



Università degli Studi di Napoli



FACOLTÀ DI AGRARIA



Events M@agement



Con il Patrocinio della Provincia di Napoli



dal 1911
Olio Carli

www.oliocarli.it



POMPEI

www.fratellilabufalapompei.com



Il Fiera Agroalimentare

Sapori & Saperi

"Un affascinante viaggio nel mondo del gusto"

Pompei
24/27 aprile 2009

Area espositiva del Santuario

AGRITECday

Domenica 26 aprile - ore 16.00

Sala Marianna De Fusco



Istituto Scienze dell'Alimentazione

CRA
Consiglio Nazionale per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura
CRA - CAT
Unità di ricerca di Scafati
Colture alternative al tabacco

Slow Food®
dell'Agro

Consiglio Nazionale delle Ricerche

AiC Associazione Italiana Celiachia
ONLUS Campania



Facoltà di Agraria
Università degli Studi del Molise



www.pompeinow.it

Sapori & Saperi 2009 oltre a presentare i prodotti tipici campani e italiani, autentici tesori della tradizione alimentare mediterranea, intende offrire anche un ricco percorso tra le conoscenze che la ricerca scientifica, applicata al settore dell'alimentazione, è riuscita a dare negli ultimi anni.

In questa ottica, i meeting che la seconda edizione di Sapori & Saperi propone, incentrati su tematiche d'attualità, intendono gettare le basi di una stretta interazione tra il mondo della ricerca scientifica e quello delle imprese (con indubbi riflessi e benefici anche per i consumatori) con l'obiettivo di promuovere le eccellenze tipiche del settore agroalimentare della Campania e d'Italia.

I tre incontri rispondono al desiderio di realizzare un filo conduttore, un'interfaccia intelligente, tra le unità di ricerca e le attività d'impresa, al fine di realizzare, con il supporto delle istituzioni, un riassetto del tessuto imprenditoriale delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare, che rappresentano la migliore espressione del patrimonio economico del mezzogiorno d'Italia.

Accanto alla kermesse e alle attività culturali ad essa legate ci sono soprattutto piccole attività imprenditoriali che realizzano, grazie al know-how legato al bioterritorio, prodotti d'eccellenza noti in tutto il mondo.

Per questi motivi i tre eventi congressuali intendono offrire un sguardo d'insieme su tematiche d'attualità relative all'alimentazione: se è vero, infatti, che la salute inizia a tavola è vero anche che le aziende alimentari sempre più di frequente adeguano le loro strategie, finalizzandole a questo obiettivo.

Proprio il settore agroalimentare è tra quelli maggiormente rappresentativi del Made in Italy nel mondo. Pertanto i prodotti italiani non si limitano soltanto all'eccellenza nel gusto, ma anche e soprattutto alla sicurezza dei processi di coltura, allevamento o produzione.

Spesso proprio dalla ricerca in ambito alimentare nascono nuove soluzioni che permettono di migliorare la qualità dei prodotti e degli alimenti garantendone il valore qualitativo ma, al tempo stesso, rispettandone le caratteristiche e i valori tradizionali.

Da queste profonde convinzioni traggono origine i convegni di Sapori & Saperi 2009, incentrati su agritecniche e zootecniche. L'ultimo, quello dedicato ai problemi dei celiaci, proporrà innovativi "percorsi del gusto" anche per l'alimentazione senza glutine.

Manlio Longobardi e Salvatore Cirillo
Associazione PompeiNow

Ufficio Stampa: **Marco Pirollo**

"AGRITEC"

POMODORO, CARCIOFO, TORZELLE e VIGNA
LAPILLO: eccellenze campane tra scienza e
gastronomia.

PROGRAMMA

MODERA e Coordina la Tavola Rotonda:

Prof. Luigi Monti

Prof. Ordinario Genetica Vegetale

Università degli Studi di Napoli Federico II - Facoltà di Agraria

Ore 16:00 inizio lavori

SALUTI:

Avv. Claudio D'Alessio - Sindaco di Pompei

Coordinamento e pubbliche relazioni:

Ing. Mario Esposito - BMCE general manager (Business Management Consulting Engineering)

Coordinatore Scientifico dei workshop

1° WORKSHOP

POMODORO e POMPEI due Storie che s'intrecciano
Dal "Piennolo" agli ibridi: l'affascinante viaggio del
pomodoro a Pompei

Ore 16:15

DAL "PIENNOLO" AGLI IBRIDI: I 100 ANNI CHE HANNO FATTO
LA STORIA DEL POMODORO A POMPEI

Intervento del **Prof. Luigi Frusciante** - Prof. Ordinario di Scienze
Agronomiche e Genetica Vegetale - Univ. degli Studi di Napoli
Federico II - Facoltà di Agraria - Presidente della Società Italiana
di Genetica Agraria (SIGA)

Ore 16:45

GIALLO, ROSSO O BLU: IL POMODORO E LE SUE VIRTU'

Intervento della **Prof.ssa Antonella Leone** - Coordinatore
Dottorato Biochimica e Patologia dell'Azione dei Farmaci -
Università degli Studi di Salerno - Facoltà di Farmacia

Ore 17:10

IL POMODORO: ALIMENTO FUNZIONALE E SALUTISTICO

Intervento del **Prof. Luca Scalfi** - Prof. Ordinario di Nutrizione
Umana e Nutrizione Applicata - Università degli Studi di Napoli -
Federico II - Facoltà di Agraria

Ore 17:30

IL FUTURO DEL DISTRETTO DELL'AGROINDUSTRIA TRA
VOCAZIONE ED INNOVAZIONE

Intervento del **Dott. Gennaro Lodato** - Presidente sezione

2° WORKSHOP

CARCIOFO, "TORZELLE", SAN MARZANO
e VIGNA LAPILLO
per ritrovare il Gusto della Tradizione

Prodotti Tipici: strumento di marketing territoriale

Ore 18:00

A COSA SERVE UNA STRUTTURA DI RICERCA

Intervento del **Dott. Renato Contillo** - Direttore CRA-CAT
(Colture Alternative al Tabacco) - Consiglio di Ricerca e
Sperimentazione in Agricoltura

Ore 18:15

"TORZELLE": DALLA TRADIZIONE ALLA BUONA TAVOLA
Intervento del **Dott. Franco Raimo** - Ricercatore CRA-CAT
(Colture Alternative al Tabacco) - Consiglio di Ricerca e
Sperimentazione in Agricoltura

Ore 18:30

IL CARCIOFO DI PIETRELCINA: QUALITÀ E COMPETITIVITÀ
Intervento del **Dott. Eugenio Cozzolino** - Agronomo CRA-CAT
(Colture Alternative al Tabacco) - Consiglio di Ricerca e
Sperimentazione in Agricoltura

Ore 18:45

LA VIGNA LAPILLO

intervento della **Dott. sa Benny Sorrentino** - Enologa

Ore 19:00

IL POMODORO SAN MARZANO DOP

Intervento del **Sig. Eduardo Angelo Ruggiero** - Presidente
Cooperativa Dani

Ore 19:15

GLI ESPERTI RISPONDONO ALLE DOMANDE:

Degustazione guidata.

DANICOOP PRESENTA: "IL SAN MARZANO DOP"
Omaggio e degustazioni a cura di Paolo Ruggiero;
Degustazione di vini "Lacryma Christi Rosato" delle
Cantine Sorrentino di Boscotrecase (NA), a cura della
Dott.ssa Benny Sorrentino (enologa).