



GLI EVENTI DEL VILLAGE

mercoledì 5

eDAMUS

ORE 10.30 > INAUGURAZIONE ITALIAN FRUIT VILLAGE taglio del nastro con le autorità

Talk



ORE 11.00 > GOALS AND PLANNED ACTIVITIES OF THE INTERNATIONAL PROMOTION CAMPAIGN FOR EUROPEAN FRUIT AND VEGETABLES
Tasting of Sicilian prickly pear and blood orange

Cooking Show



ORE 11.15 > RISOTTO AL CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE IGP CON RIDUZIONE DI AGLIANICO

Cooking Show



ORE 11.30 > CARCIOFO DI PAESTUM IGP IN TEMPURA CON MAYO ALLE ALICI DI CETARA E SALVIA

Talk

eDAMUS

ORE 11.45 > PRESENTAZIONE DMED
Salone della Dieta Mediterranea 2025

Talk

eDAMUS

ORE 12.30 > RUOLI DELL'INTERPROFESSIONE PER LA CRESCITA DEL SETTORE ORTOFRUTTICOLO

Talk



ORE 14.30 > STRATEGIE ORGANIZZATIVE PER IL GIUSTO REDDITO: QUALI PROSPETTIVE?

Talk

eDAMUS

ORE 15.00 > LO STATO DELL'ARTE DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA

Talk



ORE 16.00 > L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELL'ORTOFRUTTA CAMPANA: A CONFRONTO CON LE ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

Cooking Show



ORE 16.30 > CAPONATA DI CAVOLO RAPA CON MELANNURCA CAMPANA IGP, NOCI, VINCOTTO E OLIO DI CAVOLO RAPA

Cooking Show



ORE 16.45 > ZUPPA DI CASTAGNE, CECI E PORCINI; CRÊPES CON FARINA DI CASTAGNA DOLCI E SALATE

Veggy Hour



ORE 17.00 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE focaccia con finocchio e rosmarino del Cilento

Veggy Hour



ORE 17.15 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE insalatina di radicchio, fragole e aceto balsamico

Veggy Hour



ORE 17.30 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE macedonia di Arancia rossa di Sicilia, melannurca e fragole

Veggy Hour



ORE 17.45 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE broccoletti al limone



GLI EVENTI DEL VILLAGE

giovedì 6

Cooking Show



ORE 10.30 > MILLEFOGLIE CON MELANNURCA CAMPANA IGP CAMELLATA AL MIELE D'ARANCIA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Talk

eDAMUS

ORE 11.00 > L'AGGREGAZIONE COME STRATEGIA DI SVILUPPO PER LA FILIERA ORTOFRUTTICOLA

Talk

eDAMUS

ORE 11.45 > IL RUOLO DELLE REGIONI NELLO SVILUPPO DEL SETTORE ORTOFRUTTICOLO ITALIANO

Talk



ORE 12.15 > PREMIO ITALIAN FOOD NEWS AWARD INTERNATIONAL

Talk



ORE 12.45 > INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ DAL CAMPO AL PACKAGING: LE RISPOSTE DELL'ORTOFRUTTA

Talk



ORE 14.30 > SOSTENIBILITÀ: IL PRESENTE CHE ABBIAMO, IL FUTURO CHE VOGLIAMO segue degustazione Fragole Basilicata

Talk



ORE 15.30 > LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE E L'OFFERTA DI ORTOFRUTTA ITALIANA



Talk

ORE 16.00 > SALUS "TRANSFORMING PEST MANAGEMENT BY USING EARTH OBSERVATION DATA, AI AND ROBOTICS"

Veggy Hour



ORE 16.30 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE pinzimonio di finocchio con citronette alle alici di Cetara

Veggy Hour



ORE 16.45 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE carpaccio di Limone costa d'Amalfi I.G.P., sale e pepe

Cooking Show



ORE 17.00 > CARCIOFO RIPIENO CON GAMBERO GOBBETTO MEDITERRANEO E FONDUTA DI PROVOLA

Cooking Show



ORE 17.15 > VELLUTATA DI CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE IGP CON CROCCANTE DI PANE, PANCETTA E ROSMARINO DEL CILENTO

Veggy Hour



ORE 17.30 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE bruschetta con Asparagi, noci, pomodorini secchi e ricotta

Veggy Hour



ORE 17.45 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE croissant di ricotta di bufala, Rucola e Noci



GLI EVENTI DEL VILLAGE

venerdì 7

Cooking Show



ORE 10.30 > FINOCCHIO ARROSTO CON CREMA DI BUFALA E NOCCIOLA DI GIFFONI IGP

Cooking Show



ORE 11.00 > MOZZARELLA IN CARROZZA CON SALSA DI POMODORINO DEL PIENNOLO, FRIGGITELLI E BASILICO

Cooking Show



ORE 11.45 > MINISTRINA DI RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE IGP E FAGIOLI

Talk



ORE 12.00 > PRESENTAZIONE DOP ECONOMY

Veggy Hour

eDAMUS

ORE 12.30 > LIQUORI ALL'ORTOFRUTTA E DEGUSTAZIONE