

Un evento di



Slow Food® Campania



In collaborazione con



LA SESTA EDIZIONE DI SEMENTIA, l'appuntamento di Slow Food Campania dedicato al mondo dei grani antichi e dei cereali, si focalizza sulle filiere minori dei cereali tradizionali, che nascono da saperi diffusi, con l'obiettivo di recuperare la biodiversità e rafforzare il senso di appartenenza alle comunità locali. Una vera innovazione sociale per le aree interne che, attraverso le buone pratiche e la condivisione degli obiettivi e degli strumenti necessari, può generare un cambiamento dal basso e rappresentare una svolta per quei luoghi dove oggi resistono ancora preziose risorse naturali e umane.

I grani tradizionali hanno caratteristiche organolettiche peculiari e diverse tra di loro, alimentano e fanno crescere filiere locali, creano comunità, sono espressione dell'identità culturale dei territori. Scegliere varietà autoctone di grano significa favorire un'alimentazione più sana, modelli agricoli in armonia con l'ambiente, consumi locali, per realizzare insieme un sistema di produzione agroalimentare sostenibile per il futuro del nostro pianeta.

SABATO 26 ottobre

- 9,00** REGISTRAZIONE PARTECIPANTI
INAUGURAZIONE E PRESENTAZIONE SEMENTIA 2024
/ Saluti istituzionali
- 9,45** **WORKSHOP/ SLOW GRAINS, SLOW BREAD: CIBO CHE NUTRE**
con Michele Sica (Slow Food Pistentini), Daniele Ciabattoni (Forno "Grano"), Michelangelo D'Ambrosio (Slow Food Calabria), Claudio Pozzi (Rete Semi Rurali) | Modera Mimmo Pontillo
- 11,30** **LABORATORIO/ SAPORI ANTICHI VERSO IL FUTURO** a cura di
Erasmus Timoteo e Ferdinando Rossi
- 12,00** **WORKSHOP/ CIBO SOCIALMENTE UTILE: IL FUTURO DELL' ALIMENTAZIONE TRA SOSTENIBILITÀ SOCIALE E DEI TERRITORI** con Paola Pascale (Cooperativa Terra Felix), Giuseppe Di Martino (Pastificio Di Martino), Angelo Moretti (Consorzio Sale della Terra), Concetta Nazzaro (Università degli Studi del Sannio) | Modera Nio Puzzi
- 13,30** PRANZO A BUFFET con la partecipazione dei Cuochi dell'Alleanza
- 15,00** **WORKSHOP/ FOOD TO ACTION: L'AGROECOLOGIA E LA BIODIVERSITÀ PER CONTRASTARE I CAMBIAMENTI CLIMATICI**
con Cesare Pacini (Università degli Studi di Firenze), Stefania Grando (Consulente), Salvatore Ceccarelli (Consulente), Edmondo Soffritti (Deafal), Michele Salvan (Rete Semi Rurali), Michele Sellitto (Museo del Suolo di Pertosa-Auletta) | Modera Daniela Cennamo
- 17,00** **LABORATORIO/ TARALLUCCI (E NON SOLO) E VINO: GLI ABBINAMENTI MIGLIORI PER I GRANI ANTICHI** | a cura di Franca Di Mauro e Maurizio Paolillo (Slow Wine)
- 20,00** LA CENA DI SEMENTIA (su prenotazione) presso ristorante
AMA EXPERIENCE di ANTUM HOTEL
Viale Principe di Napoli, 137 BENEVENTO
Per info e prenotazioni tel. 345 6318260

DOMENICA 27 ottobre

- 10,00** ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE
- 10,30** **CONFERENZA/ NUTRIRE LE COMUNITÀ: COME LE FILIERE "MINORI" POSSONO GENERARE VITA NEI TERRITORI** con Giuseppe Marotta (Università degli Studi del Sannio), Roberta Billitteri (Vice presidente Slow Food Italia), Cesare Pacini (Università degli Studi di Firenze), Salvatore Ceccarelli (Consulente), Giacomo Miola (Vice presidente di Slow Food Italia), Angelo Lo Conte (Presidente Slow Food Campania) | Modera Mimmo Pontillo

L'ingresso è libero e la partecipazione è aperta a tutti gli interessati
Sarà presente Mostra Mercato dei produttori della Rete Slow Grains e dei Presidi Slow Food

Con il patrocinio di



Con il sostegno di



Con la partecipazione di



Sementia

WWW.SEMENTIA.IT

