Sementia è un progetto nato per diffondere la conoscenza dei grani tradizionali, uno strumento per lo sviluppo sostenibile delle piccole comunità locali che vivono un'agricoltura marginale e resiliente, un appuntamento per costruire una filiera responsabile che conduca dal campo al piatto.

WWW.SEMENTIA.IT

Sementia è un evento organizzato da:

Slow Food® Italia

Slow Food® Campania

in collaborazione con le condotte:
Slow Food Benevento
Slow Food Taburno
Slow Food Valle Telesina
Slow Food Valle Caudina
Slow Food Fortore Tammaro

Alleanza Slow Food dei Cuochi

Il buffet del sabato e della domenica sono realizzati in collaborazione con i Cuochi e i Pizzaioli del progetto dell'Alleanza Slow Food Campania e Basilicata

Con il patrocinio di:

REGIONE CAMPANIA

PROVINCIA DI BENEVENTO

COMUNE DI BENEVENTO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL SANNIO

ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI PROVINCIA BENEVENTO

OMCeO

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI CAMPANIA E LAZIO

Con il sostegno di:

Di Martino Pastificio G.

Caffè dell'Orso

alimenta

almaseges

ALBERGO DIFFUSO CAMPOLATTARO

"Le attività di Sementia 2020 sono realizzate anche grazie al progetto **W&W – Welcome & Welfare** e grazie al supporto dei progetti **Riadag e Venabio** realizzati nell'ambito del PSR CAMPANIA 14-20".



Sementia

24 - 26 GENNAIO 2020
BENEVENTO

Germogli di comunità



PROGRAMMA

VENERDÍ 24

ore 9,30 **Laboratori per le scuole**
presso Rocca dei Rettori
a cura di Giacomo Miola e Luigi Cutillo presso Rocca dei Rettori.

ore 16,00 **Accoglienza**
presso palazzo Paolo V

ore 17,00 **Apertura e Saluti istituzionali**
presso palazzo Paolo V
Alberto Capasso *CER - Slow Food Campania*, Silvia De Paulis *CEN - Slow Food Italia*, Giancarlo De Luca *Slow Food Benevento*, Nicola Caputo *Regione Campania*, Antonio De Maria *Provincia di Benevento*, Clemente Mastella *Comune Benevento*, Gerardo Canfora *Università degli Studi del Sannio*, Walter Nardone *Ordine dei dottori agronomi e forestali provincia di Benevento*, Salvatore Velotto *Ordine dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio*, Giovanni Pietro Ianiello *Ordine dei Medici, Chirurghi e Odontoiatri di Benevento*

a seguire "Storie di Grano"
modera Antonio Puzzi
- **Il grande viaggio della Dieta Mediterranea**
  Gianfranco Nappi
- **I contadini di Terre d'Africa**
  Souhad Azennoud (Marocco - presidio del piccolo farro) e Habib AYEB (Tunisia - presidio grani tradizionali, paste artigianali)

ore 18,00 **Presentazione regionale delle guide Slow Food "Osterie d'Italia" e "Slow Wine"**
presso palazzo Paolo V
Giancarlo Gariglio, Marco Bolasco, Lucio Napodano, Alessandro Marra, Adele Granieri, Antonio Puzzi

ore 19,00 **Degustazione Slow Wine**
presso palazzo Paolo V
per prenotazioni **slowinecampania@gmail.com**

ore 20,30 **Cena con i cuochi di Osterie d'Italia**
presso Hotel President
per informazioni **info@slowfoodcampania.it**

SABATO 25

ore 9,30 **Prima sessione di tavoli di lavoro**
presso Rocca dei Rettori

- **Il seme libero e trasparente, come sia necessario ripartire dalla biodiversità.**
  Laboratorio realizzato nell'ambito del progetto RIADAG – PSR Campania 2014/2020 Misura 16.5.1.
  Oriana Porfiri, Stefano Benedettelli, Serena Milano, modera Patrizia Spigno.
- **Il pane quotidiano, dal cuore delle città ai presidi delle aree interne.**
  Davide Longoni, Giancarlo De Luca, Rodolfo Molettieri, modera Mauro Pizzato.
- **L'ingegno di un tempo, i cereali tradizionali nella produzione della pasta.**
  Vito Trotta, Eleonora Venturelli, modera Erasmo Timoteo.

