

PROGRAMMA EVENTI

VENERDI 22 SETTEMBRE

Ore 16:00 "CHOCOLAT, LA PASSIONE PER IL GUSTO"

Con la partecipazione dei Pastieri Nazionali

SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 10:30 ESPOSIZIONE Equina di razze endemiche promossa dalla Fattoria Didattica ODV Empatiamoci Pet di San Sebastiano al Vesuvio (NA)

Ore 17:30

ESIBIZIONE della FIC "Federazione Italiana Cuochi" con gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Sen. Angelo di Rocco" di Caltanissetta con rilascio di attestato finale di partecipazione.

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 10:30 ESPOSIZIONE amatoriale Canina aperta a tutte le razze, organizzata dal SIULC "Snidato Nazionale Cinofilo"

Ore 17:30 "PIZZA SLOOW FOOD"

ESIBIZIONE delle Associazioni Nazionali Pizzaioli "UK Pizza Federation e con rilascio di attestato finale di partecipazione.

ESPOSIZIONE PERMANENTE di: attrezzature - macchinari agricoli d'Epoca promossa dalla Fattoria Didattica ODV Empatiamoci Pet di San Sebastiano al Vesuvio (NA)



In Fiera è autorizzata la vendita di Prodotti dell'Agricoltura e Artigianato

Dal Venerdì alla Domenica - Ore 15:00/19:00

INCONTRI B to B con Aziende anche estere e con Operatori del Settore Industria e Rapporto Produttivo

COME RAGGIUNGERCI



Per maggiori informazioni

☎:3498955438



Sede Nola (NA) Via Gen. M. De Sena, 174
Tel. 0818235322 – Cell. 3498955438
PEC: fieraagroalimentarenola@fastcert.it
Mail : info@fieraagroalimentarenola.it
Official Site : <http://fieraagroalimentarenola.it/>

Hotel Convenzionati -Città di Nola

Hotel I Gigli ☎ 081 821 4314 – info@hoteligli.it
Hotel dei Platini ☎ 081 512 2522 – info@hoteldeiplatini.it
Holiday inn ☎ 081 364 2100 – reservation@hotelvulcanobuono.it



con il patrocinio di:



PRESENTANO

1^A FIERA

AGRICOLTURA AGROALIMENTARE e AFFINI Città di NOLA 2023

22-23-24 settembre 2023

**Distretto industriale/Commerciale di Nola
presso il Centro Commerciale-Servizi
VULCANO BUONO
NOLA (Na), località Boscofangone**

BREVI CENNI STORICI

Fiera Città di Nola

(Giustiniani 1808, VII, 58).

Il territorio nolano, noto dall'antichità per essere fertilissimo, ha consolidato nei secoli una vocazione prevalentemente agricola. L'area attorno alla città, pianeggiante e in buona parte ricca di acque sotterranee, da cui erano alimentati i molti pozzi, era costituita da terreni facilmente arabili, non arenosi, né pietrosi, adatti alla coltivazione arborea e seminativa. Vi si producevano ortaggi, frutta, granoturco, canapa, patate, legumi e in particolare il miglio, molto decantato sin dall'antichità



EX PIAZZA FORAGGIO

Delle fiere di Nola fanno menzione i capitoli presentati dalla città nel 1529, nei quali si chiede che al capitano della città venga accordato il diritto di nominare, ogni anno, un mastro del mercato (Grohmann 1969, 224).

Nei capitoli si dice quanto segue: «item che se li conceda lo ius de creare lo mastro delo mercato, seu de laferia... . che venesse ad adomandarelo ala Corte, et la dicta feria veneria ad manchare, quale se fa solum per piacere dela Cita [...]» (Vincenti 1897, 93). La fiera annuale, della durata di otto giorni, si teneva durante la festa di San Paolino (22 giugno)

PROGRAMMA FIERA

VENERDI 22 SETTEMBRE

Ore 11:00 **CERIMONIA DI APERTURA**
“ FIERA DELL’ AGRICOLTURA,
AGROALIMENTARE E AFFINI’ CON IL
BENVENUTO DEL SINDACO DELLA CITTA’
DI NOLA

Presentazione Accordo tra il comune di Nola, la Conf. PMI ITALIA e la Società VULCANO S.p.A.

SALUTI:

Ore 11:30 **RAPPRESENTANTI ISTITUZIONALI**
DELLA COMUNITA’ EUROPEA, NAZIONALI,
REGIONALI, PROVINCIALI E TERRITORIALI

SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 10,30 **ESPOSIZIONE Equina di razze**
Endemiche

Ore 17:30 **Esibizione della FIC – “Federazione**
Italiana Cuochi” con alunni di Istituti Alberghieri

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 10:30 **ESPOSIZIONE AMATORIALE**
CANINA

Ore 12:30 **PREMIO “ECCELLENZE PMI**
ITALIANE”

Ore 17:30 **PIZZA “SLOW FOOD”** Esibizione di
Maestri Pizzaioli

DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI
CAMPANI

La serata è allietata da momenti musicali

PROGRAMMA CONVEGNI

VENERDI 22 SETTEMBRE

Ore 16:00-**CONVEGNO**

TUTELA DELL’AMBIENTE E GESTIONE
RIFIUTI NEL COMPARTO AGRICOLO/AGRO
ALIMENTARE.

Ore 17:00- **LA SCUOLA IN FIERA**
Con la partecipazione di Istituti Alberghieri

SABATO 23 SETTEMBRE

Ore 10:00 **CONVEGNO**

FOOD E MEDITERRANEO, L’Assessorato
dell’Agricoltura Regione Campania a confronto
con Imprenditori Campani e Nazionali

Ore 11:30 **CONVEGNO**

INNOVAZIONE TECNOLOGICA nel settore
Agricolo ed Agro Alimentare –

Industria 4.0 (aspetti legislativi, finanziari e
tecnici)

Ore 16:00 **CONVEGNO**

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO NEL
COMPARTO AGRICOLO/AGROALIMENTARE
promosso dalla Conf. PMI ITALIA

DOMENICA 24 SETTEMBRE

Ore 12:00 **CONVEGNO**

L’ELICOLTURA AL NATURALE, NUOVA
PROSPETTIVA PER LE AREE
MEDITERRANEE. *Promosso dalla*
CONFEDERAZIONE ITALIANA
ELICOLTORI.