Ore 15,30 **Verso Leguminosa. Il "dente di morto": alla scoperta del fagiolo e della Comunità di Acerra,** *Laboratorio del Gusto*. Spazio Regione Campania

Ore 17,00 **Verso Leguminosa. Comuni che vogliono diventare Slow: Vesuvio, Trecase e il pisello centogiorni,** *Presidio Slow Food.* Spazio Regione Campania

Ore 18,00 **Il pane secondo Fofò e i pomodori secondo Patrizia. Viaggio nel gusto della biodiversità vesuviana.** Piazza Cittaslow

Ore 20,00 **EVENTO SPECIALE: Oje Rita oje Rita mia. Ricordo gioviale di una donna felice, Rita Abagnale, fondatrice di Slow Food Campania.** Spazio Regione Campania

Lunedì 24 settembre

Ore 10,00 **Verso Leguminosa. Laboratorio del Gusto con i legumi antichi della Baronia e della Valle dell'Ufita.** Piazza Cittaslow

Ore 10,30 **Il Paniere flegreo,** *Laboratorio del Gusto*. Piazza Cittaslow

Ore 11:00 **La dolce albicocca. Laboratorio del Gusto con Aniello Falanga, pizzaiolo dell'Alleanza Slow Food e le vecchie varietà di albicocche vesuviane,** *Laboratorio del Gusto*. Piazza Cittaslow

REGIONE CAMPANIA

PROGRAMMA

Terra Madre Salone del Gusto

#foodforchange

TORINO 20-24 SETTEMBRE 2018



CAMPANIA

TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO 2018

Giovedì 20 settembre

Ore 11:00 **EVENTO SPECIALE: Una Campania biodiversa. Presentazione del programma di attività e brindisi inaugurale della Campania a Terra Madre Salone del Gusto 2018.** Spazio Regione Campania

Ore 12,00 **L'Irpinia in una "capa d'aglio". Laboratorio del Gusto con l'Antico Aglio dell'Ufita**, *Presidio Slow Food.* Spazio Regione Campania

Ore 16,00 **La "figliata" aversana. Laboratorio del Gusto con la mozzarella con latte di bufala dell'Agro Aversano.** Piazza Cittaslow

Ore 16,30 **Forme di pecora. Laboratorio del Gusto con i formaggi di Pecora Laticauda**, *Presidio Slow Food.* Piazza Cittaslow

Venerdì 21 settembre

Ore 10,00 **Il fusillo dell'amore. Laboratorio del Gusto sul fusillo di Felitto,** *Laboratorio del Gusto*. Piazza Cittaslow

Ore 11,00 **Il Giardino del Gusto. Laboratorio del Gusto a cura degli allievi del Corso IFTS in Tecnici della Ristorazione di Fondazione ITS Bact.** Spazio Regione Campania

Ore 12,00 **Presentazione del Festival "Eruzioni del Gusto".** Spazio Regione Campania

Ore 13,30 **L'Amarena quarantina dei Colli di San Pietro: una tradizione ritrovata,** *Laboratorio del Gusto*. Spazio Regione Campania

Ore 16,30 **Che porchetta! Laboratorio del Gusto sulla porchetta sannita.** Piazza Cittaslow

Ore 17,30 **Il mischiglio lucano,** *Laboratorio del Gusto*. Piazza Cittaslow

Ore 18,00 **La Zeppola Stregata che unisce. La contaminazione culturale nel Sannio attraverso il cibo,** *Laboratorio del Gusto*. Spazio Regione Campania

Sabato 22 settembre

Ore 10,00 **La Lucanica e il Pezzente: storie di salsicce. Laboratorio del Gusto sulla storia della salsiccia lucanica e sul pezzente della montagna materana.** Piazza Cittaslow

Ore 11,30 **Verso Leguminosa. Un fagiolo per amico. Laboratorio del Gusto sul Fagiolo di Volturara**, *Presidio Slow Food.* Piazza Cittaslow

Ore 12:00 **EVENTO SPECIALE Proiezione del film "Cucinì", documentario realizzato da Slow Food Napoli.** Spazio Di Martino

Ore 13,00 **La riscoperta del vitigno più alto del mondo. Laboratorio del Gusto sull'Aspirino da Alberata aversana.** Spazio Regione Campania

Ore 15,30 **I Parchi dei Presìdi lucani. Laboratorio del Gusto con i Presìdi lucani e i Parchi regionali e nazionali.** Spazio Regione Campania

Ore 17,00 **Il gelato Artigianale del Presidio Stregato. Laboratorio del Gusto con gelato artigianale allo Strega e Noce di Sorrento**, *Presidio Slow Food*. Piazza Cittaslow

Domenica 23 settembre

Ore 10,30 **Verso Sementia. I pani di grani del futuro, la nocciola libera dalla chimica e le erbe spontanee commestibili dei Monti Picentini. Laboratorio del Gusto con il forno di sociale di Vincenzo e le comunità di supporto al cambiamento del sistema locale del cibo.** Piazza Cittaslow

Ore 13,00 **Verso Sementia. Alla riscoperta dei grani antichi in Terra di Lavoro,** *Laboratorio del Gusto*. Spazio Regione Campania

E ANCORA...

Giovedì 20 settembre

Ore 10:00 **Dieta Mediterranea: alici di Menaica** *Lab.* Piazza Cittàslow

Ore 17,00 **Dieta Mediterranea: le olive ammaccate** *Lab.* Piazza Cittàslow

Ore 16,30 **Associazioni fondiarie per la sostenibilità dell'agricoltura di montagna.** Piazza Cittàslow

Venerdì 21 settembre

Ore 11,00 **Dieta Mediterranea: il fico bianco.** *Lab.* Piazza Cittàslow

Ore 11,30 **Le politiche di inclusione sociale nell'epoca del sovranismo: il modello Novellara.** Piazza Cittàslow

Ore 16,00 **Valli di Lanzo: Turismo outdoor e turismo di montagna.** *Seguirà un laboratorio sulle tome di alpeggio.* Piazza Cittàslow

Ore 17,00 **Agroecologia, per un nuovo modello agricolo.** Piazza Cittàslow

Ore 18,30 **Dieta Mediterranea: il cacioricotta,** *Lab.* Piazza Cittàslow

Sabato 22 settembre

Ore 11,00 **Dieta Mediterranea: il cece di Cicerale,** *Lab.* Piazza Cittàslow

Ore 16,00 **Futuro d'Europa, futuro del mondo**

Ore 18:00 **Riso venere nero Casalbeltrame.** Piazza Cittàslow

Domenica 23 settembre

Ore 11,00 **No plastic project: l'esempio di Pollica.** Piazza Cittàslow

Ore 16,00 **Dieta Mediterranea: il fagiolo di Controne,** *Lab.* Piazza Cittàslow

Ore 17,30 **I formaggi dei Paesi Bassi - 50 formaggi in degustazione della Rete Cittaslow Olandese**