



FORUM PA Eventi 2012

16-19 maggio

Il calendario degli eventi presso lo stand
della Regione Campania

Padiglione 7 Postazione 9B

mercoledì 16 maggio – ore 12,30

Pianificazione Paesaggistica e Tutela dell'Ambiente

L'assessore regionale all'Urbanistica e al Governo del Territorio **Marcello Tagliatela** illustrerà due significativi esempi di buone pratiche per lo sviluppo sostenibile del territorio: il progetto "Laghetti delle Soglitelle" e il grande Progetto "Centro storico patrimonio UNESCO" della città di Napoli. Interverranno, fra gli altri, gli assessori regionali all'Ambiente, **Giovanni Romano**, e all'Innovazione tecnologica **Guido Trombetti**.

mercoledì 16 Maggio – ore 15,00

Innovare la comunicazione interna per migliorare la qualità della comunicazione con il Cittadino. L'esperienza della Regione Campania

Obiettivo dell'iniziativa è presentare SI-URP, la piattaforma tecnologica di comunicazione interna dell'URP della Regione Campania, quale best practice per il miglioramento della qualità e dell'efficacia della comunicazione con il Cittadino. Il software, attivato negli scorsi mesi, è stato progettato e gestito da personale dell'URP e realizzato in collaborazione con il Centro Regionale Elaborazione Dati (CRED).

Interverranno, Anita Florio - dirigente URP; Patrizia Calabrese - funzionario URP; Maurizio Coppola - dirigente CRED; Marco Caiazza - funzionario CRED

giovedì 17 maggio – ore 12,30 e ore 16,00

PSR Campania 2007-2013

Presentazione del Progetto NOVORED: formaggi ottenuti con il caglio del carciofo bianco di Pertosa, siero formaggi ai frutti di bosco degli alburni, latte naturalmente arricchito (omega 3)

Al termine della presentazione sarà proposta una degustazione dei formaggi abbinati a vini campani.

venerdì 18 maggio – ore 12,30 e ore 16,30

FEP Campania 2007-2013

Presentazione degli interventi realizzati nell'ambito della misura dedicata alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti ittici

Al termine della presentazione sarà proposta una degustazione dei prodotti ittici trasformati abbinati a vini campani.