

Progetto POIGA:

mercoledì 14 dicembre Mani in Pasta

Il Laboratorio del Gusto si terrà a partire dalle ore 19:00 presso la pizzeria Giovanni Grimaldi di Grottaminarda

Mercoledì 14 dicembre 2022 avrà luogo il primo Laboratorio del Gusto di POIGA - Progetto Operativo Innovativo Grani Antichi – finanziato dalla Misura 16.1.1 azione 2 del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Campania, che si terrà partire dalle ore 19:00 a Grottaminarda a cura di Giovanni Grimaldi presso la sua pizzeria.

Il Laboratorio del Gusto, organizzato da Slow Food, rientra nelle attività di comunicazione e di disseminazione dei risultati del progetto POIGA e vedrà la partecipazione di ricercatori dal Crea di Foggia, dall'Università degli Studi di Napoli Federico II, da ARCA 2010 e dall'Università degli Studi del Sannio e coinvolgerà, inoltre, cuochi e pizzaioli dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, un campione di consumatori, il mondo della stampa e altri stakeholders del territorio.

Il Laboratorio ha un duplice obiettivo: da una parte quello di divulgare i primi risultati della ricerca, dall'altra quello di effettuare una prima indagine di mercato, facendo testare i prodotti ottenuti da alcuni grani tradizionali, sperimentati nell'ambito del progetto, al pubblico dei consumatori presenti all'evento. A questi ultimi sarà somministrato infatti un questionario utile a rilevare le preferenze e la disponibilità a pagare per i prodotti degustati.

Il menù prevede preparazioni ottenute tutte dalla farina dei grani tradizionali, quali, in particolare, la Saragolla, la Marzellina, la Romanella e la lanculedda, coltivati un tempo e reintrodotti oggi nel Sannio, in Irpinia e nel Cilento, grazie al progetto POIGA.

Gli ospiti che parteciperanno, saranno omaggiati con un cadeau.

Per partecipare al Laboratorio del Gusto è obbligatoria la prenotazione inviando una email entro il 12 dicembre all'indirizzo nioantoniopuzzi@gmail.com.