

11/13 SETTEMBRE 2026

dalle **09:30** alle **19:00**

PIAZZA DELLA LIBERTÀ - SALERNO

ciboedintorni.eu  

CIBO &DINTORNI

MEDITERRANEANAGRIBUSINESSEVENT

TRE GIORNI TRA BUSINESS, CULTURA, TERRITORI E ALTA CUCINA

Cibo&Dintorni riunisce imprese agroalimentari, buyer italiani e internazionali, istituzioni, associazioni di categoria, chef, autori e professionisti del settore. Il programma alterna incontri B2B, approfondimenti su tematiche attuali, presentazioni editoriali, show cooking e masterclass dedicate alle eccellenze culinarie e vini pregiati.

VENERDI 11 SETTEMBRE 2026

ORE 9:30 - 19:00 APERTURA al pubblico e agli operatori.

ORE 9:30 - 13:15 SALA MEDITERRANEO (PADIGLIONE A)

International Buyers Workshop.

Incontri B2B riservati alle aziende accreditate che incontreranno buyer profilati provenienti da: Giappone, Germania, Francia, Spagna, Portogallo, Svezia, Bulgaria, Slovacchia, Singapore, Senegal, Libia, Marocco, Kenya, Mozambico, Tunisia, Turchia e Italia.

ORE 11:00 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Approfondimento a cura di Agrocepi.

Cinghiale & Dintorni, il mondo venatorio a difesa dell'agricoltura, confronto sulla gestione della fauna selvatica, la tutela delle colture, la sicurezza alimentare e la valorizzazione della selvaggina attraverso filiere controllate e centri di lavorazione autorizzati.

modera **Oreste Lo Pomo**, giornalista RAI;

introduce **Gennaro Barra**, presidente provinciale di Salerno Agrocepi e EPS Campania

intervengono:

Antonio Barone, responsabile dei centri di lavorazione della selvaggina

Ettore Bellelli, Coldiretti Campania

Fabrizio Marzano, Confagricoltura Campania

Stefano Di Marzo, CIA Campania

Giuseppe Alfano, Parco Regionale dei Monti Picentini

Giuseppe Coccorullo, Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

conclude:

Maria Carmela Serluca, Assessora all'Agricoltura della Regione Campania.

ORE 11:30 SALA AGORÀ (PADIGLIONE B)

Incontri con gli autori selezionati da Agenzia Letteraria Delia.

La cucina di MIMI alla ferrovia.

Storia, ricette e memoria di uno dei ristoranti simbolo di Napoli, fondato nel 1943. Presentazione del volume di Ida e Salvatore Giugliano, pubblicato da Mondadori nella collana Oscar Bestsellers.

intervengono:

Salvatore Giugliano, chef e coautore

Marisa Laurito, attrice e volto della cultura napoletana

Vincenzo De Luca, sindaco Comune di Salerno.

Moderatore Alfonso Sarno, giornalista gastronomico

Al termine dell'incontro firmacopie e degustazione eccellenze culinarie.

ORE 12:00 AREA PIZZA 100% CAMPANA

a cura Assessorato Agricoltura Regione Campania

I Maestri dell'arte all'opera

ORE 13:20 Diretta televisiva LIRA TV

ORE 15:00 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass a cura Assessorato Agricoltura Regione Campania

Gustiamo un Patrimonio

ORE 16:00 SALA AGORÀ (PADIGLIONE B)

Approfondimento a cura dell'Associazione Donne in Campo C.I.A. Campania.

Nutrire il cambiamento, il ruolo delle agricoltrici nei nuovi sistemi agroalimentari introduce e modera **Jessica Malerba**, Presidente Associazione Donne in campo Campania

intervengono:

Rosa Giovanna Castagna, presidente Nazionale Associazione Donne in campo

Patrizia Spigno, presidente Slow Food Campania

Michelangelo Pascale, direttore dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino

Mimma Lomazzo, consigliera delle Pari Opportunità della Regione Campania

Patrizia Iannella, imprenditrice agricola

Stefano Di Marzo, commissario regionale C.I.A. Agricoltori Italiani Campania

Franco Picarone, vicepresidente Commissione Agricoltura della Regione Campania

Maurizio Scaccia, direttore nazionale C.I.A. Agricoltori Italiani.

