

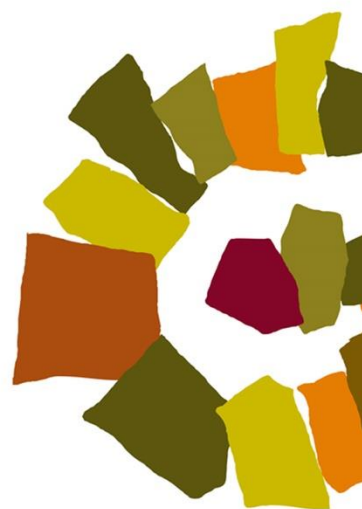


Slow Food® Campania

Visite guidate in azienda

Percorsi sensoriali

Cene con i Cuochi dell'Alleanza



PRESÌDI PORTE APERTE

**I produttori dei Presìdi Slow Food aprono i loro scrigni:
due giorni per scoprire i tesori custoditi**

SABATO 28 E DOMENICA 29 MARZO 2015
nelle aziende dei Presìdi Slow Food
della Campania e della Basilicata

Scopri il programma su www.slowfoodcampania.it



Laboratori per i più piccoli

Musica, Teatro, Letteratura

Passeggiate enogastronomiche

Sommario

CONDOTTA SLOW FOOD CAMEROTA E GOLFO DI POLICASTRO (SA)	3
CONDOTTA SLOW FOOD CILENTO (SA)	4
CONDOTTA SLOW FOOD GELBISON (SA)	5
CONDOTTA SLOW FOOD MATESE (CE)	15
CONDOTTA SLOW FOOD MATERA	17
CONDOTTA SLOW FOOD MONTI LATTARI (NA)	22
CONDOTTA SLOW FOOD POTENZA	23
CONDOTTA SLOW FOOD TABURNO E VALLE CAUDINA (BN)	24
CONDOTTA SLOW FOOD UFITA – TAURASI (AV)	25
CONDOTTA SLOW FOOD VOLTURNO (CE)	27
CONDOTTA SLOW FOOD VESUVIO (NA)	29
Legenda ICONE	34

CONDOTTA SLOW FOOD CAMEROTA E GOLFO DI POLICASTRO (SA)



Data: **sabato 28 marzo**

Ore: **dalle ore 10,00 alle ore 12,00**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Azienda "Alici di Menaica" di Donatella Marino**

Cell. 347 4439102

Luogo dell'evento: **Marina di Pisciotta, Via Stazione Vecchia, 3**

Presidio: **Alici di Menaica**

Descrizione evento: **Presentazione del Presidio con visita alle imbarcazioni;
Visita al laboratorio di produzione;
Laboratorio di pulitura e salagione dell'Alice di Menaica
Degustazione finale del prodotto**

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **per informazioni Giuseppe Rivello cell. 393 9005490**

CONDOTTA SLOW FOOD CILENTO (SA)



Data: sabato 28 marzo e domenica 29 marzo

Ore: dalle ore 10,00 alle ore 17,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: Michele Ferrante :333 /9979605,
Marco Caponigro 334 /3685329 ,
Domenico Tancredi 339 /1896058

Luogo dell'evento: Controne, il fiume Calore e le aziende produttrici

Presidio: Fagiolo di Controne

Descrizione evento:

Sabato 28: possibilità di visitare le aziende produttrici.

Domenica 29: Discovery rafting nel fiume Calore con appuntamento a Controne alle ore 10,30 in Corso Nazionale, 40. Alle ore 13,00 presentazione del Progetto Presidi Slow Food, del Presidio Fagiolo di Controne e delle Comunità del cibo del Cilento, seguirà una degustazione guidata per confrontare le qualità organolettiche del fagiolo prodotto dalle diverse aziende che aderiscono al Presidio. Pranzo con menù a base di fagioli.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: I produttori del Presidio partecipano all'attività escursionistica proposta dalla Condotta Cilento. Il costo è di € 15,00 per l'escursione e di € 15,00 per la degustazione. Prenotazioni in condotta: Daniela 339 4758553.

