

Lunedì 26 settembre




Ore 10,00 **Paniere di prodotti vesuviani.** Laboratorio del Gusto.

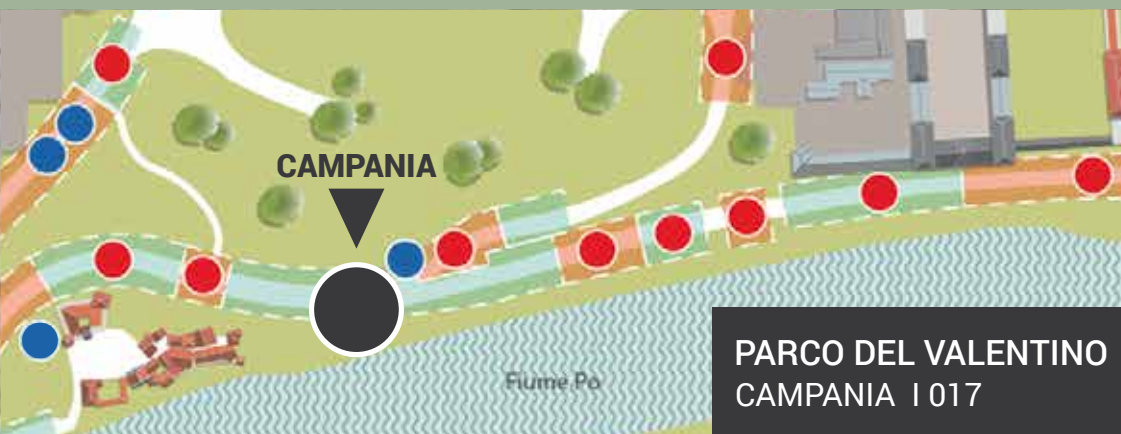
 Ore 11,30 **Presìdi e comunità della piccola pesca, triglie e alici del nostro mare.** Laboratorio del Mare.

Ore 13,00 **Fatti di canapa... con gusto con lo chef Angelo Fabozzo.**
Teatro del Gusto.

Ore 14,00 **I prodotti della comunità del cibo di territorio della Valle Telesina.** Laboratorio del Gusto.

 Ore 15,00 **Il broccolo aprilatico di Paternopoli.** Laboratorio del Gusto.

Ore 16,00 **I monti del latte: la ricchezza di Agerola.** Laboratorio del Gusto.



REGIONE CAMPANIA

PROGRAMMA

**Terra Madre
Salone del Gusto**
voler bene alla terra
TORINO 22-26 SETTEMBRE 2016






In partenariato con:





CAMPANIA
cibo per l'anima



Giovedì 22 settembre


 Ore 10:00 **Economie e tradizioni locali, ambiente e tutela del territorio: la zootecnia virtuosa dei salami dei presìdi campani.** Laboratorio del Gusto.

  Ore 11,30 **Leguminosa-leguminose, storie dai Presìdi Campani dei legumi.** Laboratorio della Terra.


 Ore 13,00 **Un nuovo Presidio nato in casa Slow Food, il Maracuoccio di Lentiscosa.** Laboratorio del Gusto con il *Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni*.



 Ore 14,30 **Vino, cibo e archeologia.** Laboratorio del Gusto con il *Consorzio Vini Vesuvio e il Parco Nazionale del Vesuvio*.

  Ore 16,00 **L'agricoltura campana: sostenibile, etica e solidale.** Evento di apertura di *Terra Madre Salone del Gusto* con le Autorità regionali, *Slow Food Italia* e i *Presidenti dei Parchi nazionali* operanti sul territorio campano.

 Ore 18,00 **Extravergine di oliva è salute!** Laboratorio del Gusto con il *Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni*.

Venerdì 23 settembre

 Ore 10,00 **L'Osservatorio Regionale sui Presìdi Slow Food della Campania, segnali evidenti di economie sostenibili.** Laboratorio della Terra.

  Ore 11,30 **Pane di San Sebastiano & Albicocche del Vesuvio.** Laboratorio del Gusto.

Ore 12,30 **Terra Viva, filiere ed economie possibili, dialogo su legalità e trasparenza nei sistemi locali del cibo.** Laboratorio della Terra con *Slow Food Campania, Legambiente, Alce Nero*.

Ore 13,30 **Taste Cilento: fico monnato, fusillo felittese e fagiolo di Controne.** Laboratorio del Gusto.

Ore 15,00 **La cucina di strada a Vietri sul Mare.** Laboratorio del Gusto.



  Ore 16,00 **Agricoltura e multifunzionalità, l'esperienza del Carciofo di Pertosa.** Laboratorio della Terra.

Ore 17,30 **Festival del Pomodoro campano.** Laboratorio del Gusto.


Sabato 24 settembre

Ore 10:00 **"Il Filo di Canapa", presentazione del libro di Chiara Spadaro (Altraeconomia) e racconti di esperienze della canapa nel Sannio.** Laboratorio della Terra.

Ore 11,00 **La noce della Penisola Sorrentina.** Laboratorio della Terra.

  Ore 12,30 **I cuochi e i pizzaioli campani, alleati della Dieta Mediterranea.** Evento speciale tra storie e degustazioni.

Ore 14,00 **Il Paniere Flegreo. Scegli buono, pulito e giusto, scegli flegreo!** Laboratorio della Terra.

 Ore 15,00 **La disfida della Cipolla, ovvero Alife vs Montoro.** Laboratorio del Gusto.

Ore 16,30 **Le vie del Grano: da Benevento a Caselle in Pittari.** Laboratorio del Gusto

Ore 18,00 **Dalla Campania all'Alto Adige pani da grani antichi per un nuovo concetto di comunità con Slow Food Campania e Slow Food Trentino Alto Adige.** Laboratorio della Terra.

Domenica 25 settembre

Ore 10,00 **Civiltà rurale nella Campania settentrionale: architettura e autoconsumo della piccola e media casa contadina.** Laboratorio della Terra.

Ore 11,00 **Trasparenza, sicurezza, salubrità e innovazione: l'esperienza QR Code Campania Trasparente** a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

 Ore 12,00 **Pizza Stories con pizzaioli vesuviani.** Laboratorio della Terra in collaborazione con il *Parco Nazionale del Vesuvio*.

Ore 13,00 **Dal Taburno al Matese, viaggio tra la biodiversità.** Laboratorio del Gusto.

Ore 14,30 **La tradizione dei salumi in Irpinia.** Laboratorio del Gusto.

Ore 16,00 **Prodotti da forno dell'Alta Irpinia, ovvero la biodiversità spiegata in un bicchiere di birra.** Laboratorio del Gusto.

Ore 17,30 **Verso una nuova ruralità. L'agricoltura del futuro tra social innovation e maker.** Laboratorio della Terra.