ORE 17:00 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass FRANCIACORTA.

Un viaggio tra bollicine, territorio e metodo, alla scoperta dell'identità e dell'eleganza del Franciacorta a cura di FISAR Salerno.

relatore **Roberto Coppola**

cantina **Ferghettina Franciacorta.**

La masterclass sarà accompagnata dalla presentazione del libro Winewashing del giornalista **Nello Gatti**.

SABATO 12 SETTEMBRE 2026

ORE 9:30 - 19:00 APERTURA al pubblico e agli operatori

ORE 9:30 - 13:15 SALA MEDITERRANEO (PADIGLIONE A)

International Buyers Workshop.

Incontri B2B riservati alle aziende accreditate che incontreranno buyer profilati provenienti da: Giappone, Germania, Francia, Spagna, Portogallo, Svezia, Bulgaria, Slovacchia, Singapore, Senegal, Libia, Marocco, Kenya, Mozambico, Tunisia, Turchia e Italia.

ORE 10:30 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass a cura Assessorato Agricoltura Regione Campania

Il Caffè, l'arte dell'estrazione: tra tradizione e innovazione.

ORE 11:00 SALA AGORÀ (PADIGLIONE B) Approfondimento

Infrastrutture ed urbanistica per le attività produttive.

Dario Loffredo, assessore Comune di Salerno;

Antonio Visconti, presidente Consorzio ASI Salerno;

Vincenzo Carleo, moderno 2020;

Fulvio Bonavitacola, assessore Attività Produttive e Sviluppo Economico della Regione Campania.

ORE 12:00 AREA PIZZA 100% CAMPANA

a cura Assessorato Agricoltura Regione Campania

I Maestri dell'arte all'opera

ORE 12:30 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass "Il cappuccino del monaco".

Con lo chef **Vincenzo Guarino**, tra i protagonisti della cucina italiana contemporanea stellata. Tecnica, memoria e territorio si incontrano nello show cooking dedicato a "Il Cappuccino del Monaco", una delle sue creazioni più rappresentative, reinterpretata in esclusiva per Cibo&Dintorni attraverso l'utilizzo dei prodotti d'eccellenza del territorio di Così Com'è, Caffè Motta e Donna Teresa.

Vieni a scoprire, imparare e assaggiare questo piatto insieme allo chef Vincenzo Guarino.

ORE 12:45 Diretta televisiva LIRA TV

ORE 15:00 SALA AGORÀ (PADIGLIONE B)

Incontri con gli autori selezionati da Agenzia Letteraria Delia.

La Dieta del Cilento, le ricette del Cuoncio Cunnio.

L'autore **Luciano Pignataro**, giornalista enogastronomico, racconta il Cilento come modello di vita e alimentazione: stagionalità, biodiversità, cucina lenta e patrimonio della Dieta Mediterranea. Volume pubblicato da Mondadori nella collana Oscar Bestsellers wellness.

modera **Alfonso Sarno**, giornalista gastronomico.

Al termine dell'incontro firmacopie e degustazione eccellenze culinarie.

ORE 15:30 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass L'audaCIA da gustare: dove il coraggio diventa sapore.

Un percorso di degustazione alla scoperta di nuovi sapori, prodotti e storie delle donne dell'agricoltura campana

a cura dell'Associazione Donne in Campo - CIA Campania.

ORE 17:00 SALA AGORÀ (PADIGLIONE B)

Approfondimento a cura A.I.C.

Oltre le barriere del glutine: quando il cibo è inclusione, sapore e sicurezza

intervengono:

Basilio Malamisura, Pediatra-Gastroenterologo, referente scientifico Associazione Italiana Celiachia Campania;

Teresa D'Amato, vicepresidente Associazione Italiana Celiachia Campania APS.

Al termine degustazione eccellenze culinarie senza glutine.

ORE 17:30 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass AMARONE della Valpolicella.

