



Università  
di Camerino



FONDAZIONE  
CASSA DI RISPARMIO  
DI ASCOLI PICENO



Comune  
di Amandola



## AMANDOLA **TRAINING** CENTRE

----- experience learn development -----

Grazie all'intervento della Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno, l'Università di Camerino mette in campo, oltre ad un'offerta formativa legata alle peculiarità del territorio, un evento internazionale

# QUALITÀ DEL PRODOTTO E TERRITORI DI QUALITÀ

**Amandola 27 giugno 2019** piazza Matteotti

10.00

*Saluti*

**Adolfo Marinangeli** Sindaco di Amandola

**Angelo Davide Galeati** Presidente Fondazione CARISAP

*Introduzione*

**Claudio Pettinari** Magnifico Rettore,  
Università di Camerino

**Flavio Corradini** Coordinatore UNICAM  
del progetto Amandola Training Center

10.30

**Elena Vittadini** Professore di Tecnologie alimentari,  
Università di Camerino

*Ingredienti e tecnologia per la qualità della pasta*

**Raffaele Maria Maiorano** Presidente nazionale  
Associazione Nazionale Giovani Agricoltori  
*La filiera del grano per i produttori di qualità*

**Federico Maccari** Amministratore delegato  
"La Pasta di Camerino"

*Il valore aggiunto della pasta made in Italy*

12.00

**Pietro D'Alessio** Presidente Associazione Gastronomi  
Professionisti

*La pasta nel mondo*

**Sissa Verde** Artigiana pastaia italiana  
che opera a Madrid

*Pasta Fresca: artigianalità italiana in Spagna.*

*Il progetto di Linda Pastissa*

**Laila Nonni** Titolare di "Non solo Pasta" di Macerata  
*Ingredienti di eccellenza del territorio per pasta fresca  
apprezzata nel mondo*

13.30

**Ferdinando Ciabattoni** Cuoco del Ristorante "Teta"  
di Castignano

*Cooking show*

*Degustazione di piatti a base di pasta fresca  
e prodotti del territorio*

Per gli studenti di Scienze Gastronomiche UNICAM  
è prevista l'assegnazione di 1 CFU

[www.unicam.it/amandolatrainingcentre](http://www.unicam.it/amandolatrainingcentre)