



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
*l'Europa investe
nelle zone rurali*

Unione Europea



Laboratori del gusto

Promozione dell'agrobiodiversità: ai fornelli con i cuochi del territorio

**Progetto: RIADAg - Riduzione dell'Impatto Ambientale in agricoltura
attraverso la Diffusione dell'Agrobiodiversità**

PSR Regione Campania 2014-2020 Misura 16.5

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

**In modalità webinar sulla pagina
www.facebook.it/riadagcampania**

Introduzione: Patrizia Spigno (ARCA 2010, capofila progetto RIADAg)

Martedì 20 ottobre 2020, ore 19

Legumi Napoli: per conoscere le tante ricette della pasta e fagioli

Chef **Enzo Feldi**, Osteria La Lanternina – Acerra
con **Gianluca Napolitano** (Slow Food Campania)

Mercoledì 21 ottobre 2020, ore 19

Tiempo nn' è: le produzioni campane stagionali e loro semplicità di utilizzo

Chef **Luigi Russo**, La Lanterna – Somma Vesuviana
con **Marina Alaimo** (Slow Food Campania)

Giovedì 22 ottobre 2020, ore 19

**Percorsi di Gusto, preparare un menù tra autunno e inverno con l'agrobiodiversità
campana**

Chef **Franca Di Mauro**, Il Cellaio di don Gennaro – Vico Equense
con **Mauro Avino** (Slow Food Campania)

