

# MAGMA

MOSTRA ALIMENTARE GASTRONOMICA  
DELLA MOZZARELLA E DELL'AGRICOLTURA

MOSTRA ALIMENTARE  
GASTRONOMICA  
DELLA MOZZARELLA  
E DELL'AGRICOLTURA

1 EDIZIONE

---

PROGRAMMA  
DELL'EVENTO

5 > 7 APRILE  
2024



5 APRILE 2024

10:00 CERIMONIA DI TAGLIO DEL NASTRO ED APERTURA DEL MAGMA

---

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 10:30 – 11:30)**

**Consorzi IG attori della crescita dei territori**

A cura di Confagricoltura

SALUTI  
ISTITUZIONALI

Giovanni Giugliano – Confagricoltura Campania  
Luca Cerretani – Direttore GAL Cilento Regeneratio

RELATORI

Domenico Raimondo – Presidente Consorzio Mozzarella di Bufala DOP  
Tommaso Romano – Presidente Consorzio San Marzano DOP  
Manlio De Feo – Presidente Consorzio Fico Bianco Del Cilento DOP  
Vincenzo De Maio – Consigliere Consorzio Ciliegia di Bracigliano IGP  
Mario Miano – Presidente Consorzio Marrone di Roccadaspide IGP  
Margherita Ceparano – Presidente Consorzio Terre Aurunche DOP  
Alfonso Piccolo – Responsabile Filiere Agroqualità S.p.a.  
Filippo Ferraro – Sindaco Comune di Corleto Monforte

---

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 11:35 – 12:00)**

**I food di qualità e l'export agroalimentare della Regione Campania**

A cura di Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

RELATORI

Claudio Muccio – Direttore UOC Igiene e Sicurezza Alimenti di Origine Animale Asl Salerno

---

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 12:00 – 12:30)**

**Un viaggio nella terra della Bufala in compagnia di un veterinario di campagna**

A cura di Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

RELATORI

Dionisio Del Grosso – Medico Veterinario – Buiatria

---

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 12:35 – 13:15)**

**Il supporto di agenzia ICE ai processi di internazionalizzazione dell'agroalimentare Italiano**

A cura di Agenzia ICE

RELATORI

Flavia De Falco – Trade Promotion Officer for Food and Beverage at ITA - Italian Trade Agency

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 15:00 – 15:40)**

### **Agronomi, territorio e qualità agroalimentare**

A cura di CONAF – Consiglio dell’Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali

RELATORI Maria Luisa Varricchio – Dottore Agronomo, Phd

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 15:45 – 16:45)**

### **Interazioni tra competenze dell’ARPAC e le pratiche agro-zootecniche e produzioni lattiero casearie**

A cura di ARPAC – Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Campania

SALUTI ISTITUZIONALI Luigi Stefano Sorvino – Direttore Generale ARPAC

RELATORI Gianluca Scoppa – Ingegnere e Dirigente UOC Area Territoriale di Salerno  
Salvatore Viglietti – IF AT Benevento  
Giacomo Ruocco – Architetto e IF AT Salerno

---

## **AREA EVENTI | ATTIVITÀ GASTRONOMICA**

### **Le interpretazioni del Latte di Bufala**

A cura di ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Degustazione guidata di formaggi, a latte di bufala e non solo, gratuita.

Accesso riservato ad un numero indicativo di massimo 30 (trenta) persone, previa anticipata comunicazione.

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 17:00 – 18:00)**

### **Turismo enogastronomico, scenari e tendenze**

A cura di Antonella Guerra

INTRODUCE E MODERA Antonella Guerra – Libera Professionista ed Esperta di Marketing Strategico

RELATORI Rosa Pepe – Agronoma in “L’enogastronomia come opportunità di sviluppo delle aree interne”  
Maria Guarracino – Brand Manager In Cibus, Scuola di Alta Formazione Gastronomica  
in “La formazione gastronomica: identità, autenticità e innovazione”  
Aldo Olivieri – Operatore turistico e Blogger in “Il progetto Il mio viaggio nel Cilento”  
Marco Serra – Titolare Tenuta Mainardi  
in “Esperienze enogastronomiche: persone, cultura e territorio”  
Antonio Daniele – Titolare Cantina Tredaniele in “La viticoltura eroica del Cilento”  
Angelo Radica – Presidente Associazione Nazionale Città del Vino

**18:00 CHIUSURA PRIMA GIORNATA MAGMA**

6 APRILE 2024

10:00 APERTURA SECONDA GIORNATA MAGMA

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 10:00 – 10:30)**

**Il cibo come valorizzazione del territorio**

A cura di Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

RELATORI Orlando Paciello – Presidente dell’Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 10:30 – 11:00)**

**La lana come risorsa per lo sviluppo del territorio**

A cura di Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

RELATORI Vincenzo Peretti – Professore Ordinario di Zootecnica Generale e Miglioramento Genetico dell’Università di Napoli Federico II

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 11:10 – 12:10)**

**Ruolo dei Carabinieri NAS in materia di sicurezza alimentare e contrasto alle sofisticazioni**

A cura di Arma Dei Carabinieri - Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

RELATORI Michele Avagnale – Tenente Colonnello e Comandante del Gruppo Tutela Salute dell’Italia Meridionale  
Rosario Basile – Tenente Colonnello e Comandante dei NAS di Salerno  
Alfonso Castagna – Luogotenente CS dei NAS di Salerno  
Antonio Di Sapia – Luogotenente CS dei NAS di Salerno

