

## I PAT DELLA PROVINCIA DI SALERNO GIACIMENTI GASTRONOMICI. RIFLESSIONI PER UNA POSSIBILE CRESCITA DEL TERRITORIO

**31 maggio 2019**

**Centro Conferenza**

**Finagricola Soc. Coop. rl - Viale Spagna, 8 - Z.I. - 84091 Battipaglia (SA)**

**Ore 8.30 - Registrazione dei Partecipanti**

**Ore 9.00 - Apertura dei Lavori e Saluti Autorità**

**Cecilia Francese** - Sindaco di Battipaglia

**Mario Iervolino** - Commissario Straordinario ASL Salerno

**Maria Morgante** - Direttore Generale ASL Avellino

**Domenico Della Porta** - Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL Salerno

**Luigi Morena** - ff Direttore UOC ex area "B" ASL Salerno ( Direttore CREMOPAR)

**Giuseppe Fornino** - Direttore UOC ex area "C" ASL Salerno

**Orlando Paciello** - Presidente Ordine Medici Veterinari Provincia di Salerno

**Matteo Lorito** - Direttore Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli "Federico II"

**Gaetano Oliva** - Direttore Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università degli Studi di Napoli "Federico II"

**Paolo Sarnelli** - Responsabile UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria Regione Campania

**Fabio Palo** - Direttore Commerciale FINAGRICOLA soc coop rl

**Moderatore Angelo Citro** - Referente C.Ri. P.A.T. - PAT ASL Salerno

**Ore 9.30 - Presentazione del convegno: "Cosa è il CRIPAT - PAT"**

**Vincenzo D'Amato** - Direttore C.Ri.P.A.T. - PAT

**I prodotti di origine animale e la salute dell'uomo**

**Giuseppe Campanile** - Membro del Consiglio Superiore di Sanità, Professore Ordinario Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università degli Studi di Napoli "Federico II"

**Gli standard internazionali di certificazione nel settore agroalimentare**

**Massimo Staiano** - Direzione Stabilimento FINAGRICOLA soc coop rl

**Le deroghe igienico-sanitarie: opportunità di sviluppo per le piccole produzioni locali**

**Danila Carlucci** - Referente C.Ri.P.A.T. - PAT ASL Benevento

**La sicurezza alimentare delle conserve vegetali**

**Annamaria Nobile** - Responsabile UOSD Prevenzione Collettiva 64 - 65 - Referente C.Ri.P.A.T. - PAT ASL Salerno

**I presidi Slow Food**

**Patrizia Spigno** - Referente Regionale dei presidi di Slow Food International Campania e Basilicata

**Principali rischi microbiologici legati al consumo di vegetali freschi**

**Federico Capuano** - Direttore Dipartimento Ispezione Alimenti Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

**Conclusioni**

**Antonio Limone** - Direttore Generale Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

**Ore 14.00 - Questionario di apprendimento ECM**

**Ore 15.00 - Chiusura dei Lavori**

**Ore 15.15 - Testimonianze**

**Ravioli allo Zenzifero**

**Rocco Avena** - Presidente Pro Loco Acquae Electae Quaglietta (Av)

**Frecagnòla - Sagra della Capra bollita**

**Carmine Laurito** - Sindaco di Cannalonga

**Carciofo Bianco**

**Francesco D'Orilia** - Presidente Fondazione MI.DA. - Pertosa (Sa)

**Il tartufo nero**

**Gerardo Strollo** - Vicesindaco del Comune di Colliano

**Patata di montagna**

**Antonio Forziati** - Sindaco di Castelcivita

**Fagioli di Controne**

**Ettore Poti** - Sindaco di Controne

**Stracchino di Bufala**

**Vincenzo Citro** - Produttore di Stracchino di Bufala P.A.T.

**Fior di ricotta di Ponte Persica**

Pat di Pompei, Scafati e Castellammare di Stabia

**O' Per e O' Muss**

Sorrentino Alimentari srl Pagani

**Degustazione di alcuni PAT della Regione Campania a cura dello Chef Gerardo Bastardi La Sfogliata d'Oro - Palomonte (Sa)**

**I vini a cura di Opificio Pomposelli - Battipaglia (Sa)**

**RESPONSABILI SCIENTIFICI**

Angelo Citro - Annamaria Nobile



### MODALITA' DI ISCRIZIONE

La registrazione potrà essere effettuata tramite il modulo on-line disponibile sul link: <http://formazione.izsmportici.it> entro e non oltre il giorno **24/05/2019**. La partecipazione al corso sarà determinata dall'ordine progressivo di registrazione e i partecipanti riceveranno conferma dalla segreteria organizzativa tramite posta elettronica.

**Gli organizzatori dell'evento si impegnano a rispettare il programma pubblicato che rimane suscettibile di variazioni per cause di forza maggiore. E' proibito filmare o fotografare le presentazioni dei relatori.**

### ACCREDITAMENTO ECM

Per l'acquisizione dei crediti formativi ECM e per ottenere l'attestato di partecipazione è indispensabile la presenza al 100% delle ore di formazione e la corretta compilazione del questionario finale di apprendimento.

L'attestato ECM potrà essere scaricato successivamente al corso accedendo alla propria area riservata dal seguente link:

<http://formazione.izsmportici.it>



**E.C.M.**

Commissione Nazionale Formazione Continua



ACCREDITAMENTO RICHIESTO PER  
MEDICI VETERINARI - MEDICI CHIRURGHI  
BIOLOGI - TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO  
CREDITI FORMATIVI ASSEGNATI: 5  
ACCREDITAMENTO RICHIESTO PER 80 PARTECIPANTI

**Segreteria Organizzativa  
Ufficio Formazione IZSM**

Via Salute, 2 - 80055 Portici  
tel 081.7865218 - 309 - 355

e-mail: [formazione@cert.izsmportici.it](mailto:formazione@cert.izsmportici.it)