

**OPEN DAY**

Ascea (SA) | 3 luglio 2015

Fondazione Alario per Elea-Velia

**LA GAMMA ALIMENTARE DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA DEL TERRITORIO CILENTANO, LA COSTRUZIONE  
DEI NUOVI MERCATI E L'APPLICAZIONE DEI SISTEMI CRM**

Benvenuto del Presidente della Fondazione Alario per Elea-Velia Avv. Marcello D'Aiuto

Presentazione del Progetto KIBSlab – Presidente Avv. Tommaso Chirico

Saluto del Presidente Coldiretti Salerno – Vittorio Sangiorgio

**Tavola Rotonda**

Dr. Giuseppe Cornacchia	CIA – Direttore Dipartimento Sviluppo Alimentare e Territorio
Dott.ssa Marcella De Martino	Ricercatore e Responsabile Scientifico IRISS - CNR
Dr. Nicola Di Noia	Responsabile Nazionale Coldiretti settore Olivicolo
Dott. Giuseppe Orefice	Presidente Slow Food Campania
Dr. Vito Puglia	Perbacco – Enoteca, Osteria

Moderatore: Carlo Hausmann

**Focus sull'evoluzione dei prodotti e dei mercati**

Dott. Carlo Hausmann	Direttore Generale AZIENDA ROMANA MERCATI (Coordinatore)
Dott. William Loria	Responsabile produzioni alimentari Azienda Romana Mercati
Prof. Giovanni Battista Quaglia	Fondazione Fosan per lo sviluppo della qualità alimentare
Prof. Raffaele Sacchi	Ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari Università Federico II Napoli

**Sommario degli Interventi**

Dott. Carlo Hausmann

Dalla mappatura dei prodotti agroalimentari tradizionali alla costruzione delle gamme dei prodotti locali. Valutazione dello stato dell'arte in Italia dopo venti anni di lavoro. Metodi e casi di successo.

Dott. William Loria

L'applicazione dell'analisi sensoriale come sistema di diagnosi della qualità dei prodotti e base di procedure di garanzia

Prof. Giovanni Battista Quaglia

Le nuove frontiere dei prodotti da forno. L'eccellenza della qualità tra tradizionale e moderno

Prof. Raffaele Sacchi

La nutraceutica applicata alle produzioni tradizionali, le tecniche di trasformazione delle olive da mensa, gli oli ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli

**Solutions Dimostrative**

Aldo Borelli (Coordinatore)

A cura di: Giuseppe Filippi, Maria Rosaria Carella, Michael Campurra

- La certificazione degli oli di oliva DOP, il caso della Sabina
- La gestione del sistema frantoio
- La gestione del parco clienti nel commercio elettronico
- Il CRM nell'applicazione interaziendale dei sistemi agrometeo
- La profilazione del Cliente nell'Agriturismo
- Sviluppo Competenze/ Qualificazione e Formazione del Personale