

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](http://WWW.SEMENTIA.IT)

Sementia è un evento organizzato da:

  
Slow Food  
Italia

  
Slow Food  
Campania

in collaborazione con le condotte:

Slow Food Benevento  
Slow Food Taburno  
Slow Food Valle Telesina  
Slow Food Valle Caudina  
Slow Food Fortore Tammaro

  
Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

Il buffet del sabato e della domenica sono realizzati in collaborazione con i Cuochi e i Pizzaioli del progetto dell'Alleanza Slow Food Campania e Basilicata

Con il patrocinio di:



ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI PROVINCIA BENEVENTO



Con il sostegno di:



"Le attività di Sementia 2020 sono realizzate anche grazie al progetto W&W - Welcome & Welfare e grazie al supporto dei progetti Riadag e Venabio realizzati nell'ambito del PSR CAMPANIA 14-20"



*Sementia*  
24 - 26 GENNAIO 2020  
BENEVENTO  
**Germogli di comunità**



## PROGRAMMA

### VENERDÌ 24

#### ore 9,30 Laboratori per le scuole

presso Rocca dei Rettori

a cura di Giacomo Miola e Luigi Cutillo presso Rocca dei Rettori.

#### ore 16,00 Accoglienza

presso palazzo Paolo V

#### ore 17,00 Apertura e Saluti istituzionali

presso palazzo Paolo V

Alberto Capasso CER - Slow Food Campania, Silvia De Paulis CEN - Slow Food Italia, Giancarlo De Luca Slow Food Benevento, Nicola Caputo Regione Campania, Antonio De Maria Provincia di Benevento, Clemente Mastella Comune Benevento, Gaetano Canfora Università degli Studi del Sannio, Walter Nardone Ordine dei dottori agronomi e forestali provincia di Benevento, Salvatore Velotto Ordine dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio, Giovanni Pietro Ianiello Ordine dei Medici, Chirurghi e Odontoiatri di Benevento

#### a seguire "Storie di Grano"

modera Antonio Puzzi

#### • Il grande viaggio della Dieta Mediterranea

Gianfranco Nappi

#### • I contadini di Terre d'Africa

Souhad Azennoud (Marocco - presidio del piccolo farro) e Habib AYEYB (Tunisia - presidio grani tradizionali, paste artigianali)

#### ore 18,00 Presentazione regionale delle guide Slow Food "Osterie d'Italia" e "Slow Wine"

presso palazzo Paolo V

Giancarlo Gariglio, Marco Bolasco, Lucio Napodano, Alessandro Marra, Adele Granieri, Antonio Puzzi

#### ore 19,00 Degustazione Slow Wine

presso palazzo Paolo V

per prenotazioni [slowinecampania@gmail.com](mailto:slowinecampania@gmail.com)

#### ore 20,30 Cena con i cuochi di Osterie d'Italia

presso Hotel President

per informazioni [info@slowfoodcampania.it](mailto:info@slowfoodcampania.it)

### SABATO 25

#### ore 9,30 Prima sessione di tavoli di lavoro

presso Rocca dei Rettori

#### • Il seme libero e trasparente, come sia necessario ripartire dalla biodiversità.

Laboratorio realizzato nell'ambito del progetto RIADAG – PSR Campania 2014/2020 Misura 16.5.1.

Oriana Porfiri, Stefano Benedettelli, Serena Milano, modera Patrizia Spigno.

#### • Il pane quotidiano, dal cuore delle città ai presidi delle aree interne.

Davide Longoni, Giancarlo De Luca, Rodolfo Molettieri, modera Mauro Pizzato.

#### • L'ingegno di un tempo, i cereali tradizionali nella produzione della pasta.

Vito Trotta, Eleonora Venturelli, modera Erasmo Timoteo.

#### ore 11,00 Seconda sessione di tavoli di lavoro presso Rocca dei Rettori

#### • Lieviti e lievità. Nuove vie e grani tradizionali per le storie di pizza, pane e pasticceria italiane.

Antonio Pellegrino, Patrick Ricci, Carlo Di Cristo, Pasquale Polito, modera Antonio Puzzi.

#### • Una terra da salvare, produttori e tecniche per l'agricoltura organica e l'agroecologia.

Laboratorio realizzato nell'ambito del progetto VENABIO – PSR Campania 2014/2020 Misura 16.5.1.

Francesco Sottile, Nadia Musco, Marco Pianalto, modera Vincenzo Coppola.

#### • Forni e mulini, la trasformazione a "dimensione contadina"

Peppe Orefice, Salvatore Velotto, Mimmo Pontillo, Lucio Napodano, modera Angelo Loconte.

Sarà presentato per l'occasione il protocollo d'intesa tra Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio e Slow Food Campania.

#### ore 15,00 I bambini al centro. Ripartiamo dalle mense scolastiche.

presso Rocca dei Rettori

Stefano Benedettelli, Peppe Orefice, Rocco Rosano, Francesca Rocchi, modera Giacomo Miola.

#### ore 16,00 Slow Grains: percorsi di comunità.

presso Rocca dei Rettori

Francesco Sottile, Mimmo Pontillo, Habib AYEYB, Souhad Azennoud, Lorenzo Berlendis, Mauro Pizzato, Serena Milano, moderano Nazarena Lanza, Antonella Mignacca.

#### Documentari

#### Ore 9,00 Camp di grano 4.0

presso Rocca dei Rettori

(in apertura a Il pane quotidiano) regia Jepis Rivello, introduce Antonella Mignacca.

#### Ore 17,00 Les Graines de la Dignité

presso Rocca dei Rettori

(in coda a Slow Grains) regia di Habib AYEYB, introduce Antonella Mignacca.

#### Laboratori del Gusto

#### ore 18,00 La dolcezza del grano. Pani e panettoni

presso Alimenta

Helga Liberto, Anna Chiavazzo, Vincenzo Bardascino, conduce Antonio Puzzi.

#### ore 20,00 Pizza e birra. 3 storie di grani antichi

presso Hotel President

Patrick Ricci, Michele Croccia, Giovanni Civitillo, Armando Romito, conducono Antonio Puzzi, Alfonso Del Forno

### DOMENICA 26

#### ore 9,30 Il grande cerchio, il primo incontro internazionale delle comunità dei grani

presso Rocca dei Rettori

Francesco Sottile CEN Slow Food Italia, Serena Milano Fondazione per la Biodiversità, Mimmo Pontillo CER Slow Food Campania, Alberto Capasso Slow Food Campania, Souhad Azennoud (Marocco - presidio del piccolo farro) e Habib AYEYB (Tunisia - presidio grani tradizionali, paste artigianali), presenta Antonio Puzzi.

#### ore 11,00 POIGA. Innovazione e sostenibilità dei grani antichi

presso Rocca dei Rettori

Giuseppe Marotta Università degli Studi del Sannio, Gianni Cicia Università degli Studi di Napoli "Federico II", dipartimento DIA, Pasquale De Vita Consiglio per la Ricerca e l'Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - CREA Foggia, Massimo Morbiato EZ lab, Mauro Mori Università degli Studi di Napoli "Federico II", dipartimento DIA.

Altri partner di progetto:

Arca 2010, Molino Terra di Resilienza, Molino Resce, Azienda Agricola Veronica Iannelli, Azienda Agricola Montemarano Maria Grazia, Azienda Agricola Leppa Margherita, Azienda Agricola Riccio Carmela.

#### ore 12,30 Chiusura e saluti delle aziende che hanno sostenuto Sementia

presso Rocca dei Rettori

Per informazioni scrivere a [sementia.slowfood@gmail.com](mailto:sementia.slowfood@gmail.com)