



 **campania**
authentic food


Slow Food
Campania



Salone del Gusto
26-30 Settembre 2024

programma eventi





Giovedì 26

15:00-20:30

 **campania**
authentic food

programma del giorno

- ore 16.30 Inaugurazione STAND
- ore 17.00 **Politiche locali del cibo: dal Presidio Slow Food Albicocche del Vesuvio al Mercato della Terra Paniere Vesuviano alla mensa scolastica**
Slow Food Vesuvio
- ore 18.00 **Grani del futuro e forni di comunità: l'esperienza del Monte Frumentario, del forno di Vincenzo e del biscottificio Stelle fragranti**
Slow Food Pistentini

degustazioni

ore 18:00

Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione



Venerdì 27

10:00-20:30

 **campania**
authentic food


Slow Food
Campania



programma del giorno

- ore 11.00 **Oro di Capri** - Associazione l'oro di Capri
- ore 12.00 **Tra l'erba, la terra, le cipolle e gli ulivi: colazione contadina** - Presidio cipolla di Vatolla
- ore 13.00** degustazione **Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione**
- ore 15.00 **La cuccuma, l'antica tradizione del caffè a Napoli** - Slow Food Campi Flegrei
- ore 15.45 **Il carciofo di Pietralcina e le sue declinazioni in conserva**
- ore 16.30 **Salsiccia di Castelpoto tra tradizione e qualità** - Condotta Valle Caudina
- ore 17.00 **Ai forni! I giovani e l'attivismo, raccontati con una pizza** - Francesca Gerbasio e Nio Puzzi

degustazioni

ore 18:00

Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione



Sabato 28

10:00-20:30



 **campania**

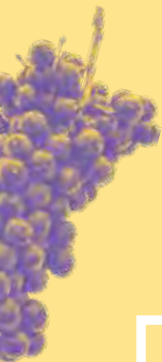
authentic food

programma del giorno


Slow Food
Campania



- ore 10.00 **La cipolla di Airola, la storia contadina del territorio della Valle Caudina**
Slow Food Valle Caudina
- ore 11.00 **Progetto Pestare - Pomodorino vesuviano: sostenibilità, nutraceutica e sicurezza. Obiettivi, Risultati e Attività. Progetto Tankage: Nutrire la terra - Coltivare il futuro -**
Slow Food Vesuvio
- ore 12.15 **Pane e salsiccia semplice e straordinario** - Rete Slow Grain
- ore 13.00** degustazione **Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione**
Francesco Pascale, Angelo Lo Conte e i pizzaioli di Tramonti
- ore 15.00 **La fermentazione dei legumi: il tempeh con legumi locali**
Comunità dei produttori dell'Irno: la chef vegana Cristina De Vita
- ore 15.45 **"Il forno di Vincenzo", forno sociale di Comunità. Il lievito madre: il lievito del dono**
Vincenzo Bardascino, Giacinto Chirichella, Cristina De Vita
- ore 16.45 **Presentazione del libro "La Genovese" di Luigi Vivese**
- ore 17.00 **Economia carceraria e i pizzaioli di Tramonti**
TRH - Comunità Produttori Valle dell'Irno - pizzaioli di Tramonti
- ore 18.00 **Il racconto della Comunità Autoctoni Vesuviani e della Comunità Agricoltura Sociale**
Comunità Autoctoni Vesuviani
- ore 19.00 **Pisello cento giorni e la cucina del riuso**
Taverna Santa Chiara - Al 53 - Alleanza dei cuochi - Comunità del centro storico di Napoli
- ore 20.00** degustazione **Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione**





Domenica 29

10:00-20:30



 **campania**

authentic food

programma del giorno


Slow Food
Campania

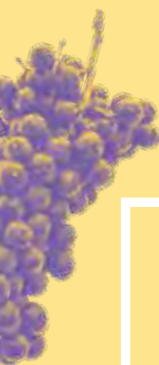


- ore 10.00 **Incontro di approfondimento progetto “Bioeconomy for Food”**
Azienda Agricola Nocciuro Terra Felix Università degli studi di Napoli “Luigi Vanvitelli”
- ore 11.00 **L’esperienza di inclusione in un bene confiscato. La bottega dei semplici pensieri e la Cooperativa “La quercia Rossa”** - Slow Food Campi Flegrei e Comunità Agricolturale flegrea
- ore 12.00 **Il limone sfusato di Amalfi come non ci si aspetta: nella pasta, sulla pelle e nell’orto**
MdT produttori Irno
- ore 13.00 I vini dei Campi Flegrei incontrano la pizza di Tramonti** - Slow Food Campi Flegrei
- ore 15.00 **Le patate Ammaccate di Letino e il pane di segale: tradizione e prodotti di eccellenza del Matese** - Slow Food Matese
- ore 16.00 **“La vesuviana”** - Al 53 - Alleanza dei cuochi Slow Food
- ore 17.00 **Una proposta di legge contro la turistificazione del centro storico**
Comunità Slow Food del Centro storico di Napoli

degustazioni

ore 18:00

Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione





Lunedì 30

10:00-18:00

 **campania**
authentic food


Slow Food
Campania



programma del giorno

- ore 10.30 **Presentazione della Rete dei castanicoltori**
Rosaria Olevano - Lia Cortesi - Accademia degli infarinati
- ore 11.30 **Pizzaioli e innovazione: presentazione impasto ai legumi fatto con farina di ceci, farina tipo 0 e lenticchie in sospensione**
Vito De Vita - Pizzart Alleanza dei pizzaioli Slow Food
- ore 12.30 **La zuppa della tradizione** (zuppa di fagioli quarantini di Volturara Irpina con olio di marinese aglio dell'Ufita ed origano selvatico con crostone di pane cotto nel forno a legna)
Maurizio Lo Russo cuoco dell'osteria dei Briganti di Scampitella (Av) - Alleanza dei cuochi Slow Food

degustazioni

ore 13:00

Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione