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 12:20 – 13:30)**

**Il benessere della mammella e i costi occulti della mastite bovina e bufalina**

A cura di In-Mungitura

RELATORI Katia Rossi – Founder In-Mungitura

---

## **AREA ESPOSITORI | ATTIVITÀ GASTRONOMICA (ORE 14:00)**

### **Degustazione finger della cucina del territorio**

A cura di Unione Regionale Cuochi della Campania

Degustazione di pietanze finger food a base di prodotti del territorio, sapientemente preparati da chef qualificati

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 15:00 – 16:00)**

### **Progetto dicovale a tutela della biodiversità e RGB - Risorse Genetiche Vegetali**

A cura di CRAA - Azienda Agricola Sperimentale Regionale Improsta

RELATORI Antonio Minoliti – Dottore agronomo

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 16:00 – 17:00)**

### **Ottimizzazione delle produzioni di colture foraggere, sistemi digitali e gestione agronomica dei reflui**

A cura del Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno

RELATORI Domenico Ronga – Docente Associato in Agronomia e Coltivazioni Erbacee del corso di Agraria

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 17:00 – 18:00)**

### **Progettazione e azioni innovative nel turismo enogastronomico**

A cura di Antonella Guerra

INTRODUCE  
E MODERA Antonella Guerra – Libera Professionista ed Esperta di Marketing Strategico

RELATORI Assunta Giaquinto – Comune di Pisciotta in “Storie di Alici ed Olio”  
Gabriele De Marco – Presidente G.A.L. Cilento) in “Rural Food Revolution”  
Elio Guadagni – Sindaco di Ottati  
in “Il ruolo degli enti locali nella valorizzazione delle tipicità locali”  
Camillo Sorrentino – Guida turistica  
in “Il compito della guida turistica nella promozione del turismo enogastronomico”  
Lucia Di Mauro – Presidente Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara  
in “La valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara”

**18:00 CHIUSURA SECONDA GIORNATA MAGMA**

7 APRILE 2024

10:00 APERTURA TERZA GIORNATA MAGMA

---

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 10:30 – 11:30)**

**Evoluzione del Mercato del Lavoro in Agricoltura**

A cura dei Consulenti del Lavoro

SALUTI  
ISTITUZIONALI

Stefania Piscopo – Segretario Nazionale Associazione Giovani Consulenti del Lavoro

RELATORI

Danila D'Angelo – Componente Associazione Giovani Consulenti del Lavoro di Salerno

---

**AREA TALK | CONVEGNO (ORE 11:30 – 13:00)**

**Le nuove frontiere della selezione BMI**

A cura di A.N.A.S.B. - Associazione Nazionale Allevatori Specie Bufaline

SALUTI  
ISTITUZIONALI

Nicola Palmieri – Presidente A.N.A.S.B.

RELATORI

Gianluigi Zullo – Ufficio studi A.N.A.S.B.  
in “I numeri ANASB e le innovazioni del Progetto BIG”

Roberto Mauriello – Esperto di razza A.N.A.S.B.  
in “Progetto BIG: l'evoluzione della valutazione morfo-funzionale nella BMI”

CONCLUSIONI

Nicola Palmieri – Presidente A.N.A.S.B.

---

**AREA ESPOSITORI | ATTIVITÀ GASTRONOMICA (ORE 12:00)**

**Degustazione piatti della cucina del territorio**

A cura di Unione Regionale dei Cuochi della Campania

Degustazione di primi piatti a base di prodotti del territorio, sapientemente preparati da chef qualificati

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 15:00 – 16:00)**

### **Economia circolare nella filiera bufalina: by-products e co-products**

A cura di Oltre La Bufala

RELATORI  
Marica Raimondo – Ideatrice “Oltre La Bufala”  
Ester De Martino – Ideatrice “Oltre La Bufala”

---

## **AREA TALK | CONVEGNO (ORE 16:00 – 17:00)**

### **Scuola del Casaro CREA: Tradizione, Innovazione e Sostenibilità delle Produzioni Casearie tradizionali**

A cura di CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria

INTRODUCE  
E MODERA  
Donato Alfani – Giornalista e Project Manager MAGMA

RELATORI  
Salvatore Claps – Direttore Centro di Ricerca Zootecnica e Acquacoltura CREA

---

## **AREA TALK | PRESENTAZIONE LIBRO (ORE 17:00 – 18:00)**

### **Storia della Mozzarella di Bufala. L'oro bianco della Campania Felix**

A cura di Pasquale Iorio

RELATORI  
Pasquale Iorio – Autore del libro “Storia della Mozzarella di Bufala”  
Donato Alfani – Giornalista e Project Manager MAGMA  
Stefano Lanza – Allevatore Azienda Agricola Lanza

**18:00 CHIUSURA SALONE MAGMA 2024**

# MAGMA

MOSTRA ALIMENTARE GASTRONOMICA  
DELLA MOZZARELLA E DELL'AGRICOLTURA

**AD Group Srls**

Organizzazione & Segreteria Organizzativa

[www.magmaexpo.it](http://www.magmaexpo.it)

Contatti:

[info@magmaexpo.it](mailto:info@magmaexpo.it)

tel. 0828985791

