

*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](mailto:rosanna.caputo@unina.it)

Dott. Adriana Forlani

Tel. 0812539143-email: [adforlan@unina.it](mailto:adforlan@unina.it)

#### **Segreteria Organizzativa**

Accademia Italiana della Cucina - Delegazione Napoli

Dott. Myriam Cimino Fonti

Tel. 081406740 (cell. 3488210511)-email: [mycimino@live.it](mailto: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 GEORGOFILII**

**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)*