

L'INNOVAZIONE NELL'IMPRESA: L'ACCOGLIENZA

I.P. Alberghiero *Faicchio-Castelvenere*, Castelvenere (BN)

9.30 - REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

10.00- SALUTI

Elena Mazzealli - Preside

Alessandro di Santo - Sindaco di Castelvenere

Libero Rillo - Presidente del Consorzio Tutela dei Vini Sannio DOP

10.20 - Le prospettive della filiera vitivinicola

Daniela Lombardo - Regione Campania

10.30 - L'informazione nel PSR 2014-2020:

il catalogo delle competenze in agricoltura

Massimiliano Stellato - Regione Campania

10.45 - Il piano informativo del PIF Vitis: un percorso partecipato

Antonio Russo - FormezPA

11.00 - Introduzione dei lavori: **Roberto Formato** - esperto

11.15 - Esperienze su formule di accoglienza in cantina

Fausto Faggioli - Fattorie Faggioli

11.45 - L'esperienza della Mosella in Germania

Alessio Fragnito - Benevento Longobarda

12.00 - I Cammini d'Europa e la valorizzazione della Via Francigena

Elio Mendillo - Amministratore Delegato GAL Titerno

12.15 - Dibattito

Introduce e modera i lavori: Roberto Formato

ORE 12.30 - LABORATORIO DEL GUSTO

"Come il cibo racconta il territorio"

Presenta: **Luigi Cutillo** fiduciario Slow Food Benevento

I ragazzi dell'Istituto di Istruzione Superiore Faicchio-Castelvenere, con gli insegnanti dell'istituto e i cuochi aderenti al progetto dell'Alleanza Slow Food, prepareranno un laboratorio sul mangiar locale. I piatti saranno realizzati con prodotti forniti da agricoltori e allevatori locali aderenti alle confederazioni di categoria Coldiretti, Cia e Confagricoltura.

Vini in abbinamento delle cantine sannite del Consorzio Vini del Sannio DOP.

L'INNOVAZIONE NELL'IMPRESA: L'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Enoteca Comunale Castelvenere (plesso dell'Istituto)

15.00 Introduzione dei lavori: **Maurizio Caiazzo**

15.15 - Il supporto della regione Campania per l'internazionalizzazione del mercato vitivinicolo

Luciano D'Aponte - Regione Campania

15.35 - Progetto VISAS: Promozione dei vini nei paesi terzi

Manfredi Pascarella - Direttore CONFAGRICOLTURA

15.50 - L'OCM vino nella nuova PAC e le piattaforme web per il commercio elettronico del vino

Francesco Sossi - Direttore COLDIRETTI

Tufo Immacolata - Consulente COLDIRETTI

16.10 - Il segreto per il successo sui mercati esteri

Pasquale Carlo - Giornalista

16.30 - Le problematiche delle alterazioni del vino nel trasporto all'estero

Rosanna Maglione - FUTURIDEA

17.00 - L'esperienza della Cantina Masserie Vigne Vecchie

Raffaele Amore - Presidente CIA Benevento

Pasquale Fusco - Imprenditore

17.20 - Le problematiche di trasporto per l'internazionalizzazione dei vini

Luigi Frungillo - Manager Gruppo Gallozzi

17.45 - Dibattito

Introduce e modera i lavori: Maurizio Caiazzo

Ore 18.30 - LABORATORIO SUL VINO

"Introduzione all'analisi sensoriale"

Enoteca Comunale - Castelvenere (plesso dell'Istituto)

A cura di Slow Food Benevento

Presentano: **Luigi Cutillo, Elena Bonavolontà**

L'INNOVAZIONE IN VIGNA E IN CANTINA

I.T. Agrario *M. Vetrone*, Contrada Piano Cappelle (BN)

9.30 - REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

10.00 - SALUTI

Grazia E. Pedicini - Preside

Nicola Matarazzo - Direttore del Consorzio Tutela dei Vini Sannio DOP

10.30 - Formazione, informazione e innovazione

Valeria Spagnuolo - Dirigente FormezPA

10.45 - L'innovazione in agricoltura nel 2014-2020

Emiddio de Franciscis di Casanova - Regione Campania

11.00 - Versatilità dei vitigni Sanniti: aspetti biochimici ed enologici.

Angelita Gambuti - Università di Napoli Federico II Facoltà di Agraria

11.15 - Progetto Pro.Vin.Ba.S.T

Ettore Varricchio, Michele Mercorella, Elena Coccia

Università degli Studi del Sannio

11.45 - Plastica biodegradabile, spray da resine e fibra naturali

Barbara Immirzi, Rosanna Maglione - FUTURIDEA

12.20 - L'attitudine delle uve falanghina e aglianico a produrre vino spumante di alta qualità: la sperimentazione della Guardiense

Prof. Giuseppe Marotta - Dip. Economia Università degli Studi del Sannio

Domizio Pigna - Presidente Cantina Sociale La Guardiense

12.40 - Dibattito

Introduce e modera i lavori: Antonio Russo

Ore 13.00 - DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI DEL SANNIO

MUSA- Polo Museale della Tecnica e del Lavoro in Agricoltura
Contrada Piano Cappelle (BN)

A cura di Slow Food Benevento

Presenta: **Giancarlo De Luca**

L'INNOVAZIONE IN VIGNA E IN CANTINA

FUTURIDEA, Contrada Piano Cappelle (BN)

15.00 SALUTI: **Carmine Nardone, FUTURIDEA**

15.15 - Tecniche agronomiche in viticoltura

Mauro Mori - Università Federico II di Napoli Facoltà di Agraria

15.30 - Geotermia e cantina ed etichettatura intelligente

Rosanna Maglione, Salvatore Rampone - FUTURIDEA

16.00 - Dibattito

Introduce e modera i lavori: Pasquale Carlo

Ore 16.30 - LABORATORIO DAL PANE AL GRANO

"Recupero delle varietà del grano antico del Sannio"

MUSA- Polo Museale della Tecnica e del Lavoro in Agricoltura
Contrada Piano Cappelle (BN)

A cura di Slow Food Benevento

Presentano: **Giancarlo De Luca, Maria Scarinzi,**

Mimmo Pontillo, Elena Bonavolontà

A SEGUIRE:

Ore 17.30 - TAVOLA ROTONDA

"Il consumo del suolo e i rischi per le produzioni vitivinicole"

Nino Pascale - Presidente Slow Food Italia

Martinelli Luca - Altreconomia

Erasmus Timoteo - Referente Salviamo il paesaggio

Gianluca Aceto - Consigliere provinciale di Benevento
Referente Comune di Benevento

Antonio Campese - Presidente Camera di Commercio di Benevento

Corrado Martinangelo - Regione Campania

Mino Mortaruolo - Consigliere regionale della Campania

Introduce e modera i lavori: Nicola Matarazzo

CHIUDE I LAVORI: Luigi Baccari - Regione Campania

Ore 19.00 - "UOMO di PASTA"

Spettacolo teatrale presentato all' EXPO Milano

A cura della Cooperativa IDEAS