



Agerola, una finestra sulla Costiera Amalfitana



**Comunicare il territorio.**

Studio di marketing e comunicazione per la promozione del territorio del Comune di Agerola.

**Premessa:**

il prodotto tipico territoriale, frutto dell'elaborazione creativa di generazioni, contiene in sé una storia da raccontare, espressione di risorse naturali e culturali. Diventa pertanto il motore della comunicazione.

**Obiettivo:**

valorizzare e promuovere il territorio e le sue risorse ambientali, turistiche, culturali e gastronomiche.

**Comunicare la festa.**

La Sagra del Fiordilatte di Agerola diventa oggi **Fiordilatte FIORDIFESTA**, una vera e propria sagra dei sapori e delle tipicità locali, destinata ad esprimere la vocazione produttiva, turistica e culturale del territorio della zona dei Lattari.

Per informazioni:

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

SEMA - Agenzia di comunicazione e promozione - Tel. 081 885.47.45

# fiordilatteFIORDIFESTA



**AGEROLA**  
**SAGRA DEL FIORDILATTE**  
*e dei prodotti tipici*

CONVEGNO

**"BIODIVERSITÀ ANIMALE E TIPICITÀ TERRITORIALI"**

VENERDÌ 3 AGOSTO 2007 - AULA CONSILIARE COMUNITÀ MONTANA



L'Associazione Sant'Antonio Abate di Agerola  
è particolarmente lieta di presentarLe  
la XXVII Sagra del Fiordilatte e dei Sapori Tipici Agerolesi

## fiordilatteFIORDIFESTA

Con il patrocinio:



L'evento è realizzato grazie alla fattiva collaborazione dei locali Caseificatori

Caseificio The Green Valley  
Caseificio Monti Lattari di Amatruda D.  
Caseificio La Castellana  
Caseificio Zì monaco  
Caseificio F.lli Buonocore  
Burrificio La Goccia Bianca  
Caseificio Fior d'Agerola latte e derivati  
Caseificio Monti Lattari di Donnarumma Mario  
Caseificio Buonocore Biemme 2

Caseificio Buonocore Corrado  
Caseificio Azienda Agricola A. Naclerio  
Caseificio La Montanina  
Caseificio Antonio Mandara  
Caseificio Agerolatte latte e derivati  
Caseificio Ruocco  
Cioffi Belfiore Caseifici artigiani  
Burrificio Agrisole S.p.A.

Main Sponsor



Sponsor

Pasticceria Avitabile - San Lazzaro, Agerola  
Gelateria e Pasticceria Dottor Coffee Mister Ice - San Lazzaro, Agerola  
Integral Pane di Naclerio Armando - Agerola  
Consorzio Salumi di Agerola - Agerola  
Hotel Le Rocce - Agerola  
Ristorante - Pizzeria Leonardo's - San Lazzaro, Agerola  
Assicurazioni Assitalia - Agostino Savarese - Agerola  
Assicurazioni Lloyd Adriatico - Rag. Fusco Lazzaro - Agerola  
Casa Vinicola Gran Furore di Marisa Cuomo - Furore  
Valle dei Mulini Alimenti - Sant'Antonio Abate  
Pastificio Di Martino - Gragnano  
Pastificio Di Nola - Gragnano  
La Fabbrica della Pasta di Gragnano - Gragnano

## Convegno

### “BIODIVERSITÀ ANIMALE E TIPICIÀ TERRITORIALI”

Venerdì 3 agosto 2007

Aula Consiliare Comunità Montana - Via Coppola - Agerola (NA)

Ore 18.30 **Indirizzo di saluto**

On.le Michele Pisacane - *Sindaco di Agerola*  
Gaetano Buonocore - *Assessore Agricoltura Comune di Agerola*  
Prof. Gennaro Fusco - *Assessore Turismo Comune di Agerola*  
Giuseppe Guida - *Presidente Comunità Montana Monti Lattari - Penisola Sorrentina*  
Dott. Michele Bianco - *Dirigente SESIRCA Regione Campania*  
Dott.ssa Mariella Passari - *Dirigente STAPACEPICA Napoli*  
Giosuè de Simone - *Presidente Consorzio di Tutela DOP Provolone del Monaco*  
Silvio Imperati - *Presidente Consorzio per la valorizzazione dei Salumi di Agerola*  
Moderatore:  
Dott. Antonio Mascolo - *Vicepresidente Comunità Montana Monti Lattari - Penisola Sorrentina*

Ore 19.30 **Interventi Programmati**

- Prof. Vincenzo Peretti  
*Ricercatore Università Federico II, Vicepresidente R.A.R.E.*  
“Valorizzazione delle risorse genetiche animali autoctone”
- Prof. Federico Infascelli  
*Direttore Scuola di Specializzazione in Alimentazione Animale - Università Federico II*  
“Alimenti OGM: riflessi sulla salute animale ed umana”
- Dott. Luca Mascolo  
*Dirigente ASL NA5*  
“Il bovino agerolese, l'ecosistema e l'economia dei Monti Lattari”
- Dott.ssa Vincenzina Fusco  
*PhD. in Scienze e Tecnologie dell'Alimentazione*  
*Dipartimento di Scienza degli Alimenti - Università di Napoli Federico II*  
“Le popolazioni microbiche dominanti nei formaggi tipici del comprensorio dei Monti Lattari in relazione alle tecnologie di produzione”
- Dott.ssa Maddalena Venuso  
*SEMA - Agenzia per la comunicazione e promozione del territorio*  
“Le tipicità locali: una risorsa per la promozione del territorio”

Ore 20.30 **Buffet prodotti tipici**

Sono stati invitati

On.le Andrea Cozzolino - *Assessore Agricoltura Regione Campania*  
On.le Francesco Borrelli - *Assessore Agricoltura Provincia di Napoli*