Un percorso dedicato a uno dei grandi rossi italiani, simbolo di intensità, eleganza e passione veneta: territori, uve, appassimento, stile e abbinamento gastronomico con i salumi Leoncini a cura di FISAR Salerno.

relatore: **Francesco Villani**

cantina: **Domini Veneti**

DOMENICA 13 SETTEMBRE 2026

ORE 9:30 - 19:00 APERTURA al pubblico e agli operatori.

ORE 9:30 - 13:15 SALA MEDITERRANEO (PADIGLIONE A)

Workshop con buyer locali.

Incontri B2B riservati alle aziende accreditate che incontreranno operatori del territorio.

ORE 10:30 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass LA LIEVITAZIONE NATURALE

Il maestro **Carlo Di Cristo**, biologo e ricercatore di zoologia presso l'Università degli Studi del Sannio, vi guiderà alla scoperta della lievitazione naturale, dal lievito madre alla scelta delle farine, fino ai processi di fermentazione.

Un percorso tra conoscenza e arte bianca, con l'approccio tecnico e scientifico dello scienziato.

ORE 11:00 SALA AGORÀ (PADIGLIONE B)

Approfondimento a cura di Agrocepi

Le filiere agroalimentari tra mercati interni ed esteri.

Imprese, aggregazione, accesso al credito, strumenti pubblici e internazionalizzazione: un confronto sulle condizioni necessarie per rendere più competitive le filiere agroalimentari del Mezzogiorno.

coordina **Gennaro Barra**, presidente Agrocepi Salerno e presidente OP CELAB;

intervengono:

Camillo Catarozzo, presidente BCC Campania Centro;

Antonio Viglietta, responsabile estero e agribusiness BCC Magna Grecia;

Giancarlo Manzi, direttore BCC Capaccio Serino

Corrado Martinangelo, Presidente Nazionale Agrocepi;

Marco Cerreto, Commissione Agricoltura Camera dei Deputati.

Fabio del Bravo, direzione filiere e analisi di mercato ISMEA.

ORE 12:00 AREA PIZZA 100% CAMPANA

a cura Assessorato Agricoltura Regione Campania

I Maestri dell'arte all'opera

ORE 13:00 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass NIKKEI

a cura dello **Chef Riccardo Cannizzaro**, Oma sushi bar.

Dedicata alla cucina Nikkei, fusione tra la cultura gastronomica giapponese e quella sudamericana.

ORE 15:00 SALA AGORÀ (PADIGLIONE B)

Incontri con gli autori selezionati da Agenzia Letteraria Delia.

Nuove note di Cucina Salernitana, storie e ricette. L'autore **Alfonso Sarno**, giornalista gastronomico in un viaggio nella memoria gastronomica di Salerno, tra ricette familiari, personaggi e tradizioni. La nuova edizione amplia il patrimonio culinario raccontato dall'autore con trenta ulteriori ricette.

Al termine dell'incontro firmacopie e degustazione eccellenze culinarie.

ORE 15:30 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass a cura Assessorato Agricoltura Regione Campania

Fantasie Campane

ORE 17:00 SALA DEL GUSTO (PADIGLIONE B)

Masterclass BAROLO.

Alla scoperta del "Re dei Vini": il Barolo, tra Nebbiolo, grandi terroir e tradizione piemontese a cura di FISAR Salerno.

Relatore **Gerardo Perillo**

Cantina **Damilano**

ORE 17:00 SALA AGORÀ (PADIGLIONE) Approfondimento.

I disturbi del comportamento alimentare: quando il rapporto con il cibo diventa malattia.

Una lezione pratica sui disturbi del comportamento alimentare e sui principali fattori neurobiologici, psicologici e ambientali che ne favoriscono l'insorgenza.

A cura del **Dott. Francesco Salvati**, Nutrizionista Clinico e Sportivo, Neuroscienziato, Formatore Biomedico.

Tutte le attività sono prenotabili sul portale ciboedintorni.eu fino ad esaurimento dei posti disponibili.

PROMOTORI ISTITUZIONALI



MAIN PARTNER

Così Com'è



PARTNER TECNICI

