



SUMMER SCHOOL

Il Cilento dal campo alla tavola:
patrimonio immateriale della gastronomia mediterranea

Biblioteca Casa Comune
Comune di San Giovanni a Piro
17-21 giugno 2019

Apertura della Summer School presso il *Cenobio Basiliano* - Comune di San Giovanni a Piro

Saluti delle Istituzioni

Autorità Locali, Provinciali e Regionali

Rappresentanti Università ed Enti di Ricerca

Obiettivo della Summer School:

la diffusione delle conoscenze riguardanti le filiere agro-alimentari del Basso Cilento e in più generale della Regione Campania.

A chi è rivolta:

agli studenti iscritti al quarto anno di scuola superiore che desiderano approfondire le loro conoscenze sugli argomenti trattati e che intendono intraprendere gli studi universitari presso una delle migliori strutture universitarie in Europa per ciò che riguarda la ricerca e l'innovazione nel settore agro-alimentare. Il programma spazierà da argomenti riguardanti la cultura del cibo, la Dieta Mediterranea, i prodotti Cilentani di eccellenza, fino alle pratiche colturali delle principali produzioni cilentane e le relative tecnologie di trasformazione, passando per le problematiche riguardanti la ristorazione collettiva nell'attività turistica.

Sono previsti:

- ✓ Seminari di approfondimento tenuti da docenti universitari e da esperti provenienti da importanti Enti di ricerca;
- ✓ Incontri con produttori locali ed esperti del settore;
- ✓ Visite tecniche presso importanti aziende agro-alimentari del Cilento.



COMUNE DI SAN GIOVANNI A PIRO



Università degli Studi di Napoli "Federico II"



DIPARTIMENTO
AGRARIA



Dipartimento
Medicina Veterinaria
Produzioni Animali



www.agraria.unina.it



SUMMER SCHOOL

Il Cilento dal campo alla tavola:

patrimonio immateriale della gastronomia mediterranea



COMUNE DI SAN GIOVANNI A PIRO



Università degli Studi di Napoli Federico II



PROGRAMMA



Biblioteca Casa Comune
Comune di San Giovanni a Piro
17-21 giugno 2019



www.agraria.unina.it

Lunedì 17**10.00-11.30**

Apertura della Summer School presso il Cenobio Basiliano
Comune di San Giovanni a Piro

Autorità Locali, Provinciali e Regionali

Rappresentanti Università ed Enti di Ricerca

11.30-13.00

La cultura del cibo

Prof. Marino Niola

Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

13.30

Pranzo

14.30-15.30

La dieta Mediterranea e il Cilento

Prof.ssa Elisabetta Moro

Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

15.30-16.30

Benefici per la salute di una dieta ispirata al modello mediterraneo

Prof. Gabriele Riccardi

Università degli Studi di Napoli Federico II

16.30-18.00

Le produzioni tipiche cilentane, marchi e denominazioni di origine

Dr. Giuseppe Rivello

Slow Food

Aperitivo inaugurale al Pianoro di Ciolandrea

Martedì 18**9.30-10.30**

Il territorio Cilentano: uso del suolo per le produzioni agro-alimentari

Dott.ssa Stefania Pindoizzi

Università degli Studi di Napoli Federico II

10.30-11.30

La produzione di latte e carne nei territori montani

Prof. Giuseppe Campanile

Università degli Studi di Napoli Federico II

11.30-13.00

Sicurezza nelle produzioni alimentari e nella gastronomia

Prof.ssa Teresa Cirillo

Università degli Studi di Napoli Federico II

13.30

Pranzo

15.00-16.00

I prodotti ittici

Prof. Aniello Anastasio

Università degli Studi di Napoli Federico II

16.00-19.00

Visita a realtà ristorative di Scario

Cena a Scario

Mercoledì 19**9.30-11.30**

Il comparto oleario cilentano

Prof. Raffaele Sacchi

Università degli Studi di Napoli Federico II

con la partecipazione di Nicolangelo Marsicani – Frantoio Marsicani

11.30-13.30

Il settore viti-vinicolo cilentano

Prof. Luigi Moio

Università degli Studi di Napoli Federico II

13.30

Pranzo

15.00-18.00

Visita in cantina Silva Plantarium di Torre Orsaia

Dott. Sergio Pappalardo

Assoenologi Sezione Campania

Passeggiata per le vie di Bosco, chiacchierata sulle emergenze storiche nel

Comune di S. Giovanni a Piro e visita ai luoghi di Ortega

a cura dell' Avv. Franco Maldonato

Coordinatore Polo Museale del Comune di San Giovanni a Piro

Cena a Bosco presso Agriturismo "Il Rifugio del Contadino"

Giovedì 20**9.30-11.30**

I formaggi e i prodotti carnei del Cilento

Prof. Gianluigi Mauriello

Università degli Studi di Napoli Federico II

11.30-13.00

Controlli di qualità nei prodotti tipici

Dott.ssa Yolande Proroga

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

13.30

Pranzo

15.00-18.00

Visita azienda agricola e caseificio Chirico ad Ascea

Proff. Giovanni Battista Chirico – Salvatore Faugno

Università degli Studi di Napoli Federico II

Cena presso azienda agricola e caseificio Chirico ad Ascea

Venerdì 21**9.30-11.30**

Meccanizzazione nelle filiere agroalimentari cilentane

Prof. Salvatore Faugno

Università degli Studi di Napoli Federico II

11.30-13.00

Le produzioni vegetali nel Cilento

Prof. Albino Maggio

Università degli Studi di Napoli Federico II

13.30

Pranzo

15.00-17.00

Il progetto Agro.Bio.Cilento

Prof. Giuliano Bonanomi - Università degli Studi di Napoli Federico II

Promozione dell'agro-biodiversità autoctona: il caso dei grani antichi

Azienda Agricola La Petrosa

Dott.ssa Marta Ranesi - Università degli Studi di Napoli Federico II

I grani antichi del Cilento:

il caso della Cooperativa "Terre di Resilienza" Caselle in Pittari (SA)

Antonio Pellegrino

I grani antichi per una sana alimentazione moderna

Giovanni Caputo – Molino Demetra

Castel Ruggero di Torre Orsaia (SA)

17.00

Cerimonia conclusiva e consegna dei Diplomi

Sindaco del Comune di S. Giovanni a Piro - Avv. Ferdinando Palazzo

Rappresentanti Università degli Studi di Napoli Federico II

Evento conclusivo di show-cooking a Scario:

"Re-inventiamo la Cucina Mediterranea"