

**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"