# Cerrato a MADE expo

scritto da Michele Vicidomini | Maggio 27, 2015

Dal 18 al 21 marzo 2015 Cerrato (Azienda di Montecorvino Puglianoleader nel Mezzogiorno nel campo delle chiusure metalliche) sarà presente al padiglione 4 – N11 del Made Expo presso la fiera di Milano Rho con un’area espositiva di 100 mq.

www.cerratospa.com

www.madeexpo.it

---

# Master in Marketing, Comunicazione di Impresa & Sales Management

scritto da Michele Vicidomini | Maggio 27, 2015

Pform, Scuola di Alta Formazione Manageriale e Consulenza Professionale, Ente accreditato alla Regione Campania e certificato ISO 9001 per la consulenza e la formazione professionale, associato a Confindustria Salerno, promuove il MASTER IN MARKETING, COMUNICAZIONE DI IMPRESA & SALES MANAGEMENT.

Finalizzato alla creazione di una figura in grado di elaborare strategie integrate di marketing e comunicazione di impresa, il Master è articolato in 200 ore di lezioni teorico-pratiche organizzate in FORMULA WEEK-END (sabato ore 9.30-13.30 e 14.30-18.30 e la domenica ore 9.30-13.30) e 6 mesi di stage in azienda.

Il corpo docente del Master è costituito da professionisti che operano quotidianamente nel settore marketing e comunicazione, in grado di garantire, oltre ad un'accurata ed attenta teoria degli argomenti, anche una validissima e concreta esperienza pratica.
La fase d'aula del Master si conclude con un test di verifica e un project work finale.

A seguire è previsto un periodo di stage in azienda GARANTITO DA CONTRATTO.

Gli occupati possono richiedere di svolgere la sola fase d'aula beneficiando di agevolazioni sulla quota di partecipazione.

La sede della attività formative è in Salerno, via San Leonardo 52, c/o Galleria Mediterraneo, scala B.

Tra gli argomenti del Master:
Marketing Management
La comunicazione
Social Media Marketing
E-commerce Management
Media Planning
Direct Marketing
SEM: Search Engine Marketing
SEO: Search Engine Optimization
Web Usability e Design
Sales Management
Event Marketing

Competenze trasversali

Il Master è a numero chiuso.

Per prenotare il proprio colloquio selettivo/informativo è necessario inviare il cv a segreteria@pform.it

Per informazioni e candidature è possibile contattare la Segreteria Pform all'indirizzo segreteria@pform.it o al numero 089.336388 (dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle 13.30 e dalle ore 14.30 alle 18.30).

---

# Corso di Project Management Professional di Garofalo & Partners

scritto da Michele Vicidomini | Maggio 27, 2015

Il corso di formazione, organizzato dalla Garofalo & Partners e patrocinato dall'Ordine degli Ingegneri della provincia di Salerno, dalla Camera di Commercio e da Intertrade, ha registrato un buon successo con oltre trenta partecipanti.

Venerdì 23 gennaio, con inizio alle 15.00, presso "Salerno Incontra – Camera di Commercio", si è svolto il primo dei dodici appuntamenti, con cadenza settimanale, che termineranno il 17 aprile e che vedono il coinvolgimento di professionisti provenienti da differenti discipline, quali information technology, sanità, pubblica amministrazione, management, formazione, comunicazione e ingegneria.

Ciascuno degli incontri ha la durata di 4 ore, per un totale di 48 ore. A formare gli iscritti, a trasferir loro conoscenza ed a portare la propria esperienza nella gestione dei

progetti, sono riconosciuti esperti, di diverse discipline.
La gestione dei progetti (project management) è una materia di provenienza anglosassone della quale si servono soprattutto i project manager che nel proprio percorso lavorativo, ad una robusta preparazione accademica, sommano elevata formazione professionale e competenze acquisite nel campo dei progetti (Vocational Educational Training).
Il corso, annesso ad una comprovata esperienza professionale, abilita a sostenere l'esame di certificazione PMP® – Projecet Management Professional – istituito dal Project Management Institute (www.pmi.org ).
"Abbiamo ritenuto utile dar vita a questo corso perché convinti che è nei momenti di crisi che occorre attrezzarsi per essere più competitivi, soprattutto in riferimento al mercato internazionale.Considerato il riscontro avuto e l'interesse suscitato, crediamo di aver visto giusto; tant'è che stiamo già ipotizzando una replica a breve"dichiara l'organizzatore, ingegner Biagio Garofalo.