CONDOTTA SLOW FOOD GELBISON (SA)



Data: sabato 28 e domenica 29 marzo

Ore: sabato dalle ore 18,30, domenica dalle ore 10,00

Azienda Produttrice e contatti: Corbella di Giovanna Voria, tel. 0974 834511; cell. 335 1410567;
info@agriturismocorbella.it

Luogo dell'evento: Agriturismo Corbella, località Viscigline Val Corbella, Cicerale (SA)

Presidio: Cece di Cicerale

Descrizione evento:

Sabato 28 dalle ore 18,30: Laboratorio "I ceci di Cicerale Presidi Slow Food e il valore delle proteine vegetali". Cuciniamo tutti insieme le lagane e ceci di Cicerale in 5 modi diversi e con le mani in pasta. Oltre alle lagane, impariamo a fare i tagliolini, i tre tipi di fusilli, le cortecce, i cavatelli, le orecchiette e le farfalle. Cena a base di prodotti aziendali e ceci del Presidio.

Domenica 29 dalle ore 10,00: raccolta delle erbe spontanee e degli aromi mediterranei; camminata slow lungo il percorso del grano. Io pianto un cece di Cicerale sul mio balcone.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: Possibilità di pernottamento e pacchetto week end previa prenotazione.



Data **sabato 28 marzo e domenica 29**

Ore: **dalle ore 10,00 al tramonto**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Azienda Agricola biologica San Felice, Cell. 388 7457525**

az.sanfelice@libero.it; www.aziendaagricolasanfelice.it

Luogo dell'evento: **C/da San Felice, via Defeselle, Cicerale (SA).**

Presidio: **Cece di Cicerale**

Descrizione evento: **visite guidate alle colture biologiche; laboratorio sul cece di Cicerale: storia del cece, partecipazione alla semina, degustazione; per i più piccoli corsi di preparazioni alimentate, di educazione ambientale e agricola.**

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **Possibilità di pernottamento e pacchetto week end previa prenotazione.**



Data: **sabato 28 marzo**

Ore: **dalle ore 10,00**

Azienda Produttrice e contatti: **Bio Fattoria Alvaneta di Francesco Barra**

Tel/fax: **0975 77139-328 7046591**

fattoria.alvaneta@tiscali.it - www.fattoriaalvaneta.it

Luogo dell'evento: **C/da Alvaneta, Padula (SA).**

Presidio: **Fagioli di Casalbuono**

Descrizione evento: **Visita all'azienda con partecipazione alle attività agricole stagionali e degustazione/pranzo a base di Fagiolo di Casalbuono**

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **prenotazione gradita.**



Data: sabato 28 e domenica 29 marzo

Ore: sabato 28 dalle 17,30, domenica 29 dalle 09,30

Azienda Produttrice e contatti: “Al Sentiero” di Alessandro Di Gregorio Tel: 0974 901617 -
cell. 347 5007064; email gabriellamazziotti@libero.it -
www.alsentiero.it

Luogo dell'evento: via Provinciale Galdo di Pollica (SA).

Presidio: Oliva Salella Ammaccata del Cilento

Descrizione evento:

Sabato dalle 18,00: mini corso di educazione sensoriale : tutto quello che serve per scoprire i pregi e i difetti del più importante protagonista della Dieta Mediterranea: l'olio di oliva, a cura di Assunta Niglio (referente Slow Food del Presidio); presentazione del presidio e cena a base di prodotto aziendali.

Domenica dalle 09,30: visita in azienda e passeggiata Slow alla ricerca di asparagi selvatici ed erbe spontanee (in caso di maltempo opteremo per il laboratorio del Cacioricotta e della pasta fatta in casa e le varie ricette culinarie cilentane); pranzo a base di prodotti aziendali

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: Possibilità di pernottamento e pacchetto week end previa prenotazione.