ore 11,00 **Seconda sessione di tavoli di lavoro**
presso Rocca dei Rettori

- **Lieviti e lievità. Nuove vie e grani tradizionali per le storie di pizza, pane e pasticceria italiane.**
  Antonio Pellegrino, Patrick Ricci, Carlo Di Cristo, Pasquale Polito, modera Antonio Puzzi.
- **Una terra da salvare, produttori e tecniche per l'agricoltura organica e l'agroecologia.**
  Laboratorio realizzato nell'ambito del progetto VENABIO – PSR Campania 2014/2020 Misura 16.5.1.
  Francesco Sottile, Nadia Musco, Marco Pianalto, modera Vincenzo Coppola.
- **Forni e mulini, la trasformazione a "dimensione contadina".**
  Peppe Orefice, Salvatore Velotto, Mimmo Pontillo, Lucio Napodano, modera Angelo Loconte.
  Sarà presentato per l'occasione il protocollo d'intesa tra Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio e Slow Food Campania.

ore 15,00 **I bambini al centro. Ripartiamo dalle mense scolastiche.**
presso Rocca dei Rettori
Stefano Benedettelli, Peppe Orefice, Rocco Rosano, Francesca Rocchi, modera Giacomo Miola.

ore 16,00 **Slow Grains: percorsi di comunità.**
presso Rocca dei Rettori
Francesco Sottile, Mimmo Pontillo, Habib AYEB, Souhad Azennoud, Lorenzo Berlendis, Mauro Pizzato, Serena Milano, moderano Nazarena Lanza, Antonella Mignacca.

Documentari

Ore 9,00 **Camp di grano 4.0**
presso Rocca dei Rettori
(in apertura a Il pane quotidiano)
regia Jepis Rivello, introduce Antonella Mignacca.

Ore 17,00 **Les Graines de la Dignité**
presso Rocca dei Rettori
(in coda a Slow Grains) *regia di Habib AYEB, introduce Antonella Mignacca.*

Laboratori del Gusto

ore 18,00 **La dolcezza del grano. Pani e panettoni**
presso Alimenta
Helga Liberto, Anna Chiavazzo, Vincenzo Bardascino, conduce Antonio Puzzi.

ore 20,00 **Pizza e birra. 3 storie di grani antichi**
presso Hotel President
Patrick Ricci, Michele Croccia, Giovanni Civitillo, Armando Romito, conducono Antonio Puzzi, Alfonso Del Forno

DOMENICA 26

ore 9,30 **Il grande cerchio, il primo incontro internazionale delle comunità dei grani**
presso Rocca dei Rettori
Francesco Sottile *CEN Slow Food Italia*, Serena Milano *Fondazione per la Biodiversità*, Mimmo Pontillo *CER Slow Food Campania*, Alberto Capasso *Slow Food Campania, Souhad Azennoud (Marocco - presidio del piccolo farro) e Habib AYEB (Tunisia - presidio grani tradizionali, paste artigianali)*, presenta Antonio Puzzi.

ore 11,00 **POIGA. Innovazione e sostenibilità dei grani antichi**
presso Rocca dei Rettori
Giuseppe Marotta *Università degli Studi del Sannio*, Gianni Cicia *Università degli Studi di Napoli "Federico II", dipartimento DIA*, Pasquale De Vita *Consiglio per la Ricerca e l'Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA Foggia*, Massimo Morbiato *EZ lab*, Mauro Mori *Università degli Studi di Napoli "Federico II", dipartimento DIA.*

Altri partner di progetto:
Arca 2010, Molino Terra di Resilienza, Molino Resce, Azienda Agricola Veronica Iannelli, Azienda Agricola Montemarano Maria Grazia, Azienda Agricola Leppa Margherita, Azienda Agricola Riccio Carmela.

ore 12,30 **Chiusura e saluti delle aziende che hanno sostenuto Sementia**
presso Rocca dei Rettori

Per informazioni
scrivere a sementia.slowfood@gmail.com