

# L'INNOVAZIONE È SERVITA

## PROGRAMMA



Venerdì 22 ottobre 2021

Ore 10.30

Sala Meeting del Mediterraneo  
Workshop a cura di Phoneix Contact – Rittal  
Organizzato da: Agenzia Rds - Napoli  
*"La Nuova Era della Digitalizzazione"*

Relatore:

**Ing. Alberto Vietri** Field Application Engineer  
**Ing. Giulio Mocchetto** Product Specialist Rittal

Ore 11.00

Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzato da: Arredo e Dimensione Srl  
*"Il gelato dà valore al tuo latte"*

Formatore:

**Michele Bartolini** della Gelato University Carpigiani

Ore 12.00

Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*"Tutto il sapore del latte nella tua robiola"*

Formatore:

**Carlo Piccoli** dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia

Ore 12.00

Sala Meeting del Mediterraneo  
Convegno Inaugurale  
**Fra oro bianco e oro rosso: Campania terra di tesori**  
**Il sostegno e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari regionali in un'ottica di filiera**

Interviene:

**Tommaso De Simone** Vice Presidente Nazionale Unioncamere – Presidente Camera di Commercio Caserta  
**Giuseppe Gallo** Presidente Gruppo Eurogas Azienda Sponsor evento  
**Lucio D'Arrigo** Area Manager Bper Azienda Sponsor evento  
**Davide Minicozzi** Presidente Associazione Allevatori Campania e Molise  
**Domenico Raimondo** Presidente Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP  
**Nicola Palmieri** Presidente Associazione Nazionale Specie Bufalina  
**Mauro Donda** Direttore Generale Associazione Italiana Allevatori  
**Marco Serafini** Presidente Associazione Nazionale Italiana Conserve Alimentari

Conclusioni:

**Nicola Caputo** Assessore all'Agricoltura della Regione Campania

A seguire presentazione Mostra

**"Il pomo d'oro: una sapienza antica"**

Mostra Fotografica di **Felice Soriente**



Salone Industria Casearia  
e Conserviera

**22 - 24 OTTOBRE 2021**

A1Expò - San Marco Evangelista - CE

# L'INNOVAZIONE È SERVITA

## PROGRAMMA



- Ore 14.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*"Gelato Rock: Barattoli con Gelato Crystal"*
- Formatore:  
**Michele Bartolini** della *Gelato University Carpigiani*
- Ore 15.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*"Lo Yogurt semplice e redditizio"*
- Formatore:  
**Michele Bartolini** della *Gelato University Carpigiani*
- Ore 16.00** Sala Meeting del Mediterraneo  
Workshop a cura di MBC Service Srl – Ente di Formazione del Consorzio tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop
- "Un Racconto da Casaro"* - Cerimonia di consegna dei certificati di qualifica professionale in "Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie"
- Relatore:  
**Marco Nobis** Amministratore Unico di MBC Service Srl  
presentazione della V edizione del corso di formazione
- Ore 16.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*"Mascarpone dal latte al gelato a Km. 0"*
- Formatore:  
**Carlo Piccoli** dell'*Accademia Internazionale dell'Arte Casearia*
- Ore 17.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*"Quanto vale il primosale?"*
- Formatore:  
**Carlo Piccoli** dell'*Accademia Internazionale dell'Arte Casearia*
- Ore 17.30** Area Bar  
SIC AperiFiera  
Cocktail di Benvenuto a cura dell'Organizzazione



Salone Industria Casearia  
e Conserviera

**22 - 24 OTTOBRE 2021**

A1Expò - San Marco Evangelista - CE

# L'INNOVAZIONE È SERVITA

## PROGRAMMA



**Sabato 23 ottobre 2021**

**Ore 10.00** Sala Meeting del Mediterraneo  
Seminario a cura di: Ordine dei Medici Veterinari di Caserta

*"Latte, Derivati e Salute"*

Relatore:

**Giuseppe Campanile** Professore ordinario di Zootecnica Speciale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali

*"La Ricerca a Supporto del Settore Lattiero Caseario"*

Relatore:

**Nicoletta Murru** Professore Ordinario di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II Dipartimento di Medicina veterinaria e Produzioni animali

**Ore 11.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzato da: Arredo e Dimensione Srl  
*"Il gelato dà valore al tuo latte"*

Formatore:

**Michele Bartolini** della Gelato University Carpigiani

**Ore 11.30** Sala Meeting del Mediterraneo  
Convegno a cura di: A.I.A. e A.R.A. Campania e Molise  
*"Il Settore Caseario: Un Focus sul Consumatore"*

Relatori:

**Claudio Destro** Vice Presidente Associazione Italiana Allevatori

**Guendalina Graffigna** Dipartimento di Psicologia – Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università Cattolica del Sacro Cuore – Direttore di EngageMinds HUB

**Stefano Rosini** DQA Dipartimento Qualità Agroalimentare

**Ore 12.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*"Tutto il sapore del latte nella tua robiola"*

Formatore:

**Carlo Piccoli** dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia

**Ore 14.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*"Gelato Rock: Barattoli con Gelato Crystal"*

Formatore:

**Michele Bartolini** della Gelato University Carpigiani



Salone Industria Casearia  
e Conserviera

**22 - 24 OTTOBRE 2021**

A1Expò - San Marco Evangelista - CE

# L'INNOVAZIONE È SERVITA

## PROGRAMMA



**Ore 14.30** Sala Meeting del Mediterraneo  
Workshop a cura di: Input Safety – Satech  
Organizzato da: Agenzia Rds - Napoli  
*“Protezioni di sicurezza perimetrali modulari e norme tecniche armonizzate”*

Relatore:  
**Antonio Salvati** *Product Specialist Input Safety - Satech*

**Ore 15.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*“Lo Yogurt semplice e redditizio”*

Formatore:  
**Michele Bartolini** *della Gelato University Carpigiani*

**Ore 16.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*“Mascarpone dal latte al gelato a Km. 0”*

Formatore:  
**Carlo Piccoli** *dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia*

**Ore 17.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
*“Quanto vale il primosale?”*

Formatore:  
**Carlo Piccoli** *dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia*



Salone Industria Casearia  
e Conserviera

**22 - 24 OTTOBRE 2021**

A1Expò - San Marco Evangelista - CE

# L'INNOVAZIONE È SERVITA

## PROGRAMMA



**Domenica 24 ottobre 2021**

- Ore 10.30** Sala Meeting del Mediterraneo  
Workshop a cura di: Biowaste Solarfotonica  
"Trattamento delle acque reflue nell'Industria Casearia"
- Ore 11.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzato da: Arredo e Dimensione Srl  
"Il gelato dà valore al tuo latte"
- Formatore:  
**Michele Bartolini della Gelato University Carpigiani**
- Ore 12.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
"Tutto il sapore del latte nella tua robiola"
- Formatore:  
**Carlo Piccoli dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia**
- Ore 14.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
"Gelato Rock: Barattoli con Gelato Crystal"
- Formatore:  
**Michele Bartolini della Gelato University Carpigiani**
- Ore 15.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
"Lo Yogurt semplice e redditizio"
- Formatore:  
**Michele Bartolini della Gelato University Carpigiani**
- Ore 16.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
"Mascarpone dal latte al gelato a Km. 0"
- Formatore:  
**Carlo Piccoli dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia**
- Ore 17.00** Laboratori e Formazione Carpigiani  
Organizzazione: Arredo e Dimensione Srl  
"Quanto vale il primosale?"
- Formatore:  
**Carlo Piccoli dell'Accademia Internazionale dell'Arte Casearia**



Salone Industria Casearia  
e Conserviera

**22 - 24 OTTOBRE 2021**

A1Expò - San Marco Evangelista - CE