

SEMINARIO E MANIFESTAZIONE

a cura di MM#SISTEMABELLEZZA MANAGEMENT

Pianeta Bellezza

L'OPPORTUNITÀ FRA: OSPITALITÀ, BENESSERE E STILE
CERIMONIA DEGLI ALBERI MONUMENTALI

PROGRAMMA

Presenta

dr.ssa Mariangela Mandia

Creative Manager #SistemaBellezza Management



INTERVENGONO

PROF. GIOVANNI GUZZO

Vice Presidente Provincia Salerno

DOTT. SALVATORE APUZZO

*Funzionario Regione Campania - UOD
500718*

"Ambiente, Foreste e Clima"

DR.SSA FLORA DELLA VALLE

Dirigente Regione Campania - UOD 500720

"Valorizzazione, tutela e tracciabilità del prodotto agricolo"

PASQUALE SANTALUCIA

Funzionario Regione Campania

"La normativa di riferimento in materia di tartufi"

PROF.SSA ENRICA DE FALCO

*Docente UNISA - Presidente del Corso di
Agraria Piante Aromatiche e e frutti minori*

DR.SSA NOEMI IUORIO

*Presidente Associazione Nazionale Tartufai
"Asso Tartufi" della Campania*

COL. MARIO GUARIGLIA

*Comandante Reparto CC Parco Nazionale del
Cilento e V.D.A.*

"La spiritualità del bosco e l'uomo"

STUDENTI CORSO SVILUPPO PRODOTTO

DIIN

*CreativITA il premio a Olivander, connubio fra
sviluppo prodotto e ricerca*

Conferito da Mariangela Mandia

SALVATORE LOFFREDA

Direttore Regionale Coldiretti Campania

ANNAMARIA CASCONI

Delegata Regionale Donne Coldiretti

"Storie di fiori, acqua, infusi, aromi e cocktail limone" con MARIANGELA MANDIA

DOMINGA COTARELLA

Presidente Nazionale Terranostra

"LA VOCE DEGLI ALBERI"

Tania Di Giorgio - Soprano

PROF. PIETRO PISCITELLI

*Presidente della Biblioteca italiana per i
ciechi "Regina Margherita" ONLUS*

DONAZIONE E SCAMBIO TESTO TRADOTTO IN CODICE BRAILLE "DARE ALLA LUCE POESIA 4.0" con MARIANGELA MANDIA

"MATTINATA PER SOPRANO"

Emanuela Mari - Attrice e Soprano

EMILIO POMPEO

*Cuoco contadino narrante
con MARIANGELA MANDIA*

propongono:

**Spghettone trafilato al bronzo in
acqua di limone con grattata di tuorlo
sodo e lamelle di tartufo estivo, con
rosmarino e salvia croccanti.**

ANTONIO PACE

*Presidente Associazione Verace Pizza
Napoletana*

**"La vera pizza napoletana in tutte le sue forme
a tutela della tradizione"**

**DEGUSTAZIONE IN PARTNERSHIP CON
TENUTA MANDIA AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA**

LA

TAVERNOLA
IN TENUTA MANDIA
AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA
LOC. ZUPPINO
SICIGNANO DEGLI
ALBURNI (SA)

**COCKTAIL - LIGHT DINNER
MUSIC**

RSVP

+393393268292
info@latavernola.it

CREATIVITA

12
LUGLIO
ORE 16

**DRESS CODE:
ELEGANTE**