

Sementia

Laboratori

VENERDÌ 24 GIUGNO ALLE ORE 16.00

Fattoria Didattica "La Cinta" in contrada San Vitale,
Laboratorio "Benevento: le vie del grano"
Prenotazioni al 333 767 1574

VENERDÌ 24 GIUGNO ALLE ORE 17.00

"Masseria Frangiosa" in località Torrepalazzo, Laboratorio
"Benevento: le vie del grano"
Prenotazioni al 333 767 1574

VENERDÌ 24 GIUGNO ALLE ORE 19.30

"Alimenta", in Via Traiano n. 49, Laboratorio dal titolo
"Pane e companatico. Assaggio comparato di pani"
10 €, prenotazioni al 333 647 1166

SABATO 25 GIUGNO ALLE ORE 11.00

Complesso di Sant'Agostino in Benevento, in Via G. De
Nicastro 13, Laboratorio con Antonio Troncone dal titolo
"Amore e chicco: la pizza fritta di altri tempi"
Prenotazioni al 338 621 3611 - 349 054 0760

SABATO 25 GIUGNO

Complesso di Sant'Agostino in Benevento, in Via
G. De Nicastro 13, "Il pane quotidiano e i suoi profumi"
- ore 16.30 Laboratorio con Rodolfo Molettieri;
- ore 17.00 Laboratorio con Aldo Pagliuca
Prenotazioni al 338 621 3611 - 349 054 0760

SABATO 25 GIUGNO ALLE ORE 17.00

Agriturismo Colline di Roseto, in contrada Roseto
Laboratorio "Benevento: le vie del grano"
Prenotazioni al 333 767 1574

SABATO 25 GIUGNO ALLE ORE 18.00

"Laboratorio arte e gusto Pennino", in località Ponte
a cavallo, Laboratorio "Benevento: le vie del grano"
Prenotazioni al 333 767 1574



Sementia
Rigenerare il futuro



STUDIO MOVIELLA

UN EVENTO DI **Slow Food Campania**
IN COLLABORAZIONE CON **Slow Food Italia**

CON IL PATROCINIO DI

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Sementia
Rigenerare il futuro

24-26 GIUGNO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DEL SANNIO

BENEVENTO

INCONTRI
SLOW GRAINS
CIBO E SALUTE
L'ALLEANZA TRA PANE, PIZZA,
PASTA E PASTICCERIA
MERCATO

CON IL SOSTEGNO DI



SEMENTIA.IT



Progetto Operativo di Innovazione sui Grani Antichi (POIGA)

VENERDÌ 24 GIUGNO

ore 14:30

| ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE

ore 18:00

| INAUGURAZIONE

Introduce *Gianluca Napolitano*

Saluti di *Angelo Lo Conte*, presidente Slow Food Campania;
Gianna De Lucia, fiduciaria della Condotta Slow Food Benevento
Saluti istituzionali di *Gerardo Canfora*, rettore dell'Università degli Studi del Sannio;

Clemente Mastella, sindaco di Benevento;

Nicola Caputo, assessore all'agricoltura della Regione Campania;

Nino Lombardi, vicepresidente della Provincia di Benevento;

Giovanni Pietro Ianniello, presidente dell'Ordine dei medici e degli odontoiatri della provincia di Benevento;

Salvatore Velotti, presidente dell'Ordine dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio;

Angelo Marino, presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali della provincia di Benevento

Saluti dei partner: *Giuseppe Di Martino*, Pastificio Di Martino;

Aristide Valente, Almaseges; *Angelo Moretti*, Consorzio Sale della Terra

ore 18:30

| **POIGA** Progetto Operativo di Innovazione sui Grani Antichi
Andamento della ricerca e prime idee per il futuro.

Introduce *Gianluca Napolitano*

Intervengono:

Giuseppe Marotta, responsabile scientifico del progetto Poiga;

Concetta Nazzaro, Università degli Studi del Sannio;

Pasquale De Vita, Crea-Ci;

Mauro Mori, Università degli Studi di Napoli;

Silvana Cavella, Università degli Studi di Napoli;

Patrizia Spigno, Arca 2010;

Giovanni Cicia, Università degli Studi di Napoli;

Angelo Lo Conte, Slow Food Campania

ore 19:30

| **PRESENTAZIONE** del libro *Seminare il futuro* con *Salvatore Ceccarelli* e *Stefania Grando*

Introduce *Gianluca Napolitano*

SABATO 25 GIUGNO

ore 8:30

| ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE

ore 9:30

| **LA RETE SLOW GRAINS**: le comunità si incontrano

Introducono: *Giacomo Miola*, vicepresidente di Slow Food Italia;

Mimmo Pontillo;

Matteo Calzolari;

ore 10:00

| **REGENERATION**: l'agricoltura che rigenera la vita

Intervengono: *Matteo Mancini*, Deafal;

Sergio Capaldo, Agricoltura simbiotica;

Maurizio Agostino, Rete Humus;

Modera *Antonio Pellegrino*

ore 11:30

| **SEMENTI E DIRITTI**: produrre e certificare le sementi

Intervengono:

Alessandra Sommovigo, Crea-Dc Bologna;

Assunta Di Mauro, Regione Campania;

Salvatore Ceccarelli, ricercatore;

Pasquale De Vita, Crea-Ci;

Antonio Lo Fiego, Arcoiris;

Modera *Riccardo Franciolini*

ore 13:30

| **PRANZO A BUFFET** a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food

ore 15:30

| **L'ALLEANZA DELLE 4P**: pane, pasta, pizza, pasticceria.

Le esperienze di:

Claudio Pozzi, Rete dei Semi Rurali;

Giuseppe Di Martino, Pastificio Di Martino;

Bartolo Calderone, Slow Grains Francia panificatore di

Bordeaux;

Roberto Maturo, pasticciere;

Salvatore De Rinaldi, pizzaiolo dell'Alleanza - Casa De Rinaldi;

Federica Mignacca, pizzaiola dell'Alleanza - Montanarina Story;

Giuseppe Maglione, Daniele Gourmet;

Moderano *Antonio Puzzi* e *Alfonso Del Forno*

Salvo imprevisti tutti gli incontri verranno trasmessi in streaming sulla pagina Facebook di Sementia

ore 17:00

| **CIBO E SALUTE**: i cereali risorsa per il nostro microbiota
Intervengono:

Francesco Sofi, Università degli Studi di Firenze;

Renata Alleva, Isde Medici per l'Ambiente;

Modera *Annamaria Fucile*

Ore 20:00

| **PRESENTAZIONE** della Guida alle Birre d'Italia 2023 (Slow Food Editore) presso Hotel "Il Molino" (Benevento, via dei Mulini, 48) con degustazione di birre artigianali della Campania.

Prenotazioni al 3317726990

DOMENICA 26 GIUGNO

ore 9:00

| ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE

ore 10:00

| **SINTESI DEI TAVOLI DI LAVORO DEL SABATO** a cura di *Giacomo Miola*, vicepresidente di Slow Food Italia; Modera *Mauro Pizzato*

ore 11:00

| **SEMINARE IL FUTURO**: economie di prossimità, economie di comunità

Intervengono: *Giuseppe Marotta*, Università degli Studi del Sannio;

Francesco Sottile, Fondazione Slow Food per la Biodiversità;

Riccardo Bocci, Rete semi rurali;

Maria Grazia Mammuccini, Presidente nazionale di Federbio;

Angelo Lo Conte, Presidente di Slow Food Campania;

Roberta Billitteri, vicepresidente Slow Food Italia;

Modera *Mimmo Pontillo*