*La segreteria organizzativa del corso, è a disposizione per eventuali informazioni: tel. 089.9954017 – c.so Vittorio Emanuele, 170 (SA).

---

# Antonio Sada & Figli azienda partner di "Mulieres" di Milo Manara

scritto da Michele Vicidomini | Maggio 27, 2015

Una personale dedicata a Milo Manara. Un evento unico nel suo genere, che vede Salerno come tappa iniziale di un lungo

omaggio che COMICON vuole tributare alla figura dell’artista veronese.Il maestro dell’erotismo, il creatore di tantissimi fumetti e figure femminili di riferimento compirà infatti 70 anni nel 2015.

Fumetti, illustrazioni, copertine, sketch, bozzetti, tutto l’universo di Manara, con un unico grande denominatore: le donne, le “Mulieres”, preannunciando così un dialogo con la storia cittadina. Primo evento COMICON del 2015, questa mostra di originali parte il 3 febbraio per concludersi il 1° marzo negli spazi del prestigioso e storico Palazzo Fruscione, recentemente ristrutturato nel pieno centro salernitano. Il Maestro Milo Manara è stato a Salerno, per l’inaugurazione della mostra ed un incontro con il pubblico.
Durante l’intero mese di Febbraio, l’evento sarà accompagnato da una serie di ulteriori mostre, ospiti e performance completando un programma targato Salerno COMICON interessante e variegato.

Antonio Sada & Figli curerà gli allestimenti realizzati in cartone ondulato.

---

# Salerno e il suo territorio

scritto da Confindustria Salerno | Maggio 27, 2015

**SALERNO**

*Quant’è bello guardare, come Ulisse, in un giorno chiaro il Golfo di Salerno verso sud-est, con sullo sfondo la ripida costa afosa e le montagne cristalline.*

*David H. Lawrence*

Salerno è il punto di partenza ideale per la scoperta di una delle province più estese d'Italia.
Il Centro Storico è il suo cuore pulsante.
È in queste stradine che, nel Medioevo, nasceva la Scuola Medica Salernitana.

**Da visitare**
Duomo di Salerno
Castello di Arechi
Museo Diocesano
Museo Archeologico
Giardino della Minerva

**Sapori e aromi**
Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP
Mozzarella di bufala Campana DOP
Alici

**Shopping**
Vini Colli di Salerno IGT e prodotti tipici

**Per i giovan**i
La movida nel Centro Storico

**LA COSTIERA AMALFITANA**

*Il giorno del giudizio, per gli amalfitani che andranno in paradiso, sarà un giorno come tutti gli altri.*
*Renato Fucini*

Tutta la costa è caratterizzata da paesi che evocano piccoli presepi. La verde macchia mediterranea fa da contrasto all'azzurro del mare, dando vita a insenature, grotte e minuscole spiagge ciottolose.
La Costa d'Amalfi è stata dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO

**Da visitare**

**Amalfi**
Duomo

**Ravello**
Duomo

**San Giovanni del Toro**
Villa Rufolo

**Maiori**
Complesso S. Maria de Olearia

**Positano**
Torre della Sponda
Palazzo Murat

**Conca dei Marini**
Grotta dello smeraldo

**Sapori e aromi**
Limone “sfusato” di Amalfi IGP
Colatura di alici di Cetara
Pasta di Minori
Tonno rosso di Cetara
Vino Costa d’Amalfi DOC

**Shopping**
Ceramiche
Limoncello
Moda Positano
Vini

**POSITANO**
Vista dal mare appare come una cascata di casette color pastello degradanti lungo il pendìo. È chiamata “la gemma della divina costiera”.

Le strette stradine scendono ripide tra le case sfociando nella Marina Grande, da dove si gode una splendida veduta.

**Da visitare**
Torre della Sponda
Palazzo Murat

**Shopping**
Moda Positano

**AMALFI**
Sospesi tra le falde dei Monti Lattari e il mare, i suoi vicoli hanno vissuto i fasti della potente Repubblica Marinara che riusciva a tenere testa a Longobardi e Saraceni.
È nota in tutto il mondo per la fabbricazione della carta, prodotta macerando cotone e cellulosa.
Imponente il Duomo dedicato a Sant'Andrea con la sua scala monumentale.

**Da visitare**
Duomo
Arsenali della Repubblica
Museo della Carta

Shopping
Prodotti tipici

**RAVELLO**
Ravello seppe sedurre anche Wagner, che per il Parsifal fu ispirato dai giardini di Villa Rufolo, ed il suo nome è già immortalato nel Decamerone di Boccaccio.

Oltre a Wagner, musicisti, scrittori e artisti hanno trovato a Ravello un 'luogo dell'anima'.

**Da visitare**
Duomo
Villa Rufolo
Villa Cimbrone
San Giovanni del Toro

**PRAIANO**

Situata a mezza costa sul promontorio di Capo Sottile, era la residenza estiva del doge di Amalfi. Disseminate sul suo territorio numerose “edicole votive”, cappelle in miniatura.

Praiano ha origini antichissime. Meta d’elezione, fin dall’antichità, di imperatori e aristocratici romani, il borgo si distingue per la bellezza dei luoghi e delle abitazioni, vagamente orientali. Praiano offre vedute sublimi sull’arcipelago de “Li galli” e sulla splendida, bianca e possente isola di Capri.

**Da visitare**
Chiesa di San Luca Evangelista
Chiesa di San Giovanni

**Sapori e aromi**
Limone “sfusato” amalfitano IGP
Sfogliatella Santa Rosa
Pomodoro Corbarino

**Shopping**
Moda Positano

**VIETRI SUL MARE**
Domina la Valle di Bonea, ergendosi sui bastioni di roccia calcarea degradanti fino alla costa. Con le sue chiesette dalle cupole maiolicate e le case dalle tegole in cotto, appare sospesa tra cielo e mare.

Vasi, piatti e anfore, sono solo alcune delle tipologie “sfornate” dai tanti laboratori artistici di ceramica. Maioliche variopinte sono evidenti anche sulle cupole delle principali chiese della costa.

**Da visitare**
Chiesa di San Giovanni Battista
Museo della Ceramica a Raito

**Shopping**

Ceramiche

**CAVA DE’ TIRRENI**
La città di Cava de’ Tirreni si trova a 5 km dalla Costiera Amalfitana, rappresentandone in pratica la porta nord.
Nel suo centro storico si può ancora intravedere l’impianto medievale di un tempo. Romantica l’atmosfera del borgo, con i suoi portici rinascimentali.
A 3 km dal centro sorge la millenaria Abbazia della S.S. Trinità (XI secolo), una delle fondazioni monastiche più importanti del Mezzogiorno.

**Da visitare**
Abbazia Benedettina della SS. Trinità
Parco Naturale Diecimare
Borgo Scacciaventi

**Sapori e aromi**
Melanzane alla cioccolata

**Shopping**
Oggetti in pelle, rame e ferro

**LA PIANA DEL SELE**
*Questa piana rivedrà ben presto tornare le sue rose celebrate. Ma il cielo ha qualche rosa, ora, e stasera la loro brevità è fulminea.*
*Giuseppe Ungaretti*

La sua identità si lega alla terra e all’influenza che il fiume Sele ha sempre esercitato su di essa.
È il polmone produttivo dell’agricoltura salernitana.

**Da visitare**
Area archeologica di Paestum
Museo Archeologico di Paestum
Oasi di Persano
Riserva Naturale Sele-Tanagro

**Sapori e aromi**
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Ricotta di Bufala Campana DOP
Carciofo di Paestum IGP
Olio extravergine d’oliva “Cilento” DOP
Vini “Cilento” DOC
Fagioli “occhio nero”
Marrone di Roccadaspide IGP
Miele
Tartufo

**Shopping**
Prodotti tipici
Oggetti in cuoio, ferro, vetro e legno

**PAESTUM**
Dodici chilometri di spiaggia, una fitta pineta e, a un paio di chilometri dal mare, l’area archeologica greco-romana con i templi dorici di Nettuno, Cerere e la Basilica.

