

## Venerdì 9 marzo

dalle ore 9,00 alle ore 13,00

**Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni:

[annaammendola@hotmail.com](mailto:annaammendola@hotmail.com)) / **Casa Slow Food**

dalle ore 10,00 alle ore 19,00

**Apertura del Mercato / Mercato**

dalle ore 10,00 alle ore 19,00

**Leguminando - Percorso di approfondimento per scuole, famiglie e passanti curiosi / Slow Food Educa**

Ore 11,00

**Convegno di inaugurazione: Legumi, semi per il futuro** con **Gaetano Pascale**, Presidente Slow Food Italia; **Filippo Diasco**, Direttore Generale Politiche Agricoli Alimentari e Forestali Regione Campania; **Enrico Panini**, Assessore al Bilancio, Lavoro e Politiche Sociali. Introduce **Giuseppe Orefice**, Presidente Slow Food Campania. Coordina **Antonio Puzzi**, Ufficio Stampa Slow Food Campania. In chiusura: degustazione di finger food di pizza "leguminosa" a cura di **Ciro Oliva**, Concettina ai Tre Santi / **Legumerà**

dalle ore 12,00 alle ore 19,00

**Apertura delle Osterie della Pasta e della Zuppa** a cura di Pastificio G. Di Martino e Alma Seges / **Osterie**

Ore 13,00

[Social Cooking / Laboratorio del Gusto: La farinata, tradizione italiana \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**

Ore 15,00

[Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Le panelle palermitane incontrano lo shirò \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**

Ore 16,00

**Laboratorio della Terra: L'Africa di Slow Food e Terra Madre** con **Frate Angelo Antolini**, Prefetto Apostolico di Robe (Etiopia); **Luciano Cinquanta**, Università degli Studi di Palermo; **Remo Manoni**, Direttore Tecnico Scientifico e Responsabile dell'Osservatorio Regionale sulla Qualità degli Alimenti di origine Vegetale Arpa Molise. Introduce e coordina: **Gianluigi Mauriello**, Università degli Studi di Napoli "Federico II" / **Legumerà**

dalle ore 16,30 alle ore 18,00

**Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni:

[annaammendola@hotmail.com](mailto:annaammendola@hotmail.com)) / **Casa Slow Food**

Ore 17,00

**Le voci di Leguminosa: Ciro Fabbricino, regista e fotografo / Legumerà**

Ore 17,00

**Legumigame - Gioco a tempo e livelli / Slow Food Educa**

Ore 17,30

**Laboratorio della Terra: Comuni e "Comunità Leguminose"** con **Marco del Pistoia**, Slow Beans; **Marino Sarno**, Sindaco di Volturara; **Franco Sorgente**, Sindaco di Cellole; **Ettore Poti**, Sindaco di Controne; **Francesco Carpinelli**, Sindaco di Cicerale. Introduce e coordina: **Giuseppe Orefice**, Presidente Slow Food Campania / **Legumerà**

Ore 18,00

[Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Calabria e Campania alla sfida dei legumi \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**

## Sabato 10 marzo

dalle ore 9,00 alle ore 13,00

**Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni:

[annaammendola@hotmail.com](mailto:annaammendola@hotmail.com)) / **Casa Slow Food**

dalle ore 10,00 alle ore 19,00

**Apertura del Mercato** / **Mercato**

dalle ore 10,00 alle ore 19,00

**Leguminando - Percorso di approfondimento per scuole, famiglie e passanti curiosi** / **Slow Food Educa**

Ore 11,00

**Laboratorio della Terra: La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture che vogliamo difendere e sostenere**

con **Vito Trotta**, responsabile presidi Slow Food Campania;

**Domenico Tosco**, Comitato Tecnico Scientifico Presidi Slow Food Campania e Basilicata;

**Sonia Chellini**, vicepresidente di Slow Food Italia; **Assunta Di Mauro**, Regione Campania.

Introduce e coordina: **Patrizia Spigno**, Slow Food Vesuvio / **Legumerà**

Ore 11,00

[Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Gelato e Legumi \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**

dalle ore 12,00 alle ore 19,00

**Apertura delle Osterie della Pasta e della Zuppa** a cura di Pastificio G. Di Martino e Alma Seges / **Osterie**

Ore 12,00

**Le voci di Leguminosa: Mario Porfito, attore** / **Legumerà**

dalle ore 12,00 alle ore 14,00

[Showcooking: Le zuppe di Pietro Parisi con Alma Seges e la cucina di "Cento. Taste & Longevity" \(su prenotazione, con ticket\)](#)

Ore 12,00

**Legumigame - Gioco a tempo e livelli** / **Slow Food Educa**

Ore 12,30

**Presentazione nazionale di "Pasta. Le forme del grano"** (Slow Food Editore, 2017)

con **Giuseppe Di Martino**, Pastificio G. Di Martino; **Mimmo Pontillo**, co-autore; **Antonio Puzzi**, curatore; **Vito Trotta**, co-autore.

