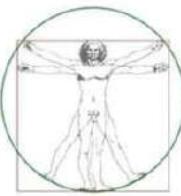


GIORNATA
NAZIONALE
MADE in ITALY



29 APRILE 2025



ore 10 - 13

presenta

NUTRITI D'ITALIA - II Edizione

"L'agroalimentare campano tra tradizione e innovazione"
presso

Isis De Medici - Alberghiero ed Artigianato - Via Funari, 39 Ottaviano (NA)

con il patrocinio



Ministero delle Imprese
e del Made in Italy



Programma

INDIRIZZI DI SALUTO

On. Nicola Caputo, Assessore Agricoltura Regione Campania

Ing. Falco Vincenzo, Dirigente Scolastico Isis De Medici di Ottaviano

Prof. Biagio Simonetti, Sindaco del Comune di Ottaviano

Dott. Nicola Marco Fabozzi, Dirigente MIMIT - Ispettorato Territoriale Casa del Made in Italy della Campania

FOOD CONCEPT MADE IN ITALY

IDENTITÀ - INNOVAZIONE - VALORIZZAZIONE

Dott.ssa Flora Della Valle, Dirigente Regione Campania per le Politiche Alimentari

Cons. Vincenzo Cirillo, Città Metropolitana Napoli

Dott.ssa Francesca Masci, Progetto Valfit

Prof.ssa Annalisa Romano, Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Agraria

LA FORZA DELLE GRANDI E PICCOLE IMPRESE

NETWORKING - INTERNAZIONALIZZAZIONE

Michele Piccolo, CEO SI.DI. Piccolo Srl e Gruppo Vegè

Fusco Francesco, Chef e artigiano de "Il Moera" Azienda Agricola

MODERA: Emilia Pentella. Networking Specialist Pentella Brand - ESSENZA ITALICA progetto DUBAI

CONCLUSIONI

Dott. Giuseppe Perna, Responsabile MIMIT Sportello Impresa Casa del Made in Italy della Campania

Segue degustazione di prodotti Made in Italy



Le Prelibatezze
di Nonno Luigi

Gioelli
Mordere

IL MODERA
SISTEMA ADERIBILE

PICCOLO
supermercati

AURICCHIO
Fatto d'arancia. Da sempre.

BAITA DEL RE
RESORT

