



# Lunedì 18



 **campania**  
authentic food

## *programma del giorno*

ore **11.00** *La parola alle aziende* **“La PASTA ARTIGIANALE”**

### **Degustiamo le Eccellenze**

ore **12.30** *protagonista* **“L’antico Pomodoro di Napoli”**

ore **14.00** *protagonista* **“La Pasta IGP di Gragnano”**

ore **15.30** *protagonista* **“Il Provolone del Monaco”**

ore **16.30** *La parola alle aziende* **“L’arte della Filatura del Fiordilatte”**





# Martedì 19



## *programma del giorno*

ore **11.00** *La parola alle aziende* **“L’orto di Napoli”**

### **Degustiamo le Eccellenze**

ore **12.30** **“LA VERA PIZZA FRITTA Napoletana”**

*Associazione VPN By Antonio Coppola*

ore **14.00** *protagonista* **“La Mozzarella di Bufala DOP”**

ore **15.30** *protagonista* **“La pasta artigianale dell’Irpinia”**

ore **16.30** *La parola alle aziende* **“L’arte della Filatura del Fiordilatte”**





# Mercoledì 20



 **campania**  
authentic food

*programma del giorno*

ore **11.00** *La parola alle aziende* “**L’arte della Filatura del Fiordilatte**”

## Degustiamo le Eccellenze

ore **12.30** *protagonista* “**La Papacella di Napoli**”

ore **14.00** *protagonista* “**La Pasta IGP di Gragnano**”

ore **15.30** *protagonista* “**Il Caciocavallo stagionato in grotta**”

ore **16.30** *La parola alle aziende* “**La Mozzarella di Bufala e non solo**”

