



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania  
Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)  
Codice fiscale e P.I. 01400040620

**Alla c.a. dei produttori di cereali antichi,  
dei mugnai, dei panificatori,  
dei pasticciere, dei pizzaioli,  
dei mastri birrai**

**- PROPRIE SEDI -**

Falciano del Massico (Ce), 22 settembre 2017

**Oggetto: Invito a partecipare alla manifestazione Sementia - Benevento / Guardia Sanframondi (Bn), 6 / 8 ottobre 2017**

Carissimo,

dopo la prima edizione svoltasi nel novembre 2016, Slow Food Campania affianca anche quest'anno le cinque Condotte della provincia di Benevento (Benevento, Valle Telesina, Tammaro Fortore, Taburno, Valle Caudina) nell'organizzazione della seconda edizione di Sementia – Grani antichi per il futuro dell'umanità. L'appuntamento 2017 avrà luogo da venerdì 6 a domenica 8 ottobre 2017 e si aprirà il venerdì 6 a Benevento per poi proseguire sabato 7 e domenica 8 in Valle Telesina, nel territorio comunale di Guardia Sanframondi.

Come sai, Sementia intende essere un momento di confronto tra gli operatori della filiera cerealicola, una manifestazione dedicata alla diffusione della conoscenza dei grani antichi, ovvero quei grani su cui, nel corso degli ultimi anni, si sta rivolgendo l'attenzione di un numero sempre crescente di operatori e di quelli che Slow Food ama definire co-produttori.

I grani antichi rappresentano infatti uno strumento efficace per lo sviluppo sostenibile delle piccole comunità locali, in particolare per quelle comunità per troppo tempo costrette ingiustamente a relegarsi in un'agricoltura marginale, resiliente, per non cedere ai tentacoli dei processi di industrializzazione senza alcuna etica ambientale e mancato rispetto per la qualità del prodotto.

Quest'anno il focus dell'evento sarà su innovazione della filiera e all'interno della filiera e sul rapporto tra grani antichi e mense scolastiche.

Nel corso della tre giorni vogliamo far confluire a Benevento e a Guardia Sanframondi tutti i principali attori della filiera attivi a livello nazionale: produttori, mugnai, panificatori, pasticciere, pizzaioli e birrai.

**Per questo motivo, siamo lieti di invitarti a partecipare a Sementia!**



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania

Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)

Codice fiscale e P.I. 01400040620

**Ti chiediamo inoltre di portare con te un sacchetto di grano che contribuirà a costruire la farina di Sementia. Domenica 8 si svolgerà infatti l'appuntamento con la molitura del grano nel centro storico di Guardia Sanframondi (Bn), il quale precluderà a un impasto condiviso delle lagane tipiche del territorio.**

Ti chiediamo, pertanto, di iscriverti all'evento compilando il modulo che trovi di seguito e rinviandolo all'indirizzo mail: [info@slowfoodcampania.it](mailto:info@slowfoodcampania.it).

Per eventuali chiarimenti sulle modalità di partecipazione, potrai rivolgerti alla segreteria organizzativa, scrivendo allo stesso indirizzo email o chiamando il numero 3475650976.

Ringraziando per l'attenzione, cogliamo l'occasione della presente per inviarti i nostri più cordiali saluti.

*Il Comitato Esecutivo Regionale di Slow Food Campania*

*e le Condotte di:*

*Benevento*

*Valle Telesina*

*Tammaro Fortore*

*Taburno*

*Valle Caudina*



Slow Food® Campania

Associazione Slow Food Campania  
Via Vellaria, snc - 81030 Falciano del Massico (Ce)  
Codice fiscale e P.I. 01400040620

### **MODULO DI ADESIONE**

*Sementia è una manifestazione che coinvolge gli operatori della filiera cerealicola e il pubblico di consumatori responsabili.*

*Di seguito il modulo da compilare e da rispedire firmato entro domenica 1 ottobre p.v. all'indirizzo email [info@slowfoodcampania.it](mailto:info@slowfoodcampania.it)*

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito web [www.sementia.it](http://www.sementia.it) e sulla pagina Facebook "Sementia".

NOME: \_\_\_\_\_

COGNOME: \_\_\_\_\_

DATA E LUOGO DI NASCITA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)

PROFESSIONE:

BIRRAIO

MUGNAIO

PRODUTTORE

PANIFICATORE

PASTICCIERE

PIZZAIOLO

ALTRO (specificare) \_\_\_\_\_

*Se vuoi pernottare in Valle Telesina a prezzi convenzionati, ti preghiamo di compilare anche la parte che segue.*

CITTA' DI PROVENIENZA: \_\_\_\_\_

GIORNO DI ARRIVO (barrare la scelta): 6 7 8

GIORNO DI RIENTRO (barrare la scelta): 7 8 9

RICHIESTE (barrare la scelta): Camera singola Camera doppia o tripla

IN CAMERA CON (indicare eventuale preferenza): \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

Ringraziando per l'attenzione, cogliamo l'occasione della presente per porgere cordiali saluti.

*Il Comitato Esecutivo Regionale e le Condotte di Slow Food Campania*