

## 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](mailto:fieraagroalimentarenola@fastcert.it)  
Mail : [info@fieraagroalimentarenola.it](mailto:info@fieraagroalimentarenola.it)  
Official Site : <http://fieraagroalimentarenola.it/>

**Hotel Convenzionati -Città di Nola**

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



con il patrocinio di:



**PRESENTANO**

# 1<sup>A</sup> 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.**