



Slow Food® Campania

organizza Sementia
in collaborazione con le condotte:

Slow Food Benevento

Slow Food Taburno

Slow Food Valle Telesina

Slow Food Valle Caudina

Slow Food Fortore Tammaro

Sementia è un progetto nato per diffondere la conoscenza dei grani tradizionali, uno strumento per lo sviluppo sostenibile delle piccole comunità locali che vivono un'agricoltura marginale e resiliente, un appuntamento per costruire una filiera responsabile che conduca dal campo al piatto.

WWW.SEMENTIA.IT

Con il patrocinio di:



COMUNE
DI BENEVENTO



PROVINCIA
DI BENEVENTO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL SANNIO



ORDINE PROVINCIALE
dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri
di BENEVENTO

Con il sostegno di:



Sementia

18 - 20 gennaio 2019
BENEVENTO, Rocca dei Rettori

PROGRAMMA

VENERDÌ 18 - Rocca dei Rettori, Hotel President.

ore 9,30 **Laboratori per le scuole su prenotazione** (attività didattica a cura del progetto Educazione di Slow Food Campania e visita guidata al Museo del Sannio)

ore 10,00 **Apertura dell'area espositiva** (sponsor di Sementia e produttori della filiera dei grani antichi provenienti dalle diverse regioni d'Italia)

ore 16,00 **Accoglienza e registrazione dei partecipanti**

(attività realizzata in collaborazione con gli allievi dell'IPSAR "Le Streghe" di Benevento e dell'ITE "E. Caruso" di Napoli)

ore 17,30 **Saluti istituzionali**

Intervengono:

Antonio De Maria, Presidente della Provincia di Benevento

Clemente Mastella, Sindaco di Benevento

Filippo de Rossi, Rettore dell'Università degli Studi del Sannio

Giovanni Pietro Ianniello, Presidente Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri di Benevento

Mimmo Pontillo, Comitato Esecutivo Regionale Slow Food Campania e Basilicata

ore 18,00 **Dialoghi**

Intorno a un tavolo, come una chiacchiera tra amici, ci sono:

Giuseppe Savino | Cambia le tue parole, cambia il tuo mondo

Dario Marino | Grano a Mezzogiorno

Antonio Tubelli | Storie di grano, storie di cibo

Vincenzo Moretti | I racconti del grano

ore 19,00 **Presentazione regionale "Osterie d'Italia 2019", segue degustazione Hotel President.**

Intervengono:

Marco Bolasco, Curatore Osterie d'Italia 2019

Pino Mandarano, Coordinatore regionale Osterie d'Italia 2018

Nunzia Medici, Chiocciola Osterie d'Italia 2018 "Da Nunzia"

Lucio Napodano, Comitato Esecutivo Regionale Slow Food Campania e Basilicata

Antonio Puzzi, Comitato Esecutivo Regionale Slow Food Campania e Basilicata

Ingresso con ticket 25 € compreso di guida

SABATO 19 - Rocca dei Rettori

ore 9,00 **Apertura della segreteria, accoglienza e buffet di biscotti e dolci ai cereali**
ore 9,30 / 11,00 **Prima sessione di Tavoli lavori tecnici**

• Il seme e la nostra Terra: La nuova frontiera dei sistemi sementieri a tutela della biodiversità, la gestione e la circolazione delle sementi. Mentore: Claudio Pozzi. Animatore dell'incontro: Patrizia Spigno

• Il fascino dei lievitati. Le nuove frontiere di pane, pizza e dolci. Mentore: Carlo Di Cristo. Animatore dell'incontro: Antonio Puzzi

• Paste, pastai e maccherunari. Mentore: Vito Trotta. Animatore dell'incontro: Antonella Mignacca

• Lieviti da bere? I cereali e la birra. Mentore: Alberto Capasso. Animatore dell'incontro: Alfonso Del Forno

ore 11,30 / 13,00 **Prima sessione di Laboratori**

• Storie di Agricoltura Organica e Rigenerativa per cambiare il mondo. Mentore: Matteo Mancini, Deafal. Animatore dell'incontro: Francesca Baldereschi

• Slow Mais. Ecotipi, economie, ecologia reale. Mentore: Lorenzo Berlendis. Animatore dell'incontro: Erasmo Timoteo

• Pizzeria "La Pampanini" | Grani antichi experience. Pizza, pane e dolci alla prova del forno.

Coordinano l'incontro Antonio Puzzi e Giancarlo De Luca

ore 13,30 **Visita guidata al Museo del Sannio (attività su prenotazione)**

ore 15,30 / 17,00 **Seminari**

• I grani antichi, valore delle nostre comunità. Intervengono: Giuseppe Lirosi (Associazione Simenza-Sicilia), Alfonso D'Alfonso (Presidio Grano Solina-Abruzzo), Antonio Pellegrino (Terre di Resilienza-Campania), Francesca Castioni (Comunità di Montespertoli-Toscana), Domenico Tosco (Associazione Scientifica Centro di Portici). Coordina l'incontro Francesco Sottile (Esecutivo Nazionale di Slow Food Italia)

• Sementia 4.0, un progetto di genetica partecipativa aumentata. Intervengono: Alex Giordano (Rural Hack), Antonella Mignacca (Slow Food Youth Network), Jepis Rivello (Jepis Bottega), Claudio Pozzi (Rete dei Semi Rurali), Michele Sica (Residenza Rurale Incartata) Coordina l'incontro Giacomo Miola.

Ore 17,30 **Convegno**

Ecologia nutrizionale, biodiversità e salute: il ruolo dei cereali,

Sala consiliare della Rocca dei Rettori.

Intervengono: Franco Contaldo (Ordinario di Medicina Interna Università "Federico II" di Napoli), Stefano Benedettelli (Università degli Studi di Firenze), Gaetano Pascale (Presidente onorario di Slow Food Italia). Coordina l'incontro Alberto Capasso.

Ore 18,30 **Laboratori del Gusto**

• Consorzio "Sale della Terra" | Tutto il gusto delle paste e della pasticceria con Aldo Pagliuca e Anna Chiavazzo

• Rocca dei Rettori | Storie di Pane con Paolo De Simone e Rino Pennino

Per ciascun Laboratorio, è previsto un ingresso con contributo : € 10,00 (cell. 333 3420263)

DOMENICA 20 - Centro Storico

ore 9,00 / 13,00 **Mercato della Terra in Piazza Risorgimento**

ore 10,00 / 11,00 **Sementia Parade. Creazione di comunità**

ore 11,00 **THE MISSION. Convegno di chiusura Sala Consiliare della Rocca dei Rettori**

Intervengono:

Giancarlo De Luca, Fiduciario Slow Food Benevento

Giuseppe Di Martino, Pastificio G. Di Martino

Angelo Moretti, Direttore Generale del Consorzio "Sale della Terra"

Leopoldo Infante, Leopoldo

Convegno - Grani antichi e creazione di valore per le deboli comunità locali

Gianni Cicia, Università degli Studi di Napoli Federico II

Giuseppe Marotta, Università degli Studi del Sannio

Gaetano Pascale, Presidente onorario di Slow Food Italia

Giuseppe Orefice, Comitato Esecutivo Nazionale Slow Food Italia

Alberto Capasso, Comitato Esecutivo Regionale Slow Food Campania e Basilicata

Mimmo Pontillo, Comitato Esecutivo Regionale Slow Food Campania e Basilicata

Coordina l'incontro Patrizio Roversi (?)

Per informazioni scrivere a info@slowfoodcampania.it o chiamare il numero 339 7411166 / 347 5650976