



Fondo Europeo Agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Forum

LA RETE SLOW GRAINS ACCOGLIE CHI STUDIA, COLTIVA, TRASFORMA E PROMUOVE LE VARIETÀ AUTOCTONE DI GRANO.

PROGETTO POIGA (Progetto Operativo di Innovazione per i Grani Antichi)

PSR Campania 2014-2020 Misura 16.1.1 Azione 2 "Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)

Giovedì 8 aprile ore 17:00

Il forum sarà trasmesso al seguente link: <https://terramadresalonedelgusto.com/evento/slow-grains-paladini-dei-grani-tradizionali-di-tutto-il-mondo-unitevi/>

Possibilità di accesso tramite piattaforma Zoom (con possibilità di interagire con i relatori) oppure libera direttamente sulla pagina internet dell'evento.

MODERATORE: Mimmo Pontillo, Comitato esecutivo regionale di Slow Food Campania, coordinatore di "Sementia"

INTERVENTI:

Souhad Azennoud, formatrice in agroecologia, produttrice d'olio, coordinatrice del Presidio del piccolo farro del Rif e della Comunità Slow Food Jballas pour la Biodiversité

Andrew Calabrese, docente di Media Studies, University of Colorado – Boulder, membro del consiglio della Colorado Grain Chain, membro di Slow Food USA

Giuseppe Marotta, Università degli Studi del Sannio, responsabile scientifico del Progetto operativo di innovazione dei grani antichi

Antonio Pellegrino, Cooperativa Terra di resilienza

Francesco Sottile, Università degli Studi di Palermo, membro del Comitato esecutivo Slow Food Italia

