



Camera di Commercio
Benevento

Il Progetto **DAL TERRITORIO AL TERRITORIO** promuove la conoscenza ed il consumo di prodotti locali agroalimentari e favorisce la crescita ed il consolidamento di filiere corte radicate nel territorio e rispettose delle sue tradizioni.

Nel complesso delle attività previste si terrà il workshop

PRODUZIONE AGROALIMENTARI TIPICHE E RISTORAZIONE LOCALE: SINERGIE POSSIBILI PER LO SVILUPPO DEL TERRITORIO

Giovedì 4 dicembre 2014

10.30- 14.00


*Camera di commercio, ingresso V.le dei Rettori, 40
Sala Consiliare Tonino De Nigris*


SALUTI AI PARTECIPANTI A CURA DELLA CAMERA DI COMMERCIO

-  **PRESENTAZIONE DEL PROGETTO "DAL TERRITORIO AL TERRITORIO".**
Annapia Ragone - Istituto G. Tagliacarne attuatore del Progetto
-  **UTILIZZO DEI PRODOTTI TIPICI E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE AGROALIMENTARI LOCALI: I RISULTATI DELLA RICOGNIZIONE PRESSO LE AZIENDE DI RISTORAZIONE DELLA PROVINCIA DI BENEVENTO.**
Fabiola Labia – Eureka partner del Progetto
-  **L'ORGANIZZAZIONE DI UN'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE TIPICA: DALLA SCELTA DEL MENU ALLA GESTIONE DEI RAPPORTI CON I PRODUTTORI LOCALI.**
Testimonianza di Antonio Pisaniello, chef campano, 1 stella Michelin
-  **GLI STRUMENTI PER LA PROMOZIONE DELLA PRODUZIONE E DELLA RISTORAZIONE TIPICA: LE GUIDE E GLI ORGANISMI DI TUTELA.**
Marianna Sanseverino – Esperta di comunicazione aziendale
-  **LA COMUNICAZIONE DELLA TIPICITÀ PER LE AZIENDE AGROALIMENTARI E DELLA RISTORAZIONE BENEVENTANA: IL RISTORANTE COME VETRINA DEI PRODOTTI TIPICI.**
Marianna Sanseverino – Esperta di comunicazione aziendale

Ai partecipanti che ne faranno richiesta sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Per informazioni:

 Annapia Ragone - tel. 06 78052208 - a.ragone@tagliacarne.it;

 Rossella Paolisso - tel. 0824 300216 - promozione@bn.camcom.it

SCHEDA DI ADESIONE

COGNOME E NOME			
AZIENDA/RISTORANTE			
MAIL		TEL.	