Data: sabato 28 e domenica 29 marzo

Ore: sabato dalle ore 16:00, domenica dalle ore 10,00

Azienda Produttrice: Agriturismo I Moresani,
Tel: 0974 902086; Cell: 347/3605586
email: imoresani@hotmail.com - imoresani@gmail.com

Luogo dell'evento: Località Moresani, Casal Velino (SA).

Presidi: Oliva Salella Ammaccata del Cilento e Cacioricotta del Cilento

Descrizione evento:

Sabato 28 dalle ore 16,00: visita guidata all'uliveto con AperiSlow: aperitivo con degustazione dei presidi Slow Food; cena degustazione a base di prodotti aziendali.

Domenica 29 dalle ore 10,00: Visita guidata all'azienda agricola zootecnica bio, alle stalle e agli orti biologici; fattoria didattica per i più piccoli. Visita guidata e laboratorio del Cacioricotta del Cilento Presidio Slow Food e partecipazione al processo di trasformazione del latte. Pranzo degustazione in azienda

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: possibilità di pernottamento e pacchetto week end previa prenotazione.



Data: domenica 29 marzo

Ore: dalle ore 10,00

Azienda Produttrice e contatti: Agriturismo Salella di Osvaldo De Iorio - tel. 0974 67099 -

Cell. 3384730885 - www.agriturismosalella.it
info@agriturismosalella.it

Luogo dell'evento: Via Salella, Salento (SA)

Presidio: Oliva Salella Ammaccata del Cilento

Descrizione evento: Presentazione del Presidio con dimostrazione della lavorazione delle olive, pranzo a base di prodotti aziendali.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori Informazioni: Prenotazione gradita .



Data: **sabato 28 e domenica 29 marzo**

Ore: **dalle ore 9,30 alle 12:00**

Azienda Produttrice e contatti: **I Sapori della Terra di Giuseppe Pastore, Cell 320 4847390;**
cilentoisaporidellaterra@gmail.com; pastoregiuseppe@gmail.com

Luogo dell'evento: **Via Cermoleo, 3- Marina di Casalvelino (SA).**

Presidio: **Oliva Salella Ammaccata del Cilento**

Descrizione evento: **Laboratori sull'oliva ammaccata e il fico bianco del Cilento, con degustazione;**

Educational sulle erbe aromatiche del Cilento e loro utilizzo officinale e terapeutico.

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**



Data: sabato 28 marzo e domenica 29 marzo

Ore: sabato 28 dalle ore 14,00 alle ore 18,00 e domenica 29 dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Azienda Produttrice e contatti: Azienda Agr. Pietrabilanca; cell. 347 6408047

Luogo dell'evento: Via Portararo, n. 32 Casalvelino (SA)

Presidio: Presidio nazionale dell'olio extra vergine di oliva (presidio in fase di realizzazione)

Descrizione evento: Visita guidata in azienda

Degustazione del prodotto

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: per informazioni Claudio D'Ambrosio cell. 348 8233886



Data: sabato 28 marzo

Ore: dalle ore 09,30

Aziende Produttrice e contatti: Agr. Il Capitano di Giuseppe Morrone
Diano Salumi
Santo Jacopo Salumi
Azienda Salvatore Pepe

Luogo dell'evento: Agriturismo il Capitano, località Mozzoni,4 - Caggiano (SA)

Presidio: Salsiccia e soppressata del Vallo di Diano

Descrizione evento: Visita guidata alle grotte di Pertosa e al centro storico di Caggiano, segue dimostrazione di lavorazione dei salumi e pranzo presso l'agriturismo.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: per informazioni e prenotazioni: Lisa Carmine cell. 328 8236087 e Morrone Giuseppe cell. 329 6609900



