



Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe
nelle zone rurali



Assessorato Agricoltura



Agro
Biodiversità
Campana

PSR Campania 2014 - 2020 - Misura 10, Sottomisura 10.2 - Tipologia di intervento 10.2.1
"Conservazione delle risorse genetiche autoctone a tutela della biodiversità - RISORSE GENETICHE VEGETALI"
Agro Biodiversità Campana: moltiplicazione, conservazione e caratterizzazione di risorse genetiche vegetali erbacee autoctone (ABC)

Il Progetto ABC: Agro Biodiversità Campana a



Giovedì 16 giugno

_Ore 11

Tavola Rotonda

"I coltivatori custodi del progetto ABC e l'accordo di rete"

Interverranno:

Rosa Pepe, CREA Pontecagnano e referente comunicazione del progetto ABC

Giuseppe Lupo, presidente Associazione Italia Eventi e vicepresidente nazionale UNOE

Riccardo Riccardi, ARCA 2010 e referente azione a1-coltivatori custodi del progetto ABC

Sara Roversi, Future Food Institute

_Ore 12:30

In cucina con i coltivatori custodi

Il Broccolo "Spiert" - preparazioni a cura di Anna Prizio

con Anna e Claudio Iorio di Casa Iorio di Palomonte (SA)

_Ore 18:30

In cucina con i coltivatori custodi

Il peperone e il pomodoro di Quaglietta - preparazioni a cura di Anna Prizio

con Anna e Claudio Iorio di Casa Iorio di Palomonte (SA)

_Ore 19:30

Cucina d'autore

Tortelli e sciurolli (Tortello ripieno di zuppa di fiori di zucca e patate, in un brodetto freddo di siero di mozzarella e pomodoro)

chef Luigi Coppola

di Casa Coloni - Paestum (SA)

_Ore 20:30

Pizza d'autore

L'antica Ammaccata Cilentana con il pizzaiolo Cristian Santomauro

Venerdì 17 giugno

_Ore 12

In cucina con i coltivatori custodi

La patata Bianca o di Fossa di Castelcivita, in versione zeppola

con Assunta Falco e Mina Perrotta

_Ore 18:30

In cucina con i coltivatori custodi

Il cece di Campuotolo e il cece e la cicerchia di Castelcivita

con Giovanni Tancredi de "I sapori ritrovati" di Castelcivita (SA)

_Ore 19:30

Laboratori del gusto

La produttrice Pina Carmando dell'Azienda Agricola Nobile mostrerà la preparazione del croccante realizzato con la nocciola di Giffoni IGP.

Il racconto di una lavorazione artigianale con l'esperienza di chi coltiva questo magico albero tra i Monti Picentini.

_Ore 20:30

La pizza della biodiversità

con Michele Pizzi della pizzeria Luna Rossa di Padula (SA)

Sabato 18 giugno

_Ore 11:30

Laboratori del gusto

"Il miele come non lo avete mai visto!" con Davide Mucciolo di Apicoltura Mucciolo sarà possibile assistere alla smielatura. Anche il pubblico potrà smielare il proprio vasetto di miele, dall'alveare al vasetto.

_Ore 12:30

In cucina con i coltivatori custodi

La cicerchia di Carife a cura dello chef Antonio Pisaniello

con Gaia Minieri dell'azienda Minieri Gaia di Carife (AV)

_Ore 18:30

In cucina con i coltivatori custodi

Freselle con pane biscottato all'origano rosso di montagna

con Francesca Romano dell'azienda Monteberry di Monte San Giacomo (SA)

_Ore 19:30

Cucina d'autore

Scialatielli alla virginiello con cipolla rossa, pomodorini, alici, basilico e pepe nero con Giorgio Di Nicola di Pasta Paisanella

_Ore 20:30

Cucina d'autore

con la cantachef Angelica Sepe, giudice della trasmissione tv "Cook 40" di Rai Due condotta da Alessandro Greco

Coordinatore del Progetto ABC: Massimo Zaccardelli
Organizzano: Rosa Pepe, Nikita Trotta e Felice Tommasino
Per info: +39 328 486 4152 | divulgazione@agrobiodiversitacampana.it