Introduce e coordina: **Luciano Pignataro**, Il Mattino

In chiusura: preparazione condivisa del fusillo di Felitto a cura della signora **Anna Di Stasi** / **Legumerà**

Ore 13,00

[Incontri di Educazione alimentare e regimi di Qualità: il](#)

[Carciofo di Paestum IGP \(su prenotazione, ingresso gratuito\)](#) / **Casa Slow Food**

Ore 15,30

**Laboratorio della Terra: I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo**

con **Yvan Sagnet**, Associazione NoCap; **Salvatore Esposito**,

Mediterraneo sociale; **Tommaso Pellegrino**, Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni;

**Angelo Moretti**, Consorzio Il sale della Terra;

**Claudia Paltrinieri**, Foodinsider.it;

**Massimo Fagnano**, Università degli Studi di Napoli "Fedrico II". Introduce e coordina: **Gianluca**

**Napolitano**, Ufficio Stampa Slow Food Campania / **Legumerà**

Ore 16,00

[Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Sementino. Nessuno nasce tostato! \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**

Ore 16,30

**Legumigame - Gioco a tempo e livelli** / **Slow Food Educa**

Ore 17,00

**Laboratorio della Terra: La trasmissione dei saperi, l'accesso alla conoscenza, l'Università diffusa**

con **Alex Giordano**, Rural Hub; **Antonella Lavini**, ISAFOM – CNR; **Giovanna Inghilterra**, Andriani spa; **Gianfranco Nappi**, Città della Scienza. Introduce e coordina: **Vito Trotta**, responsabile Presidi Slow Food Campania e Basilicata /

**Legumerà**

Ore 18,00

[Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Gluten free, vegan, vegetarian. Simple food for intelligent people \(su prenotazione, ingress gratuito\)](#) / **Casa Slow Food**

Ore 18,30

**Le voci di Leguminosa: Piero Calandrelli, umanista / Legumerà**

## **Domenica 11 marzo**

dalle ore 10,00 alle ore 18,00

dalle ore 10,00 alle ore 18,00

dalle ore 10,00 alle ore 11,00

Ore 10,30

Ore 11,00

**Apertura del Mercato / Mercato**

**Leguminando - Percorso di approfondimento per famiglie e passanti curiosi / Slow Food Educa**

**Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni:

[annaammendola@hotmail.com](mailto:annaammendola@hotmail.com)) / **Casa Slow Food**

**Legumigame - Gioco a tempo e livelli / Slow Food Educa**

[Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Nessuno sa che sono legumi \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**

dalle ore 12,00 alle ore 18,00

**Apertura delle Osterie della Pasta e della Zuppa** a cura di Pastificio G. Di Martino e Alma Seges / **Osterie**

Ore 12,00

**Laboratorio della Terra: I saperi indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali**

con **Marco del Pistoia**, Slow Beans; **Raffaella Irenze**, Civiltà contadina; **Ndemba Dieng**, attivista; **Giovanna Voria**, Corbella; **Lorenzo Berlendis**, Vice Presidente Slow Food Italia. Introduce e coordina: **Mimmo Pontillo**, Segretario Slow Food Campania / **Legumerà**

dalle ore 12,00 alle ore 13,00

**Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni:

[annaammendola@hotmail.com](mailto:annaammendola@hotmail.com)) / **Casa Slow Food**

Ore 13,30

[Fagioliadi, a cura della Rete di Slow Beans \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**

Ore 15,00

**Le voci di Leguminosa: Marzouk Mejiri, percussionista e attivista / Legumerà**

Ore 16,00

[Incontri di Educazione alimentare e regimi di Qualità: il Carciofo di Paestum IGP \(su prenotazione, ingresso gratuito\)](#) / **Casa Slow Food**

Ore 16,30

Ore 17,30

**Legumigame - Gioco a tempo e livelli / Slow Food Educa**

[Social cooking/Laboratorio del Gusto: Cento cuochi per il centogiorni \(su prenotazione, con ticket\)](#) / **Casa Slow Food**