Data: sabato 28 marzo

Ore: domenica 29 marzo dalle ore 09,30

Aziende Produttrice e contatti: Bio Fattoria Alvaneta

Diano Salumi

Santo Jacopo Salumi

Azienda Salvatore Pepe

Luogo dell'evento: Agriturismo Alvaneta, C/da Alvaneta Padula (SA)

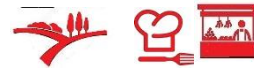
Presidio: Salsiccia e soppressata del Vallo di Diano

Descrizione evento: Visita guidata alla Certosa di Padula e al centro storico di Caggiano, segue dimostrazione di lavorazione dei salumi e pranzo presso l'agriturismo.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: per informazioni e prenotazioni:: Lisa Carmine cell. 328 8236087 e Barra Francesco cell.328 7046591

CONDOTTA SLOW FOOD MATESE (CE)



Data: **sabato 28 marzo**

Ore: **dalle ore 16,00 alle ore 17,00**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Agriturismo San Cassiano**

Luogo dell'evento: **Via San Cassiano, San Potito Sannitico (CE)**

Presidio: **Cipolla di Alife**

Descrizione evento: **Visita guidata alle coltivazioni (dalle ore 16,00 alle ore 17,00)**
Presentazione del presidio e degustazione guidata del prodotto (a seguire sino alle ore 18.00).

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **per informazioni Domenico Gaudio cell. 347 4055421**



Data: sabato 28 marzo e domenica 29 marzo

Ore: sabato 28 dalle ore 14,00 alle ore 18,00 e domenica 29 dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: Azienda Agricola Girardi, cell. 329 1623899

Luogo dell'evento: Sant'Angelo di Alife (CE), via Agricola n. 21

Presidio: Presidio nazionale dell'olio extra vergine di oliva (presidio in fase di realizzazione)

Descrizione evento: Visita guidata in azienda

Degustazione del prodotto

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: per informazioni Domenico Gaudio cell. 347 4055421

CONDOTTA SLOW FOOD MATERA



Data: sabato 28

Ore: dalle ore 10,30 alle ore 12,30

Azienda Produttrice e relativi contatti: Frantoio Giovanni La Certosa Tel 0835 556098-380 3096855 - frantoio.lacertosa@tiscali.it

Luogo dell'evento: Via Sinisgalli, 29 - Ferrandina (MT)

Presidio: Oliva infornata di Ferrandina

Descrizione evento: Visita al frantoio e all'impianto di essiccazione delle olive con degustazione di olio.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: È gradita la prenotazione. Per informazioni Francesco Linzalone cell. 339 3792491



Data: sabato 28 marzo

Ore: dalle ore 09,30 alle ore 17,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: Az. Agricola Carlo Suriano (Masseria Nivaldine) in collaborazione con l'Az. Agricola Pasquale Germano, tel 249 4249621- mail az.agricolasuriano@virgilio.it

Luogo dell'evento: C/da Trisaia, zona Mortellitto- Rotondella (MT)

Presidio: Pera signora della valle del Sinni

Descrizione evento: "Fai sbocciare una Signora"- passeggiata Slow tra le "signore" in fiore, pratiche e pensieri primaverili di resilienza e di rinascita:

- Alle 09:30 raduno-colazione presso Masseria Nivaldine (confettura di pera signora, nettare e frutta fresca di stagione). Visita al laboratorio delle conserve, spostamento all'azienda Germano Pasquale e trekking con visita alle piante di pera signora in fiore in compagnia degli agricoltori e dei tecnici dell'associazione S.E.I sul Sinni (Sostenibilità, Etica ed Integrazione).
- Alle 12:00 lezione pratica sul tradizionale innesto del pero con sterco e rafia e quindi pic-nic all'ombra dei peri con il Pastizz R'tunnar (Arca del Gusto di Slow Food).
- Alle 15:00 Pensieri primaverili: ogni partecipante potrà esporre, recitare, narrare o cantare un verso, un aforisma, una poesia che abbia come tema la primavera. Seguirà Visita agli agrumeti di "Caramola"

