



24 ORE PER L'AGRICOLTURA

24h NON STOP di eventi, talk e show cooking
dedicati alle eccellenze campane

CAMPANIA MATER GENEROSA

17 SETTEMBRE Palazzo Reale di Napoli / 16:30 - 2:00

La DOP Economy e il legame tra cibo e salute, i Consorzi di eccellenza campani e i Gruppi di Azione Locale, protagonisti della valorizzazione del territorio.

con la partecipazione dell'Assessore all'Agricoltura Nicola Caputo

Modera: Peppone Calabrese, giornalista e conduttore RAI

16.30 – 18.00 **Convegno CAMPANIA MATER GENEROSA**

16.30 – 17.15 **Cibo e Salute.**

- Mauro Minelli – Immunologo Docente di Nutrizione umana e nutraceutica – LUM Bari
- Annamaria Colao – Professoressa di Endocrinologia e Cattedra Unesco Università Federico II di Napoli
- Ettore Novellino – Professore Ordinario di Chimica Farmaceutica Università Cattolica di Roma
- Antonio Limone - Direttore Generale ASL Caserta
- Luciano D' Aponte – Dirigente UOS Valorizzazione prodotti agroalimentari

17.15 – 18.00 **Dop economy e Made in Campania: identità, qualità e mercati globali**

- Chiara Giovoni, esperta di marketing e comunicazione prodotti a marchio
- Giuseppe di Martino, Pastificio di Martino
- Raffaele Garofalo, Fattorie Garofalo
- Cavaliere del Lavoro prof.re Piero Mastroberardino, Mastroberardino Società Agricola
- Rosario Rago, Rago Società Cooperativa Agricola
- Armando De Nigris, Acetificio de Nigris
- Cosimo Rummo, Pastificio Rummo
- Antimo Caputo, Mulino Caputo
- Giovanni De Angelis, Direttore Generale Anicav
- Salvatore Schiavone, Direttore Ufficio ICQRF Campania e Molise
- Luciano D' Aponte, Dirigente UOS Valorizzazione prodotti agroalimentari

18.00 – 18.30 **Premiazione CAMPANIA MATER**

Un riconoscimento ad imprenditori del settore agroalimentare che hanno contribuito con il loro impegno e la propria storia al successo della DOP ECONOMY e del MADE IN CAMPANIA.

18:30 – 19.30 **L' Agricoltura e i territori attraverso la testimonianza dei GAL (Gruppi di Azione Locale) della Campania**

Interventi dei Gal con la conduzione di Peppone Calabrese, Bianca Santoro e Mario Acampa intervallati da momenti di poesia con Franco Arminio e di musica popolare a cura di Eduarda Iscaro e Livio Arminio

18:30 – 18:50

GAL Colline Salernitane - Eligio Troisi, coordinatore

GAL Irpinia - Chieffo Giovanni, presidente

GAL I Sentieri del Buon Vivere - Caggiano Giovanni, presidente / Colucci Matteo, referente GAL

Rosanna Lavorgna, Funzionario Regione Campania responsabile t.i. 19.3.1 PSR 2014-2020

GAL Partenio - Luca Beatrice, presidente

GAL Taburno - Area Fortore - Carmine Fusco, presidente

GAL Terra è vita - Giovanni Giugliano, coordinatore

18:50 – 19:10

GAL Casacastra - Carmine Farnetano, coordinatore

GAL Alto Tammaro - Titerno - Antonio Di Maria, presidente

GAL Vallo Di Diano - Angela D'Alto, presidente

19:10 – 19:30

GAL PESCA Approdo Di Ulisse - Fortunato Della Monica, presidente

GAL PESCA Parthenope - Paolo Conte, presidente

GAL Terra Protetta - Giuseppe Guida, presidente

19:30 – 21.00 **Presentazione dei prodotti campani a marchio e dei territori campani e collegamenti con ristoratori e operatori esteri del settore agroalimentare** (Canada, Brasile, U.S.A.)

19.30 **I Vini della Campania e la loro importanza nella Dop Economy**

- Consorzio Vitica – Consorzio di Tutela Vini Caserta
- Sannio Consorzio Tutela Vini
- Consorzio Vini Campi Flegrei e Ischia
- Consorzio Tutela Vini Vesuvio
- Consorzio Tutela Vini d'Irpinia
- Consorzio Vini Salerno

19.50 **I pomodori e la Biodiversità campana e la Pasta di Gragnano IGP**

- Il pomodoro in Campania: presentazione del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP
- Il Pomodorino del Piennolo Vesuvio DOP
- La pasta di Gragnano IGP

20.10 **I Formaggi e Latticini campani con denominazione di origine protetta**

- La Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Ricotta di Bufala Campana Dop
- Il Provolone del Monaco DOP

20.30 **La Dieta mediterranea il suo prodotto base l'olio EVO**

- Olio extravergine Campania IGP
- Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP
- Olio extravergine di oliva Terre Aurunche DOP

20.50 **L' Ortofrutta Made in Campania DOP e IGP**

- Carciofo di Paestum IGP
- Cavolfiore della Piana del Sele IGP
- Ciliegia di Bracigliano IGP
- Fico bianco del Cilento DOP
- Melannurca Campana IGP
- Rucola della Piana del Sele IGP
- Nocciole di Giffoni IGP

20.00 **Degustazione prodotti tipici al Palazzo Reale e iniziativa 'Sorsi Legalì'**

21,00 – 22.30 **Campania food in scena !**

Show Cooking nel Giardino Romantico spettacolo "il ragù a teatro" con Antonella Morea e Federica Aiello

Dalle ore 23 alle ore 2.00

Collegamenti notturni a cura dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania con imprenditori e ristoratori di: Kyoto, Tokyo, Nuova Zelanda, Australia

Media partner: Radio Kiss Kiss