



# PSR Campania 2014-2020 Misura 16.5 PROGETTO AnFruBiAmbi

“Impiego di varietà **Antiche** di **Fru**mento  
duro coltivate in **Biologico** per la riduzione  
dell'Impatto **Ambientale** nell'areale  
avellinese”

## ***INCONTRO DIVULGATIVO LABORATORIO DELLA TERRA***

### **Programma**

- Ore 18:00    Dott.ssa Patrizia Spigno  
                  *Cooperativa ARCA 2010*  
                  *Introduzione*
- Ore 18:05    *Dott. Vito Trotta*  
                  *Slow Food Italia*  
                  *Filiera corta dei prodotti tradizionali locali:*  
                  *Filiera corta = Filiera sostenibile?*
- Ore 18:45    *Discussione con gli imprenditori agricoli*

**16 febbraio 2021**  
**Modalità WENINAIR**  
**Per prenotazione inviare una mail a**  
**[anfrubiambi@libero.it](mailto:anfrubiambi@libero.it)**  
**entro le 14 del giorno dell'evento**



## Incontro Divulgativo Laboratorio del gusto

*PROGETTO AnFruBiAmbi*

*“Impiego di varietà Antiche di Frumento duro coltivate in Biologico  
per la riduzione dell'Impatto Ambientale nell'areale avellinese  
PSR Regione Campania 2014-2020 Misura 16.5*

**16 febbraio 2021**

**Modalità WEBINAIR**

**Per prenotazione inviare una mail a  
[anfrubiamabi@libero.it](mailto:anfrubiamabi@libero.it)  
entro le ore 14 del giorno dell'evento**



### PROGRAMMA

- Ore 19:00 Dott.ssa Patrizia Spigno  
Cooperativa ARCA 2010  
Introduzione
- Ore 19:05 Chef Consiglia Caliendo  
*La Lanterna – Somma Vesuviana*  
La qualità della pasta e scopriamo una ricetta dell'Irpinia  
Con Marina Alaimo - Slow Food Campania  
Con Raffaele Romano - Associazione Provinciale Imprese Sannite
- Ore 19:45 *Discussione con gli imprenditori agricoli*