

*La
Campania...
Rinascce
Ricrea
Rigenera*



**PROGRAMMA ATTIVITÀ
STAND REGIONALE
IN COLLABORAZIONE CON
SLOW FOOD CAMPANIA**



Slow Food® Campania

TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO 2022

22—26 SETTEMBRE

PARCO DORA, TORINO

Ufficio Promozione e
valorizzazione
Agroalimentare Campano
(UOD 50 07 20).



GIOVEDÌ 22/09

- ore 10.30** Inaugurazione dello Stand
Regione Campania Slow Food Campania
- ore 11.30** Pisello cento giorni
Produttori del Presidio Slow Food
- ore 13.30** I sapori della costiera Amalfitana
Degustazione a cura di Tramonti (SA)
- ore 16.30** Il banchetto della festa
Associazione cipolla di Vatolla Presidio Slow Food
- ore 18.00** Pomodoro giallo giagiù
Produttori del paniere vesuviano Condotta Slow Food Vesuvio
- ore 19:00** Modelli di educazione alla sostenibilità "Trame Mediterranee"
Sara Roversi - Food Future Institute
Donatella Marino - Presidio SF Alici di Menaica

VENERDÌ 23/09

- ore 10.00** Fagiolo Dente di morto
Produttori del Presidio Slow Food
- ore 11.00** Cibo buono? Colazioni e merende sane per annoiati giovani celiaci.
Consiglia Calliando
Alleanza Cuochi Slow Food
- ore 13.30** La genovese dei presidi
Ristorante le due Torri
Alleanza Cuochi Slow Food
- ore 15:00** Pizza Hub
Margherita Rizzuto
Claudia Orsino
- ore 16.00** Rural Hub
Francesco Pascale
- ore 17.00** Percorsi Enogastronomici in Campania
Assessore Nicola Caputo - Regione Campania
- ore 19:30** La Regina Margherita
Cristiano De Rinaldi
Alleanza Cuochi Slow Food



SABATO 24/09

- ore 10.00** Caprini Erbosi
Regione Campania
Lucia Sepe - Crea ZA
- ore 11.30** Papaccella Napoletana
Produttori del Presidio Slow Food
- ore 13.00** La biodiversità dei Monti Lattari che sposa la birra artigianale campana
Degustazione a cura di produttori agerolesi
Produttori di birra campani
- ore 14:30** Antichi pomodori di Napoli
Giovanni Sorrentino
Alleanza Cuochi Slow Food
- ore 15:30** Erasmus Plus progetto Dop Food
Slow Food Campania 012 factory
Testimonianza studenti Erasmus +
- ore 16.30** Progetto ABC
Rosa Pepe
Massimo Zaccardelli
CREA OF
- ore 19.00** Pane e companatico
Condotta da Slow Food Benevento
Erasmus Timoteo



DOMENICA 25/09

- ore 10.30** Albicocche del Vesuvio
Produttori del Presidio Slow Food
- ore 12.00** Fortore: storie di Resilienza
Condotta da Slow Food Tammaro Fortore
- ore 13:30** I Mezzanelli Allardiati dello chef Giovanni Sorrentino accompagnati dalla birra artigianale
Giovanni Sorrentino
Alfonso Del Forno
- ore 15:00** Alla scoperta degli oli e dei Presidi campani
Gruppo Slow Olive Campania
Cooperativa Nataterra

LUNEDI 26/09

- ore 10.00** Presidio Torzella Riccia
Produttori del Presidio Slow Food
- ore 11.30** Presentazione libro orto in Campania
a cura di Gianluca Napolitano
- ore 13.30** Show cooking con il Sedano di Gesualdo presidio Slow Food
Vittorio Belmonte
- ore 15:30** Birra Campania: viaggio in una terra incantata, sulle strade della birra artigianale
Alfonso Del Forno

