

La Ue: nessuna carenza, ma se Hormuz non riapre conseguenze catastrofiche

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 28](#)

Accise, tagliati i rimborsi a imprese e famiglie per lo sconto sul gasolio

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 21](#)

Porta Ovest, sprint finale via alle ultime recinzioni

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 13](#)

I traffici al porto, nuovo allarme da Libera

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 11](#)

Acciaio green, la tecnologia Magaldi sale a bordo degli impianti

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 9](#)

“Imprese vincenti”, premi a 10 eccellenze meridionali sei sono della Campania

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 6](#)

Marina d'Arechi: un programma di formazione e coaching per l'ospitalità nautica

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 5](#)

Fonderie, la ricerca dell'area e il pressing dei laboratori

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 22 apr 2026 1](#)

EVENTO | Giornata Nazionale del Made in Italy | "DESIGN FOR FOOD AND NUTRITION – IL distretto inconsapevole della

provincia salernitana". 7 maggio, h 10, Confindustria Salerno

scritto da Oreste Pastore | Aprile 22, 2026

Il prossimo **7 maggio alle ore 10.00, in Confindustria Salerno**, si terrà l'incontro **"DESIGN FOR FOOD AND NUTRITION – Il distretto inconsapevole della provincia salernitana"**, organizzato in collaborazione con ADI Campania ed inserito nel *calendario degli eventi 2026 della Giornata Nazionale del Made in Italy*, istituita dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy per promuovere la creatività, l'eccellenza produttiva e il saper fare italiano.

Il Made in Italy applicato al design for food and nutrition unisce progetto, cultura e benessere, valorizzando filiera, materiali, forme e rituali del cibo e trasformando l'alimentazione in un'esperienza consapevole e sostenibile. Il design diventa strumento per migliorare qualità nutrizionale, accessibilità e relazione tra corpo, territorio e tradizione, innovando senza perdere identità. Su questi temi si concentra il convegno dedicato al rapporto tra design e food nelle sue diverse declinazioni, con attenzione particolare alla filiera salernitana. L'iniziativa vuole mostrare come il Food Design Made in Italy comprenda comunicazione, packaging, contenuto, contenitore e innovazione tecnologica.

Info e pre-adesioni: Oreste Pastore
o.pastore@confindustria.sa.it 089200812

[programma 7 mag DFF](#)

Passaggi generazionali: il diritto all'utile può far venir meno l'esenzione

scritto da datiweb | Aprile 22, 2026

[selezione articoli 21 apr 2026 30](#)