

L'INNOVAZIONE È SERVITA



PROGRAMMA

20 - 22 MARZO 2026

**CONVEGNI - SEMINARI - EVENTI
WORKSHOP - LABORATORI
FORMAZIONE**



Scarica

FOOD SMART SOLUTIONS

PROGRAMMA



Venerdì 20 marzo 2026

Ore 10:00 Apertura al Pubblico dei Padiglioni
Ore 11:00 **Inaugurazione Ufficiale della XV Edizione**

Moderà:

Gianni De Luca

Capo Redattore de “L'Allevatore Top”

Interviene:

Luigi Della Gatta

Presidente Confindustria Caserta

Ettore Bellelli

Presidente Coldiretti Campania

Domenico Raimondo

Presidente Consorzio Mozzarella di Bufala Campana

Marco Cicala

Sindaco di San Marco Evangelista

Conclusioni:

Fulvio Buonavitacola

Assessore Attività Produttive Regione Campania

Ore 14:00 Sala Meeting
“Finanziamenti e innovazione tecnologica nei processi produttivi lattiero-caseari”
Seminario a cura della rivista **Il Latte**

Moderà:

Alessandro Garnero

Redattore de Il Latte

Interviene:

Marco Belardi

Esperto Finanziario

Matteo Dall'Asta

Ceo Guidoparma Srl

Luigi Di Cecca

Ceo Caseificio D&D

Donato Pace

Ceo Caseificio Piano della Spina

Ore 16.00 Sala Meeting:
WORKSHOP
Il progetto europeo BETTED: efficientamento energetico e innovazione tecnologica nel settore Lattiero - Caseario
Workshop a cura di: **Federalimentare**

Interviene:

Giorgia Sabbatini, Federalimentare servizi srl

L'industria alimentare italiana: trend chiave e priorità della filiera lattiero-casearia

LIFE BETTED: obiettivi e attività del Progetto

Maurizio Notarfonso, ENEA

Approccio one health nella filiera agroalimentare

Simone Zanoni, Università di Brescia

La transizione energetica della filiera lattiero-casearia

Beatrice Marchi, Università di Brescia

La toolbox BETTED: strumenti e applicazioni

Presentazione caso studio

FOOD SMART SOLUTIONS

PROGRAMMA



Sabato 21 marzo 2026

Ore 10:00 Apertura al Pubblico dei Padiglioni

Ore 11:00 Sala Meeting
“**Andar per formaggi: Strategie e nuove opportunità del Turismo caseario**”
Seminario a cura della rivista “**Professione Casaro**”

Moderà:

Roberta Terrigni Pubbliche Relazioni e comunicazione settore food & wine

Interviene:

Angelo Mattia Rocco CNA Turismo
Mariapina Fontana Presidente Sezione Turismo Confindustria Caserta
Cristiano Casa Membro del Consorzio Tutela del Parmigiano Reggiano
formazione per lo sviluppo del turismo caseario.
Igino Moroni Membro del Consorzio Tutela del Parmigiano Reggiano
formazione professionale e sviluppo turismo caseario
Eros Scarafoni Titolare dell'azienda agricola Fontegranne
Maira Vasques Direttrice e redattrice della Rivista “Professione Casaro”
Samuel Lai Responsabile Turismo Caseario Az. Sinnos – Sardegna
Gerolamo Sanna Responsabile Turismo Casearia Az. Mandroliai – Sardegna
Roberta Garibaldi Esperta di turismo, docente all'Università di Bergamo

Conclusioni:

Enzo Maraio Assessore al Turismo Regione Campania

Ore 15:00 Sala Meeting
“**Le paste filate alla conquista del mondo: Identità, export e nuovi mercati**”
Seminario a cura della rivista “**Professione Casaro**”

Moderà:

Roberta Terrigni Pubbliche Relazioni e comunicazione settore food & wine

Interviene:

Domenico Raimondo Presidente Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP
Angelo Citro Veterinario e esperto nella produzione di prodotti Bufalino verso
l'estero principalmente America del Sud.
Andrea Giuliano Presidente Consorzio Radici
Elena Salzano Event manager, docente di Digital Marketing e Social Media
Marketing dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa,
Consigliera nazionale FERPI Federazione Italiana Relazioni
Pubbliche

FOOD SMART SOLUTIONS

PROGRAMMA



Domenica 22 marzo 2026

- Ore 10:00 Apertura al Pubblico dei Padiglioni
- Ore 11:00 Sala Meeting
 “Innovation of Excellence SIC 2026”
 Premio Innovazione 2026 – II edizione
 A Cura dell'Organizzazione del Salone Industria Casearia e Conserviera
- Ore 16:00 Chiusura Padiglioni