

Con il patrocinio di

# BIOECONOMIA, ECONOMIA CIRCOLARE E... GASTRONOMIA

**10 MAGGIO 2024 ORE 10**

**CAMERA DI COMMERCIO DI SALERNO  
SALONE GENOVESE**

**La partecipazione all'evento è gratuita**

**Evento valido per l'autoformazione dei  
professionisti Chimici e Fisici**

**Saluti e presentazione dell'evento:**

Andrea Prete, Presidente Camera di Commercio Salerno  
Raffaele Esposito, Presidente Provinciale Confesercenti Salerno  
Marialuisa Saviano, Università di Salerno  
Rossella Fasulo, Presidente Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania  
Giovanni Sanna, Comitato Tecnico Scientifico, Cluster Italiano della Bioeconomia SPRING

**Intervengono:**

- **BIOECONOMIA, DAL CAMPO ALLA TAVOLA**  
Mario Bonaccorso - Direttore, SPRING
- **CHILOMETRO CONSAPEVOLE: UTILIZZARE INTEGRALMENTE LE MATERIE PRIME È UN VANTAGGIO PER ECONOMIA E GUSTO**  
Carlo Catani - Presidente, Tempi di Recupero APS
- **LE FERMENTAZIONI NELLA CUCINA MODERNA: UNA RISCOPERTA DEL PASSATO**  
Marco Ambrosino - Chef, Sustanza
- **DALLA VITE AL VINO: UN PERCORSO DI CULTURA**  
Luca Di Leva - Oste, L'ebbrezza di Noè
- **LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NELLE MENSE SCOLASTICHE**  
Maria Vittoria Maradei - Chimico, Libero professionista

**Conclusioni:**

Martino Di Serio, Ordine Regionale dei Chimici e dei Fisici della Campania

