



L
Lametia



BARZANÒ & ZANARDO
INTELLECTUAL PROPERTY



Slow Food



LIBRANDI
VITICOLTORI DI CALABRIA



SONO LIETI DI INVITARLA AL CONVEGNO

Università Magna Græcia e Territorio: eccellenze agroalimentari

Cum grano salis: segni distintivi, Indicazioni Geografiche e valorizzazione delle eccellenze del territorio

VENERDÌ 5 MAGGIO 2023 ORE 14:30-18:30

COMPLESSO MONUMENTALE DEL SAN GIOVANNI, CATANZARO

Moderatore

Stefano Alcaro, Professore Ordinario Chimica Farmaceutica, Direttore Scuola di Alta Formazione (SAF) dell'Università Magna Græcia

Saluti istituzionali

Pietro Falbo, Presidente Camera Commercio di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia

Giacomo Giovinazzo, Dirigente Dipartimento Agricoltura Regione Calabria

Relatori

Carmine Lupia, Esperto dei conservatori di etnobotanica in Calabria e Basilicata: *Piante alimentari aromatiche nella tradizione calabrese*

Laura Berliocchi, Professore Associato di Farmacologia, Università Magna Græcia: *Healthy aging e dieta mediterranea*

Maria Colurcio, Professore Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese, Università Magna Græcia: *Agrifood: valore e territorio*

Valeria Conidi, Avvocato e Consulente Marchi della Barzanò & Zanardo: *Marchi, segni distintivi e Indicazioni Geografiche*

Emilio Gatto, Direttore Generale - ICQRF - Direzione generale della prevenzione e del contrasto alle frodi agro-alimentari

Coffee Break

Percorsi e Pratiche a confronto: Tavola Rotonda moderano prof. Maria Colurcio e av. Valeria Conidi

Librandi Vini Giacomo Costa

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio DOP Maria Cristina Di Giovanni

Mulinum: Stefano Caccavari

Suino Nero D'Aspromonte: Francesco Macrì

Slow Food Mariangela Costantino

Vecchio Magazzino Doganale Ivano Trombino

Birra Gladium Anselmo Verrino

Antica Congrega Tre Colli Francesco Bianco

Aperitivo

REGISTRAZIONE GRATUITA QUI

