

Sementia 2017 – Programma

Venerdì 6 – Opening

ore 16,30 – Benevento, Palazzo Paolo V | Accoglienza e registrazione dei partecipanti

ore 17,00 – Saluti istituzionali: **Franco Alfieri**, Consigliere delegato all'Agricoltura del Presidente della Giunta Regionale della Campania; **Clemente Mastella**, Sindaco di Benevento; **Floriano Panza**, Sindaco di Guardia Sanframondi; **Gaetano Pascale**, Presidente Slow Food Italia; **Giuseppe Orefice**, Presidente Slow Food Campania

ore 17,30 – TEDx con la partecipazione di:
Giuseppe Cilento | Territorio
Mario De Tommasi | Comunità
Giovanni Dinelli | Salute
Alex Giordano | Innovazione
Claudia Paltrinieri | Mense
Antonio Pellegrino | Monte Frumentario
Giuseppe Rivello | Artigianalità

ore 19,00 – Apertura delle Segreterie Accoglienza di Guardia Sanframondi

Sabato 7 – Lab

ore 10,00 – Guardia Sanframondi, varie sedi del Centro Storico | Laboratori (2h 30')

Area Agricoltura (coordinamento dei lavori: Mimmo Pontillo, Segretario Slow Food Campania)

- **Ex Monte dei Pegni | Reti di grano**. Fare innovazione attraverso la cooperazione. Mentore: **Alfonso D'Alfonso**, Terre del Tirinno. Animatori dell'incontro: **Maria Grazia Marchetti e Vincenzo Coppola**

Area Salute (coordinamento dei lavori: Erasmo Timoteo, responsabile Comunità del Cibo di Terra Madre Campania e Basilicata)

- **Ave Gratia Plena | La democrazia dei grani antichi**. Filiere democratiche e portatrici di salute. Mentore: **Giovanni Dinelli**, Università degli Studi di Bologna. Animatore dell'incontro: **Nicola Del Vecchio**
- **Castello medievale dei Sanframondo | Miscugliamoci**. Educare alla diversità partendo dai cereali. Mentore: **Annalisa D'Onorio**, Slow Food Italia – Ufficio Educazione. Animatore dell'incontro: **Gianluca Napolitano**
- **Palazzo Marotta | Il grano in cattedra**. Le mense scolastiche, un mercato a sostegno dei grani tradizionali. Mentore: **Claudia Paltrinieri**, foodinsider.it. Animatore dell'incontro: **Massimo Fedele**

Area Trasformazione (coordinamento dei lavori: Vito Trotta, responsabile progetto Presidi Slow Food Campania e Basilicata)

- **Canonica | Il pane di domani.** La retroinnovazione nel settore della panificazione. Mentore: **Pasquale Polito**, Forno Brisa. Animatore dell'incontro: **Carla Deo**
- **Palazzo Palladino | Scienza e tecnologia a bocca di forno.** La pizza possibile con i grani antichi. Mentore: **Salvatore Kosta**, tecnologo alimentare e pizzaiolo La Grotta del Buono. Animatore dell'incontro: **Costantino Caturano**
- **Palazzo Palladino | Buratti ma non burattini.** Costruire filiere consapevoli e indipendenti. Mentore: **Rosario Floriddia**, Azienda agricola biologica Floriddia. Animatore dell'incontro: **Michele Sica**

ore 15,00 – Guardia Sanframondi, varie sedi del Centro Storico | Laboratori (2h 30')

Area Agricoltura (coordinamento dei lavori: Mimmo Pontillo, Segretario Slow Food Campania)

- **Castello medievale dei Sanframondo | Seminare un futuro sostenibile.** La gestione del seme di varietà tradizionali. Mentore: **Tazio Recchia**, Rete dei Semi Rurali – AIAB Basilicata. Animatore dell'incontro: **Michele Sica**
- **Ave Gratia Plena | Alla ricerca del seme.** I grani tradizionali dal seme al campo per offrire nuove risorse al territorio. Mentore: **Pasquale De Vita**, CREA – CER di Foggia. Animatore dell'incontro: **Gianluca Napolitano**
- **Canonica | Grani antichi, terra nuova.** Il modello Sicilia per la cooperazione in tema di grani antichi. Mentore: **Paolo Guernaccia**, Università degli Studi di Catania. Animatore dell'incontro: **Carla Deo**
- **Palazzo Marotta | Suolo e Sostenibilità.** Ripartire dalla fertilità dei suoli per raggiungere la sostenibilità. Mentore: **Matteo Mancini**, Deafal. Animatore dell'incontro: **Nicola Del Vecchio**

Area Trasformazione (coordinamento dei lavori: Vito Trotta, responsabile progetto Presìdi Slow Food Campania e Basilicata)

- **Palazzo Palladino | Cereali da spillare.** Birre e grani antichi. Mentore: **Vito Pagnotta**, Serrocroce Birrificio Artigianale. Animatore dell'incontro: **Massimo Fedele**
- **Ex Monte dei Pegni | Siamo di un'altra Pasta.** La filiera della pasta come motore di sviluppo per l'economia dei grani antichi. Mentore: **Mario Salzarulo**, Cilsì Agenzia di Sviluppo Locale. Animatore dell'incontro: **Costantino Caturano**

ore 18,00 – **Visita guidata** al Centro Storico di Guardia Sanframondi

Domenica 8 – Mission

ore 9,30 – Guardia Sanframondi, Piazza Castello | Apertura del **Mercato** delle produzioni dell'eccellenza cerealicola nazionale e dei Presìdi Slow Food e Comunità del Cibo del territorio regionale

ore 10,00 – Guardia Sanframondi, Centro Storico | **Sementia Parade.** Percorso del centro storico cittadino con sosta in alcuni luoghi della città per la molitura del grano e la preparazione della pasta fresca con la partecipazione del gruppo "La Wuardia 'bbella"

ore 11,30 – Guardia Sanframondi, Ave Gratia Plena | **Grani antichi per il futuro dell'umanità.** Seminario di chiusura di Sementia 2017 con la partecipazione di **Giuseppe Marotta**, Direttore del Dipartimento Economia Marketing e Management dell'Università degli Studi del Sannio; **Domenico Tosco**, Presidente del Comitato Tecnico Scientifico dei Presìdi Slow Food; **Gianni Cicia**, Università

degli Studi di Napoli Federico II. Introduce e coordina **Giuseppe Orefice**,
Presidente Slow Food Campania. Conclude **Gaetano Pascale**, Presidente Slow
Food Italia.