



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 **Che porchetta!** Laboratorio del Gusto sulla porchetta sannita. 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 **Il fusillo dell'amore.** Laboratorio del Gusto sul fusillo di Felitto, *Laboratorio del Gusto*. 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 "Cucini", 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 Presidi lucani.** Laboratorio del Gusto con i Presidi 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