

Terra Madre Campania 2009

Venerdì 4 dicembre ore 16,30

Apertura Terra Madre Campania con la partecipazione di Carlo Petrini

Al termine proiezione DVD "Gente di Terra Madre" seguita da degustazione dei prodotti delle comunità del cibo

Sabato 5 e domenica 6 dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Mercato delle comunità del cibo e dei Presidi campani con esibizioni musicali delle comunità sonore

Sabato 5

Seminari della terra

Ore 11,00

"Latte: questione di erbe"

Il termine generico "latte" non rende giustizia a tutti quegli allevatori impegnati nell'alimentare i bovini con foraggi dei prati a breve distanza dall'allevamento. Le differenze possono essere notevoli sotto il profilo nutrizionale ma anche quello organolettico. Proviamo a capire il perché.

Ore 15,00

"Parchi e produttivi"

Approfondimento dedicato ai Parchi nazionali e regionali, aree protette in cui il vincolo ambientale può costituire un'importante risorsa per agricoltori e allevatori, paladini della biodiversità alimentare.

Ore 17,00

"Contadini e cuochi: un'alleanza naturale"

Un tentativo ambizioso di costruire un percorso breve e trasparente del cibo, dai campi alla tavola di ristoranti e osterie, con il contributo di alcune esperienze significative già realizzate.

Laboratori del Gusto

Ore 11,00

"Le piccole vigne a Terra Madre Campania"

Un vitigno, un viticoltore, un territorio: la bottiglia. Falanghina, Fiano, Greco, Piediroso, Barbera e Aglianico, espressioni di piccole vigne e autentici viticoltori.

Ore 14,00

"Presidi vivi e vegetali"

I colori dei presidi compongono un caleidoscopio ricco di emozioni: rosso, giallo, verde. Esempi di sostenibilità e di pratiche rispettose delle materie prime oggi ci forniscono una tavola logica di comparazione delle differenze tra le produzioni industriali e non.

Ore 17,00

"Formaggi d'alta quota"

Un'occasione in più per portare alla ribalta pecorini e caciocavalli ottenuti dai pascoli di montagna, in condizioni spesso disagiate e faticose per gli allevatori ma che possono garantire notevoli vantaggi dal punto di vista organolettico.

Domenica 6

Ore 10,00

Parola di contadini

Le comunità del cibo portano testimonianza della propria esperienza, attraverso storie, racconti e immagini. Saranno invitate a raccogliere le testimonianze enti e istituzioni da tutto il territorio regionale.

Laboratori del Gusto

Ore 11,00

"Il salume? ... sono io!"

Presìdi, quasi presìdi e rarità, trovano spazio laddove la geografia non sembra darne. Il racconto di piccoli produttori introdurrà i partecipanti in un universo di emozioni e suggestioni.

Ore 14,00

"Tutte le forme del pane"

Una panoramica sensoriale sulle varianti del cibo quotidiano per antonomasia, dalle più diffuse a quelle più sconosciute.

Ore 17,00

"Tesori nei baccelli"

Fagioli, ceci, lenticchie e cicerchie dai luoghi più nascosti della Campania. Un omaggio alle leguminose, fornitrici di proteine a basso costo e a elevata sostenibilità ambientale.

Per informazioni e prenotazioni sui laboratori a pagamento è possibile inviare una e-mail a info@slowfoodcampania.com