

Con il patrocinio di



vesuvinum



LA STRADA DEL VINO VESUVIO PRESENTA

Vini e Sapori del Vesuvio

19 novembre 2022

Museo del Parco Nazionale del Vesuvio

Boscoreale, Napoli



AGENDA



Ore 09.00 - Apertura dell'evento

Inaugurazione del percorso sensoriale:

Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani - Desk espositivi e degustazione prodotti tipici del Vesuvio

Consorzio Tutela Vini Vesuvio - Desk espositivo e degustazione dei Vini della Vesuvio DOP

Consorzio del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP - Desk espositivo e degustazione prodotti

Slow Food Vesuvio - Desk espositivo e degustazione prodotti della Condotta Slow Food Vesuvio

Ore 10.00-13.00 - Convegno

Sostenibilità: il presente e il futuro delle produzioni agroalimentari, vitivinicole, artigianali e turistiche del territorio vesuviano

Saluti:

Antonio Diplomatico - Sindaco di Boscoreale

Agostino Casillo - Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale del Vesuvio

Ciro Cacciola - Direttore MAV - Museo Archeologico Virtuale

Clementina Iervolino - Presidente della Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani

Intervengono:

Maria Lionelli - Fiduciaria Condotta Slow Food Vesuvio

Cristina Leardi - Presidente Consorzio del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP

Ciro Giordano - Presidente Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini

Luca Capasso - Vicepresidente Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani - già Sindaco di Ottaviano

Stefano Donati - Direttore Ente Parco Nazionale del Vesuvio

Luciano D'Aponte - Responsabile Promozione Agroalimentare Regione Campania

Antonio Corbo - Editorialista di Repubblica

Simone Porricelli - Presidente AIAB Campania

Patrizia Spigno - Ricercatrice

Raffaele Sacchi - Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari Dip. di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e

Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee

Conclude:

Nicola Caputo - Assessore all'Agricoltura Regione Campania

Modera: Roberto Esse - Giornalista

AGENDA



Ore 13.30 - Buffet

a cura dei Maestri Chef e studenti dell'ISIS Luigi de' Medici di Ottaviano

*Ore 15.30 - Laboratorio di educazione alimentare e del gusto**

I frutti del Vesuvio: libera narrazione tra storia e leggenda, dall'antica Pompei ai giorni nostri, a cura di Gaetano Romano - Imprenditore agricolo, divulgatore e cultore del Vesuvio

*Ore 16.30 - Masterclass - I Vini del Vesuvio***

a cura del Prof. Ferdinando De Simone e di Ciro Giordano - Presidente Consorzio Tutela Vini Vesuvio

Ore 18.00 - Show cooking

a cura dei Maestri Chef dell'ISIS Luigi de' Medici di Ottaviano

Ore 19.00 - Chiusura degli stand espositivi e conclusione della manifestazione

Durante il corso dell'evento sarà possibile visitare il Museo del Parco Nazionale del Vesuvio.

Strutturato in cinque differenti sale, il percorso espositivo, caratterizzato dalla presenza di pannelli informativi e installazioni multimediali, illustra l'evoluzione geologica del complesso vulcanico Somma-Vesuvio, lo sviluppo della biodiversità attraverso le principali specie vegetali e animali, infine l'interazione dell'uomo con il vulcano.

*Numero max partecipanti: 30 persone

**Numero max partecipanti: 20 persone

Per il laboratorio e la Masterclass è necessaria la prenotazione obbligatoria all'indirizzo: info@stradadelvinovesuvio.com

