

*Dalla natura  
alla buona tavola,  
con gusto.*



CAMPANI  
IN TIBERI

 Roma Tre

 SCIENZE  
Dipartimento di Eccellenza



**L'ORO BIANCO DELLA CAMPANIA**

*CONVEGNO SCIENTIFICO CULTURALE*

OSTIA, 27 MAGGIO 2026

Ore 16:00, Aula 1

Aula didattica Facoltà di Scienze Enogastronomiche

Via Bernardino da Monticastro, 1 - Lido di Roma

## COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

LIVIA LEONI

MICHELE BOVE

FABRIZIO FRASCHETTI

PASQUALE MAIDECCHI

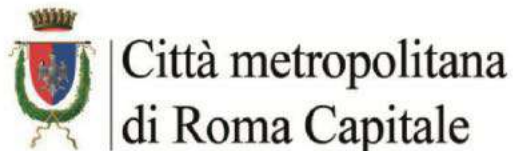
CARMELISA ALESSANDRO

MICHELE DI PAOLA





Municipio X  
Roma



## PROGRAMMA

Introduzione Convegno Michele Bove, Presidente Operativo Campani in Tiberi.

### Interventi:

### Ore:

16.00 Laurearsi in gastronomia a Ostia. **Livia Leoni** - Coordinatrice Corso di Laurea in Enogastronomia Università Roma Tre

16.20 L'oro bianco della Campania, storia ed attualità **Gennaro Mariniello** - Campania Plus

16.50 **Cristina Vaquero Pineiro**, Università Roma Tre

17.10 Caseificio Olimpica di Trentola Ducenta (CE) - **Giovanni Serra**

17.25 Caseificio Cuomo di Aprilia - **Giovanna Cuomo**

17.40 Caseificio D'Elia di Roccadaspide (SA) - **Nicola Guarracino**

17.55 Dibattito pubblico

18.20 Saluti di **Fabrizio Frascetti**, Direttore CMFP - Castel Fusano

Moderatore: **Giulio Mancini**, giornalista - Direttore Canale Dieci.it

Al termine sarà offerto un buffet di prodotti tipici campani

## ASSOCIAZIONE CAMPANI IN TIBERI

Sorta nel novembre 2013 ad Ostia Lido, ad opera di un gruppo di amici, ha come scopo la promozione e la diffusione della cultura campana grazie ad iniziative nel campo artistico e scientifico attraverso mostre, convegni, concerti e spettacoli. L'Associazione, quindi, vuole impegnarsi più profondamente con i suoi soci e con coloro che vorranno dividerne il percorso, in attività sociali e culturali, non soltanto stimolando la "memoria" a tutela del passato, ma anche approfondendo la conoscenza e la funzione dei valori universali della cultura e delle tradizioni, sentiti come elementi sostanziali e caratterizzanti le comuni origini Campane degli associati.

Questo attraverso la serena e mai antagonista affermazione della nostra identità regionale in una fase di generalizzata globalizzazione che rischia di annientare le tante specifiche eccellenze presenti nella nostra regione che, con pregevole sintesi, fu definita Campania Felix.

Nello spirito delle attività ludico-culturali si sta organizzando l'evento "*L'Oro bianco della Campania*" ossia la mozzarella di bufala, eccellenza del gusto regionale riconosciuta in tutto il mondo. L'intento è quello di far conoscere agli intervenuti l'origine storica e le qualità specifiche di tale alimento prodotto nelle zone di Paestum, Aprilia e Aversa.

## L'ORO BIANCO DELLA CAMPANIA

La mozzarella di bufala, denominata anticamente "mozza", pur avendo qualche lontano antenato già ai tempi di Plinio il Vecchio (laudatissimum caseum campi cedidii), nasce nel territorio dei primi popoli italici, la Liburia, oggi "i Mazzoni", attraversato (così come Paestum e Sud Pontino) da canali che favorivano la formazione di laghetti e acquitrini, sede di elezione del bufalo mediterraneo italiano.

La prima "culla" della mozzarella di bufala sarebbe per molti la "pagliara" vicino ai monasteri ed ebbe il suo "lancio" grazie all'ingegno ed alle sperimentazioni dei Curatini del periodo dei Longobardi e dei Normanni (900-1000 d.C.).

Questo formaggio fresco veniva offerto ai pellegrini e ai cavalieri che si recavano o tornavano dalla Terrasanta.

Dalle "pagliare" si passò poi alle "masserie", fino ad arrivare alla fine del '700 al Real Sito di Carditello dove si cercò, al pari di San Leucio, di dare valore alle produzioni più importanti della zona come grano, vino, formaggio, frutteti, tra cui i gelsi per il baco da seta ecc.

Oggi la produzione dell'oro bianco della Campania è fiorente in quel di Aversa, Gaeta e Paestum.

