESTAZIONE

ORE 10:00 - 11:30

SALA TIRRENO pad. 5

“IL MERCATO AGROALIMENTARE E LE RETI DISTRIBUTIVE PARTE 2”

PRESENTAZIONE A CURA DELL'ICE - AGENZIA PER LA PROMOZIONE
ALL'ESTERO E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE ITALIANE

Intervento a cura del Presidente dell'ICE-Agenzia Riccardo Maria Monti

Relatori: Per ice delegati dei paesi: Albania, Cina, Cipro, Giappone, Israele, Kosovo
Per Simest: Paolo di Marco; Per Sace: Antonio Bartolo

Ore 10:00 - 13:30

SALA IONIO pad. 5

“DAL CAMPO ALLA TAVOLA: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI SOSTENIBILI”

Introduzione: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Moderatore: Umberto Scognamiglio, CREA | Centro di ricerca per gli alimenti
e la nutrizione, Roma; Teodoro Cardi, CREA | Centro di ricerca per l'orticoltura,

Pontecagnano (SA); Davide Neri, CREA | Centro di ricerca per la frutticoltura,

Roma; Milena Petriccione, CREA | Centro di ricerca per la frutticoltura,

Caserta; Marina Buccheri, CREA | Unità di ricerca per i processi dell'industria

agroalimentare, Milano; Giovanna Cortellino, CREA | Unità di ricerca per i processi
dell'industria agroalimentare, Milano

EVENTI & CONVEGNI

PROGRAMMA
DICEMBRE 2015

VENERDÌ 4

ORE 11:00

SALA MEDITERRANEO pad. 6

“PROTOCOLLO ZERO POSITIVO:

LA SCELTA PER UNA RISTORAZIONE RESPONSABILE”

Alberto Corbino - Presidente Università della Cucina Mediterranea; Mauro Sciarelli - Docente Università Federico II di Napoli; Pietro Parisi - Chef Contadino Ristorante “Era Ora”; Valeria Riccardi - Responsabile Altroconsumo Campania; Barbara Manachini - Membro Comitato Scientifico EFSA Università di Palermo -C.T.S. UCMed.

Testimonianze: Ciro Donnarumma - all'Angolo ristorante-pizzeria; Piano Francesca Sessa - Piccerelle - Vineria a Napoli; Stefano Manfredi - O' Grin - take away vegano a Napoli; Begue Pokai in Senegal

ORE 11:30 - 17:00

SALONE ICE-AGENZIA pad. 5

INCONTRI BILATERALI PREFISSATI RISERVATI ESCLUSIVAMENTE
ALLE AZIENDE SELEZIONATE E PRE-REGISTRATE DALL'ICE-AGENZIA

ORE 15:00

SALA TIRRENO pad. 5

**“SPORT ED ALIMENTAZIONE, LA DIETA MEDITERRANEA
E LA SUA INTERNAZIONALIZZAZIONE”**

A cura di C.N.I.F.P. Comitato Nazionale Italiano Fair Play

Relatori: Franco Campana

ORE 19:00

CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE



PROGRAMMA

DICEMBRE 2015

SABATO 5

ORE 10.00

APERTURA AI VISITATORI SU INVITO

ORE 10:00 - 12:30

SALA TIRRENO pad. 5

“LA FILIERA BUFALINA OVVERO LA CAMPANIA BUONA E SICURA”

Relatori: Prof. Paolo Masi, Direttore Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli; Domenico Raimondo, Presidente del Consorzio mozzarella di bufala DOP; Prof. Luigi Zicarelli, Direttore Dipartimento di Veterinaria dell'Università Federico II di Napoli; Antonio Limone, Commissario Istituto zooprofilattico Sperimentale; dott.ssa Phd Felicia di Paola, Biologa Nutrizionista; Angelo Coletta, Direttore dell'ANASB.

Moderatore: il giornalista di Repubblica Antonio Corbo

Interviene: Corrado Martinangelo Segreteria Particolare Ministro Martina



EVENTI & CONVEGNI

PROGRAMMA

DICEMBRE 2015

SABATO 5

ORE 11:00 - 12:30

SALA MEDITERRANEO pad. 6

**“FOOD ACT 1: VERSO LA COSTRUZIONE DEL FORUM REGIONALE
METTIAMO IN CAMPO CHI LAVORA SUL CAMPO”**

A cura dell'Istituto ITS BACT e del Polo formativo IFTS “TurMed”

In collaborazione con l'associazione Medeaterranea, con il patrocinio morale del Ministero per le Politiche Agricole e della Regione Campania

Conducono: Angela Cortese - Regione Campania & Maria Pia Ponticelli - ITS BACT

Relatori: Pasquale Giuditta, Dirigente Settore Promozione - Ministero Politiche

Agricole; Amedeo Lepore, Assessore Attività Produttive Regione Campania;

Stefano Pisani & Giuseppe Cuomo, Sindaci dei Comuni di Pollica e Sorrento; prof.

ri Marino Niola & Carmine Nardone, prof.ssa Antonella Miletta, Luigi Iavarone

Technapoli, Università, Formazione e Ricerca; Vincenzo Borrelli & Tullio Esposito,

Imprese di filiera -Sire Ricevimenti e La Villanella; Giuseppe Aversa & Danilo Di

Vuolo, Chef / Ambasciatori della Dieta Mediterranea

Seguirà la proiezione del video “Agriland Cilento”

ORE 15:30

SALA TIRRENO pad. 5

“DAI FASTI DELL'ANTICA POMPEI: IL PANETTONE”

Relatori: Francesco Aurilio esperto sidri; Paolo Gramaglia chef stella Michelin

Ristorante President di Pompei; Giuseppe Acciaio gastronomo;

Paolo Marchi Fondatore di Identità Golose

L'ingresso dei visitatori alla manifestazione nella giornata del sabato

è riservato esclusivamente agli ospiti di espositori ed organizzatori muniti di invito