

# SI CHIUDE CON SUCCESSO IL SECONDO CONVEGNO DELL'EVENTO "SULLE ONDE DEL GUSTO"

*Publicato il 1 Novembre 2025 di Daniela Del Prete*



Successo per il secondo convegno "Sulle Onde del Gusto" a Conca della Campania: Copagri Campania valorizza agricoltura, pesca e turismo sostenibile

**Categoria:** [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)

**Etichette:** [Amira Napoli](#), [Dario Duro](#), [Salvatore Ciardiello](#), [Tenuta Terra Tefra](#)



## Tre giornate di confronto e valorizzazione del territorio: successo per il Convegno Copagri Campania

Grande partecipazione e vivo interesse hanno caratterizzato la seconda edizione dell'evento "**Sulle Onde del Gusto**", svoltosi dal **23 al 25 ottobre** presso la suggestiva **Tenuta Terra Tefra di Conca della Campania (Caserta)**, con il patrocinio della **Regione Campania**. L'iniziativa, promossa da **Copagri Campania** e fortemente voluta dal **Presidente Regionale Salvatore Ciardiello**, ha rappresentato un'importante occasione di dialogo tra istituzioni, operatori del settore agricolo, ittico, turistico e della ristorazione.

### Un evento che unisce terra e mare

Il convegno ha evidenziato le potenzialità del territorio campano, promuovendo sinergie concrete tra **agricoltura, pesca, turismo e ristorazione**, in un'ottica di sviluppo sostenibile e valorizzazione delle eccellenze locali. La **Presidente Angela Pisacane** (Copagri Salerno e rete d'impresa **100Moggi**) ha aperto i lavori sottolineando l'importanza di una gestione responsabile delle risorse ittiche e il valore del pescato locale come patrimonio economico, culturale e ambientale.

### Interventi di rilievo e testimonianze dirette

Durante le tre giornate si sono susseguiti interventi istituzionali e tecnici, tra cui quelli dei **sindaci di Conca della Campania e Tora e Picilli**, della **biologa nutrizionista Dott.ssa Anna Folco**, del **Presidente della Cooperativa Pescatori Vincenzo Porzio**, e del **Segretario Regionale Uila Emilio Saggese**. Particolarmente apprezzata la presentazione del progetto "**100Moggi**", una rete d'impresa che promuove la **filiera corta**, i **prodotti a km 0** e l'integrazione tra **economia circolare e turismo sostenibile**.

### Organizzazione e accoglienza a cura dell'AMIRA

L'organizzazione è stata curata con grande professionalità dalla sezione **AMIRA** di Napoli, provincia e altre zone della Campania, diretta da **Dario Duro**. L'**Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi** ha gestito la logistica, l'accoglienza degli ospiti, il servizio di sala e il servizio sommelier,

contribuendo in modo decisivo alla riuscita dell'evento.

Le **degustazioni**, curate con maestria dall'**Agrichef Enza Di Nardo**, hanno valorizzato i **prodotti tipici campani** e il **pescato locale**, accompagnate dalle spiegazioni tecniche del **Maître Sommelier Pasquale Brillante**, maestro dei vini AMIRA, creando un'esperienza gastronomica di alto livello.























## Un convegno che guarda al futuro

A chiudere i lavori, il **Presidente Salvatore Ciardiello** ha ribadito l'impegno di **Copagri Campania** nel sostenere la crescita del comparto agricolo e ittico, incentivando percorsi di **innovazione**, **formazione** e **crescita sostenibile**, rafforzando il legame tra territorio e comunità locale.

Un ringraziamento speciale è stato rivolto a tutti i partecipanti, ai relatori e alle istituzioni che hanno condiviso con entusiasmo questa seconda edizione di **"Sulle Onde del Gusto"**, confermandola come un appuntamento di riferimento per la valorizzazione del territorio campano.