**Parco Archeologico**
Ottimo lo stato di conservazione dei beni, a partire
dalle mura di cinta costruite dai Greci. Ciò che colpisce di più è la visione dei tre maestosi templi, straordinario esempio di stile dorico.
L’Area Archeologica di Paestum è stata dichiarata Patrimonio Mondiale dell’Umanità dall’UNESCO

**Mozzarella di Bufala Campana DOP**
Viene prodotta solo in Campania e in limitate zone di Lazio e Puglia, secondo procedure artigianali immutate nei secoli. Nell’area della Foce del Sele ci sono molti allevamenti e caseifici artigianali: in alcuni è possibile assistere alla mungitura ed alla produzione della mozzarella ed assaggiarla appena fatta.

**CONTURSI**
Nota per le sue acque e per i fanghi bianchi utilizzati nelle

cure estetiche e dermatologiche. È la capitale del turismo termale nella provincia di Salerno.
Le acque delle sorgenti termali contengono la più alta percentuale di anidride carbonica in tutta Europa, una caratteristica che le rende utili per la cura delle vasculopatie.

**Da visitare**
Chiesa di S. Maria degli Angeli
Chiesa del Carmine

**Sapori e aromi**
Olio extravergine d'oliva
Fagioli "occhio nero"
Miele
Tartufo

**LA COSTIERA CILENTANA**
*Quelle colline formano le ultime pendici dei monti del Cilento, e sono tutte coperte di ulivi, di fichi, di viti.*
*Cosimo De Giorni*

È un territorio con una natura incontaminata e una varietà di ecosistemi unici al mondo. Il mare cristallino è il suo vanto, con centoquaranta chilometri di spiagge dorate, scogliere modellate dal sole e dal vento, calette segrete, grotte misteriose.
Il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano è stato dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO

**Da visitare**
Area archeologica di Ascea/Velia (Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO)
Punta Licosa
Centro storico di Castellabate
Grotte di Castelcivita

**Sapori e aromi**
Olio extravergine d'oliva Cilento DOP

Marrone di Roccadaspide IGP
Fico bianco del Cilento DOP
Fagiolo di Controne
Soppressata di Gioi

**Shopping**
Ceste in vimini di castagno intrecciato
Oggetti in rame e ferro battuto

**IL VALLO DI DIANO**

Racchiuso tra catene montuose della Maddalena e degli Alburni, è il centro più storico e vivo della Lucania italica. Tutta l'area è dominata dal Monte Cervati, il colosso della Campania.

Il Monte Cervati è un imponente balcone naturale con le pareti a strapiombo, ai cui piedi boschi misti e faggete si aprono in radure ricche di vegetazione.

La Certosa di San Lorenzo a Padula è una delle più imponenti testimonianze della architettura conventuale dell'Europa del Sud. E' stata dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO.

**Da visitare**
Padula
Certosa di S. Lorenzo
Pertosa
Grotte dell'Angelo
Teggiano
Centro storico
Sassano
Valle delle orchidee
Sala Consilina
Battistero

**Sapori e aromi**
Broccolo

Fagiolo striato
Fagiolo tondino bianco
Caciocavallo podolico

**Shopping**
Oggetti in pietra di Teggiano

**GOLFO DI POLICASTRO**
È un’ampia insenatura sul Mar Tirreno che si estende da Punta degli Infreschi nel Cilento fino a Capo Scalea nell’Alto Tirreno cosentino. È un susseguirsi di ripidi promontori e meravigliose scogliere, come quelle della Masseta e dello Scialandro, che racchiudono magiche cale e romantici lembi di sabbia.
Lungo 50 chilometri di costa sono presenti numerose torri di difesa che furono erette nella seconda metà del ‘500 per difendersi dagli attacchi dei saraceni. Ogni anno, a giugno, la Regata delle Torri Saracene, che si svolge tra Sapri e la Marina di Stabia, rende omaggio a queste sentinelle del mare.
Sapori e aromi
Olio extravergine d’oliva Cilento DOP
Salsicce e soppressate di maiale
Formaggio pecorino
Alici in salamoia
Miele

