

La Sua partecipazione sarà particolarmente gradita



Segreteria Scientifica

Dipartimento di Agraria - Università di Napoli Federico II

Dott. Rosanna Caputo

Tel. 0812539134 -email: rosanna.caputo@unina.it

Dott. Adriana Forlani

Tel. 0812539143-email: adforlan@unina.it

Segreteria Organizzativa

Accademia Italiana della Cucina - Delegazione Napoli

Dott. Myriam Cimino Fonti

Tel. 081406740 (cell. 3488210511)-email: mycimino@live.it

Visite guidate gratuite (su prenotazione)

- 11 Novembre dalle ore 15:00: visita guidata del Sito Reale di Portici e del Centro Museale "Musei delle Scienze Agrarie" - MUSA (Portici – Napoli)
- 12 Novembre dalle ore 10:00: visita guidata agli Scavi di Oplontis (Torre Annunziata – Napoli)
- 12 Novembre dalle ore 15:00: visita guidata al Museo del Corallo Liverino (Torre del Greco - Napoli)
- 13 Novembre dalle ore 10:00: visita guidata agli Scavi di Ercolano (Ercolano – Napoli)

Presentazione

L'agricoltura italiana si caratterizza per la presenza dominante di piccole e micro-imprese agricole e agro-alimentari. Molte di esse saldamente ancorate alle tradizioni, custodi del territorio, del paesaggio, dello straordinario patrimonio genetico di razze e varietà vegetali e animali, di saperi agricoli (agri-cultura) lungo tutta la filiera dalla produzione all'utilizzazione finale prodotti. Gli scenari recenti, caratterizzati dalla coesistenza di fenomeni contraddittori quali la crescente globalizzazione dei consumi e l'apparente difesa dei prodotti tipici, impongono alle piccole imprese nuove sfide e richiedono strategie marketing innovative.

Le certificazioni di prodotto, il riconoscimento UNESCO alla 'Dieta Mediterranea', la possibilità di creare reti d'impresa, il riconosciuto valore della qualità non solo sensoriale di alcuni prodotti eno-gastronomici nazionali, il marketing culturale e i nuovi strumenti di comunicazione influenzeranno l'evoluzione futura del nostro sistema agroalimentare e il risultato di questa sfida e meritano un commento di approfondimento. In tale contesto, obiettivo di queste giornate è ascoltare la voce di ricercatori e tecnici del settore e - soprattutto - di alcuni attori privilegiati (produttori o utilizzatori sapienti) che ci racconteranno la loro esperienza di impresa, il loro percorso virtuoso e la loro "ricetta" vincente.

Comitato Organizzatore

Notaio Vincenzo del Genio

Accademia Italiana della Cucina - Delegato Napoli

Prof. Stefania De Pascale

Accademia dei Georgofili - Dipartimento di Agraria -
Università degli Studi di Napoli Federico II

Prof. Raffaele Sacchi

Dipartimento di Agraria - Università di Napoli Federico II

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
NAPOLI FEDERICO II**



DIPARTIMENTO DI AGRARIA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA DEI GEORGOFI

Convegno

***Piccolo è bello:
la sfida delle piccole imprese
agro-alimentari***

11-12 Novembre 2016

*Dipartimento di Agraria,
Sala Cinese della Reggia di Portici,
Via Università, 100 – 80055
Portici (Napoli)*

PROGRAMMA

Venerdì 11 novembre 2016

- 14:30 Registrazione
14:50 Apertura e saluti:
Notaio Vincenzo del Genio - *Delegato Napoli Accademia Italiana della Cucina*
Prof. Matteo Lorito - *Direttore Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II*
Prof. Paolo Petroni - *Presidente Accademia Italiana della Cucina*
Prof. Francesco Giulio Crescimanno - *Presidente Sezione Sud-ovest Accademia dei Georgofili*
- 15:20 Introduzione ai temi del convegno:
Prof. Giuseppe Benelli
Dipartimento di Scienze della Formazione, Università degli Studi di Genova
- 15:40 **PRIMA PARTE**
“Le produzioni agricole tipiche e innovative”.
Introduce e Modera: Prof. Raffaele Sacchi
Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II
- 16:00 Prof. Tiziano Caruso
Dipartimento di Scienze Agrarie e forestali, Università degli Studi di Palermo
“Riflessioni sulla frutticoltura”
- 16:20 Prof. ssa Stefania De Pascale
Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II
“Le produzioni vegetali tra tradizione e innovazione”
- 16:40 Prof. Donato Matassino
Accademia dei Georgofili, già Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II
“Le produzioni animali alimentari di eccellenza in via di salvataggio: la Campania”

- 17:00 *Coffee Break*
- 17:20 Prof. ssa Teresa Del Giudice
Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II
“Le piccole imprese e il mercato agroalimentare globale: Davide contro Golia”
- 17:40 **Tavola rotonda:** esperienze aziendali a confronto
Moderano: proff. Stefania De Pascale e Raffaele Sacchi
INTERVENTI PROGRAMMATI
- 18:30 **Dibattito e considerazioni conclusive**
- 20:00 Degustazione di prodotti tipici campani presso i locali della Reggia di Portici con intrattenimento musicale a cura della Associazione e musicisti Agrari, Portici “Terraterra”

Sabato 12 novembre 2016

- 09:30 **SECONDA PARTE**
“La trasformazione dei prodotti e l'enogastronomia”
Introduce e modera: Prof. Stefania De Pascale
Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II
- 09:40 Prof. Giovanni Ballarini
Accademia Italiana della Cucina e Università degli Studi di Parma
“Le eccellenze alimentari animali in via di salvataggio: l'Emilia Romagna”
- 09:40 Prof. Pasquale Giustiniani
Pontificia Facoltà Teologica dell'Italia Meridionale - Napoli
“Il diritto al cibo sano”
- 10:20 Prof. Pasquale Ferranti
Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II
“Marcatori della tipicità dei prodotti agroalimentari”

- 10:40 Prof. Raffaele Sacchi
Dipartimento di Agraria, Università degli Studi di Napoli Federico II
“Dalle origini della tipicità al *Mediterranean Food Design*”
- 11:00 *Coffee break*
- 11:20 Gennarino Masiello
Vicepresidente Nazionale Coldiretti
“I giovani e le nuove sfide della filiera agroalimentari in Campania”
- 11:40 Dott. Vito Amendolara
Vicepresidente Federazione Europea Sicurezza Alimentare
“Sicurezza alimentare e consapevolezza del consumatore”
- 12:00 **Tavola rotonda:** esperienze aziendali a confronto
Moderano: proff. Stefania De Pascale e Raffaele Sacchi
INTERVENTI PROGRAMMATI
- 13:00 **Dibattito e considerazioni conclusive**
- 20:30 **Cena di gala** presso Villa Campolieto (Corso Resina, 283, 80056 Ercolano (NA).
Su prenotazione (a pagamento)