

Pomodoro Ciao al PIZZA VILLAGE MILANO 7/10 settembre 2023

Dalla sua prima edizione *Ciao Il pomodoro di Napoli* è al fianco del Pizza Village, tra degustazioni, assaggi e migliaia di pizze sfornate.

Quest'anno si bisserà a Milano: dopo l'ennesimo successo dell'edizione napoletana si torna nel capoluogo lombardo per la gioia degli appassionati del cibo più amato in tutto il mondo. Dal 7 al 10 settembre, *Ciao Il pomodoro di Napoli*, marchio storico della Compagnia Mercantile d'Oltremare, sarà presente all'edizione milanese del Pizza Village sostenendo, come sempre, tutti i pizzaioli partecipanti con i propri prodotti di punta, ma anche con uno spazio espositivo importante e, **grande novità di quest'anno**, con due incontri di approfondimento su tematiche centrali per tutto il mondo food in Italia.

L'ORO DEL SUD - Giovedì 7 settembre h. 17:00/19:00

Lo chef Gennaro Esposito, attraverso un excursus tra le specie locali del pomodoro campano e del Sud Italia, ci racconterà i rapporti tra questo unico e straordinario prodotto e l'alta cucina; ma anche di come le più evolute tecnologie consentano di metterlo in barattolo conservandone tutta la freschezza, l'originarietà e le caratteristiche peculiari, rendendolo esportabile in tutto il mondo come punta di diamante del settore agroalimentare italiano, importante risorsa del nostro paese. Del prodotto fresco esploreremo e esploreremo le differenze organolettiche tra le differenti specie e le loro possibilità di utilizzo in cucina, fino ad arrivare ai prodotti in scatola, ognuno con la sua storia e le sue caratteristiche di fedeltà al frutto originario.

Interverrà il Presidente della Fondazione Univerde, Alfonso Pecoraro Scanio, già ministro delle Politiche Agricole e dell'Ambiente da sempre in prima linea per le questioni che riguardano il nostro patrimonio agroalimentare e la sua importanza strategica e culturale per il nostro territorio.

Modererà l'incontro Nadia Tagliatela di Identità Golose e Mangia & bevi, Cooking Trainer per Eataly, Cooking Trainer per USSM Roma-Ministero della Giustizia nel progetto inserimento sociale per minori. Fondatrice di Passaggi di Gusto, comunicazione food & wine.

L'EVOLUZIONE DELLE COMPETENZE AGROALIMENTARI: LA LOGICA DI FILIERA DELL'ITS TE.LA - Venerdì 8 settembre h. 17:00/19:00

Un incontro sulle iniziative di formazione di tecnici superiori nel settore agroalimentare e sulla necessità della formazione di personale altamente specializzato come risorsa indispensabile per il futuro del settore agroalimentare italiano.

La Compagnia Mercantile d'Oltremare, tra i promotori dell'iniziativa e cofondatrice della fondazione Te.La, Confindustria Salerno, insieme ad altre importanti aziende, hanno dato vita ad un progetto in collaborazione con l'Università di Salerno e altre prestigiose agenzie di formazione come Formamentis, per l'istituzione di corsi universitari triennali per la formazione di giovani tecnici e il loro inserimento nelle aziende, in un settore strategico in Italia.

Individuando un'esigenza urgente nel settore dell'agroalimentare, la sinergia tra questi differenti soggetti ha dato una risposta concreta ad un bisogno altrettanto concreto e fondamentale. Agricoltura, Sostenibilità, Packaging e trasporto ecologici questi i temi al centro dell'innovativa offerta didattica della fondazione Tela.

Intervengono sul tema il dottor Pietro Ambra di Formamentis, Giovanni D'Angelis direttore dell'Anicav, Lino Cutolo founder CMDO e promotore della Fondazione ITS TE.LA insieme a Confindustria e Camera di Commercio Salerno.

Moderà l'incontro Nadia Tagliatela di Identità Golose e Mangia & bevi,
www.cmdo.it
www.ciaoilpomodorodiNapoli.com
COMMERCIAL@CMDO.IT
info@cmdo.it