

IL PROGETTO DI COOPERAZIONE RISCOPERTA E VALORIZZAZIONE
DELLA RURALITA' MEDITERRANEA A 

MILANO – 17 OTTOBRE 2015/ PADIGLIONE COLDIRETTI

PROGRAMMA DELL'EVENTO

Ore 11.00

Saluti e introduzione di Gennarino **Masiello** Vice Presidente Nazionale **Coldiretti**

Apertura dei lavori a cura di Pietro Andrea **Cappella** - Capofila **GAL Alto Casertano**:

*Il progetto di cooperazione Interterritoriale: la storia, l'impegno, i territori.
TERRE DELL'ALTO CASERTANO - un susseguirsi di antiche città, monasteri, borghi e castelli medievali.*

Intervento di Paolo **Russomando** - Presidente **GAL Colline Salernitane**:

TERRE DELLE COLLINE SALERNITANE - paesaggi mutevoli e spettacolari scorci sul golfo di Salerno.

Intervento di Rocco **Falivena** – Presidente **GAL I Sentieri del Buon Vivere**:

TERRE DEI SENTIERI DEL BUON VIVERE - tradizioni e cultura in uno straordinario contesto agro-pastorale e forestale.

Intervento di Michele **De Paola** – Coordinatore **GAL Vallo di Diano**:

TERRE DEL VALLO DI DIANO - preziosi habitat naturali, borghi e antichi sentieri consacrati dalla storia dell'uomo.

Intervento di Antonio **Ciabrelli** – Presidente **GAL Titerno**:

TERRE DEL TITERNO - borghi medievali, città di fondazione e abitati di valle: territori d'arte, prodotti di eccellenza e paesaggi di pregio, tra percorsi d'acqua, terme rigeneranti e boschi lussureggianti.

Ore 12.00

Intervento di Ginevra **Pagano** – **Cogea Srl**:

Le attività in corso sui territori: aspetti operativi dell'azione comune.

Ore 12.15

Intervento di Alessio **Sidoti** – **Cogea Srl**:

Ruralità Mediterranea – Strategie di comunicazione al servizio del territorio.

Ore 12.30

Chiusura dei lavori a cura di Italo **Santangelo** – Dirigente Assessorato Agricoltura **Regione Campania** e Simone **Ciampoli** direttore di **Coldiretti** Campania

*I GAL Alto Casertano, Colline Salernitane, Titerno, I Sentieri Del Buon Vivere, Vallo di Diano
Vi invitano alla*

Cena Di Gala

Sabato 17 Ottobre 2015 presso il Padiglione Coldiretti EXPO ore 20.00

Menù

Antipasto del Vallo di Diano

Provolone dell'Emigrante, formaggio tipico del territorio con all'interno un salame, ideato dagli emigranti della provincia di Salerno, per aggirare i limiti imposti dalla dogana americana che vietava l'ingresso di carni insaccate, accompagnato da Pane tipico casereccio a lievitazione naturale.

Primo piatto de I Sentieri del Buon Vivere

Pasta e fagioli, pasta artigianale prodotta con il grano duro Senatore Cappelli, varietà storica, tra le più pregiate e il fagiolo di Controne varietà salernitana piccola, tondeggiate, bianca e dalla buccia sottilissima.

Secondo piatto dell'Alto Casertano

Bistecca e tagliata di marchigiana, carne bovina di razza marchigiana, allevata tra le colline del Casertano nel rispetto della natura e del benessere degli animali secondo antiche tradizioni.

Dessert delle Colline Salernitane

Tondino di Giffoni, dolce tipico dei Monti Picentini e di tutta la Provincia di Salerno, a base della Nocciola di Giffoni IGP, del Limone Costa D'Amalfi e dell'Olio Colline Salernitane, accompagnato dai classici dolcetti brutti ma buoni e dal croccante tutti a base del prodotto principe del territorio, la nocciola.

Vini del Titerno

Falanghina del Sannio, Aglianico del Sannio DOC, Spumante di Falanghina e Passito, vini beneventani di gran pregio che portano con sé i profumi, le sensazioni e la bellezza del panorama di questo territorio ed esportati con successo in tutto il mondo.

