

## Ottobre 2015.

### **Sab 17**

- Degustazione di formaggi.
- ore 11,30: **I principi dell'agricoltura sostenibile ed il ritorno dei giovani all'agricoltura** con Giuseppe Orefice, presidente Slow Food Campania; l'agronoma Patrizia Spigno; Marialuisa Squitieri, produttrice dell'azienda agricola Madrenatura; Antonietta Melillo, produttrice della cipolla di Alife; Saverio Bifulco, produttore di pomodorini del piennolo del Vesuvio e presidente dell'Associazione Produttori Pomodorino del Piennolo del Vesuvio.

### **dom 18**

- Degustazione di formaggi.
- ore 11,30: **Laboratorio sui formaggi della Campania**, mozzarella di bufala,(differenze tra zone di produzione), conciato romano ( il formaggio più antico), pecorino fresco del Taburno, con Giosuè Rino Silvestro, fiduciario Slow Food Napoli.

### **Ven 23 – Sab 24**

ore 20.00: **Showfood...che spettacolo di cibo.**

Uno spettacolo che unisce il teatro e la musica all'arte ed al cibo. Un nutrizionista, un cuoco, un sommelier e un musicista con la sua band, trascineranno il pubblico alla scoperta di antiche ricette, tradizioni, storie e curiosità.

### **Sab 24 e dom 25**

- we del pomodoro San Marzano DOP e pomodorino del piennolo DOP (degustazioni, laboratori e workshop) con dimostrazione di produzione del piennolo.

### **Sab 31**

- degustazioni di torrone e cioccolato
- ore 11,30: i torroni dei morti nella tradizione napoletana con il pasticciere Sabatino Sirica.

## **NOVEMBRE**

### **Dom 1**

- degustazioni di torrone e cioccolato.
- ore 11,30: **la storia del caffè e dei caffè di Napoli con lo storico Angelo Forgione**, scrittore e giornalista, autore del libro Made in Naples - come Napoli ha civilizzato l'Europa, nel quale vi è un capitolo dedicato al caffè. Guida alle diverse miscele con Paola Campana della torrefazione Campana Caffè-.

### **Sab 7**

- La pasta di Gragnano.
- **L'olio extravergine di oliva**, impariamo a conoscere il vero olio extravergine di oliva e i suoi preziosissimi valori nutrizionali. Nei diversi territori campani sono tante le cultivar locali che da secoli disegnano in paesaggio e accompagnano la storia dell'uomo insieme alla vite.

### **Dom 8**

- La pasta di Gragnano
- ore 11,30: **L'Incredibile Storia della Pasta al Pomodoro**. Sia la pasta che il pomodoro sono alimenti di forte identità napoletana e prodotti nella provincia di Napoli. Entrambi sono diventati elementi alla base della cucina italiana e molto presenti all'estero. Vito Trotta, autore del libro "Pasta e Riso", edito da Slow Food Italia, ci racconta la storia di questo prodotto straordinario, le tecniche sane di produzione e guida la degustazione. Patrizia Spigno, agronoma e ricercatrice, parte primaria nello studio di rivalorizzazione del pomodoro San Marzano e del pomodorino del piennolo del Vesuvio, ci aiuta a conoscere origini, storia, valori nutrizionali del pomodoro san marzano. Segue degustazione e abbinamento cibo vino.