**Shopping**
Prodotti tipici

**Da visitare**
Baia degli Infreschi
Foce del Bussento
Cattedrale di Santa Maria Assunta
Castello dei Sanseverino
Lungomare di Scario

*Info turistiche:*

Confindustria Salerno
Gruppo Alberghi Turismo e Tempo Libero
Tel. 089200821 a.amaturo@confindustria.sa.it

---

# Sportello Enel

scritto da Confindustria Salerno | Maggio 27, 2015

Confindustria Salerno e Enel Distribuzione, nell'ambito della collaborazione già intrapresa a supporto delle imprese associate in materia di qualità del servizio elettrico, hanno costituito lo "Sportello Enel".

Attraverso questo canale di comunicazione diretto e preferenziale, le aziende potranno richiedere informazioni su guasti o disservizi registrati, ottenere indicazioni chiare sull'iter da seguire sia nei casi di interruzione della fornitura di energia elettrica per esigenze straordinarie sia per richieste commerciali.

L'istanza, completa di una breve descrizione al fine di garantire un efficace riscontro, dovrà essere inoltrata a

energia@confindustria.sa.it

---

# Protocollo Legalità

scritto da Confindustria Salerno | Maggio 27, 2015

Il Protocollo di Legalità siglato il 10 maggio 2010 tra il Ministero dell'Interno e Confindustria si inserisce nel contesto delle numerose iniziative promosse da Confindustria per accrescere i livelli di legalità e di concorrenza leale nello svolgimento dell'attività d'impresa.

Il Protocollo, i cui contenuti sono stati rinnovati il 19 giugno 2012, delinea proprio il modello di collaborazione tra il Ministero dell'Interno, le Prefetture e il Sistema confindustriale, con l'obiettivo di rendere più efficace l'azione di prevenzione e contrasto delle infiltrazioni criminali nell'economia, sia mediante l'impegno delle autorità pubbliche ad estendere gli accertamenti antimafia al settore privato, sia individuando una serie di principi e regole comportamentali cui le imprese aderenti devono attenersi nella conclusione ed esecuzione di appalti di lavori, servizi e forniture, in ambito pubblico e privato.

Le modalità per l'adesione da parte delle Imprese al Protocollo e per la realizzazione dei relativi impegni sono precisate nelle
Linee Guida attuative e negli altri documenti allegati.
Confindustria Salerno ha formalizzato la propria adesione al Protocollo con Delibera adottata dalla Giunta del 10 dicembre 2012.

Info e assistenza:

**Dott. Oreste Pastore**

tel. 089.200812; fax: 089.338896
E-mail: o.pastore@confindustria.sa.it

**Documentazione:**

| |
|---|
| Protocollo_Legalità.pdf |
| Modulo adesione ed informativa.doc |
| Rinnovo protocollo.pdf |
| Sintesi adempimenti protocollo.docx |
| Linee guida attuative.pdf |
| ALLEGATO 2 Schema di clausola impresa aderente-vendor.doc |

---

# SAVOY BEACH HOTEL SRL

scritto da Confindustria Salerno | Maggio 27, 2015

**CAPACCIO** – VIA POSEIDONIA, 41

**CAP:** 84047
**TELEFONO:** 0828.720100
**FAX:** 0828720807
**EMAIL:** info@hotelsavoybeach.it
**WEB:** www.hotelsavoybeach.it

# CERAMICHE DE MAIO FRANCESCO S.R.L.

scritto da Confindustria Salerno | Maggio 27, 2015

**NOCERA SUPERIORE** – VIA NAZIONALE, 5

**CAP:** 84015
**TELEFONO:** 081.931011
**FAX:** 0815144668
**EMAIL:** r.paganelli@vietri-ceramic.it; info@francescodemaio.it
**WEB:** www.francescodemaio.it

---

# AGRIOIL S.P.A.

scritto da Confindustria Salerno | Maggio 27, 2015

**ROCCADASPIDE** – VIA SEUDE, SNC

**CAP:** 84069
**TELEFONO:** 0828.943685
**FAX:** 0828943506
**EMAIL:** amministrazione@agrioil.it
**WEB:** www.agrioil.it