

**Specialità locali offerte dall'Azienda
Agrituristica Seliano**

Prodotti da degustare

- ✓ *Mozzarella di bufala e:
prosciutto “offerto dal Consorzio dei
Produttori Sanniti per la
valorizzazione del suino Casertana”
nonché fiocco o ciocco di suino
Casertana “offerto dal ConSDABI”;*
- ✓ *Cicciata;*
- ✓ *Zuppa di fagioli di Controne;*
- ✓ *Lagane e ceci di Cicerale;*
- ✓ *Pasta con colatura di alici;*
- ✓ *Gallina imbottita su ricetta cilentana;*
- ✓ *Cerasella con uovo;*
- ✓ *Melanzane al cioccolato;*
- ✓ *Pasticelle di castagne;*
- ✓ *Liquore concerto alle erbe;*

*Accademia dei Georgofili
Sezione Sud-Ovest*



*Società Economica della Provincia
di Salerno già
Società Economica del Principato Citra*



Convegno

*Valorizzazione di prodotti alimentari del Salernitano
Aspetti storici e prospettive*

*Nella ricorrenza dei 200 anni della
Società Economica del Principato Citra*

13 Ottobre 2012
Capaccio-Paestum,
Azienda Agrituristica Seliano
(seliano@agriturismoseliano.it) - 0828723634
84063 Paestum (SA)

Ore 9,30 - Saluti

Baronessa Cecilia Baratta-Bellelli

Autorità

Prof. Franco Scaramuzzi

Presidente Accademia dei Georgofili

Relazioni:

“Aspetti del riformismo meridionale nel periodo preunitario”

Prof. Giuseppe Acocella

Rettore LUSPIO - Roma

Coffee Break

“Il Cammino della Società in 200 anni di Storia”

Prof. Giuseppe Murolo

Presidente della Società Economica

“Le produzioni animali nel salernitano”

Prof. Donato Matassino

Presidente ConSDABI –FAO

Prof.ssa Carmela Maria Assunta Barone

Facoltà di Agraria-Università degli Studi di
Napoli Federico II

Prof. Antonio Zullo

ConSDABI

Interventi programmati

Conclusioni

Prof. Francesco Giulio Crescimanno

Presidente della Sezione Sud-Ovest
dell'Accademia dei Georgofili

Ore 13,00 - **Degustazione di prodotti locali
e descrizione, su scheda, delle loro
proprietà**