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: Alcuni spostamenti si effettueranno con i mezzi dei partecipanti, cercando di ottimizzare i posti in auto, in modo da ridurre le emissioni di CO2. Per informazioni Francesco Linzalone cell. 339 3792491



Data: sabato 28 e domenica 29 marzo

Ore: dalle ore 16,00 alle ore 18,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: Az. Agricola Giulia Pitrelli (Masseria Gargaleo)

Tel 331 7477731

mail. gargaleo@yahoo.it - www.gargaleo.it

Luogo dell'evento: Novasiri (MT)

Presidio: Pera signora della valle del Sinni

Descrizione evento: Passeggiata a Gargaleo: visita al museo contadino dell'azienda e passeggiata tra gli alberi secolari di pera signora con vista sui calanchi.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: Il percorso dura circa due ore. È richiesta la prenotazione. Possibilità di ospitalità in agriturismo.



Data: **domenica 29 marzo**

Ore: **dalle ore 16,00 alle ore 18,00**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Az. Agricola Il Pago di Nicola Bianco**
Tel 338 3222295; mail: info@ilpago.ue ; www.ilpago.ue

Luogo dell'evento: **Rotondella (MT)**

Presidio: **Pera signora della valle del Sinni**

Descrizione evento: **Alle 09:30 colazione in masseria (confettura di pera signora e frutta fresca di stagione). Visita al laboratorio delle conserve alle piante di pera signora in fiore in compagnia degli agricoltori e dei tecnici dell'associazione S.E.I sul Sinni (Sostenibilità, Etica ed Integrazione). Alle 13:00 pranzo tipico in azienda con degustazione del Pastizz R'tunnar (Arca del Gusto di Slow Food). Alle 16:00 visita alla fattoria degli animali**

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **È richiesta la prenotazione. Possibilità di ospitalità in agriturismo.**



Data: **sabato 28 e domenica 29 marzo**

Ore: **dalle ore 16,00 alle ore 18,00**

Azienda Produttrice e relativi contatti: **Az. Agricola Pancrazio Cetani Tel 0835 725022 - cell. 347 9141282 ; mail: pietrocetani@alice.it**

Luogo dell'evento: **Località Santa Maria, Via Appia -Tricarico (MT)**

Presidio: **Pezzente della montagna materana**

Descrizione evento: **Visita all'allevamento all'aperto di Suino Nero Lucano, presentazione del presidio con laboratorio**

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **È gradita la prenotazione. Per informazioni Francesco Linzalone cell. 339 3792491**

CONDOTTA SLOW FOOD MONTI LATTARI (NA)



Data: sabato 28 marzo

Ore: dalle ore 10,00 alle ore 15,30

Aziende Produttrici e relativi contatti: Imp. Agricola Sabato Abagnale, tel. 081 8735300 cell. 347 1135440; mail: info@terraslow.it

Luogo dell'evento: Imp. Agricola Sabato Abagnale
Via De Luca, 25 Sant'Antonio Abate (NA)

Presìdi: Carciofo violetto di Castellammare,
Antichi pomodori di Napoli

Descrizione evento: Visita aziendale con raccolta del prodotto in campo
Degustazione attraverso l'elaborazione di piatti tipici del territorio.
Punto di incontro presso l'Impresa agricola Sabato Abagnale via De Luca, 25 80057 Sant'Antonio Abate (NA), alle ore 10,00.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: Prenotazione obbligatoria (E-mail: info@terraslow.it o tel. 347 1135440 / 081 873 5300). Numero minimo di partecipanti = 20 persone; numero massimo = 40 persone. Costo complessivo (visita aziendale + pranzo incluso) = 25,00 €/persona.

CONDOTTA SLOW FOOD POTENZA



Data: **sabato 28 marzo**

Ore: **dalle ore 15,30 alle 20:00**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Azienda Agricola Nicola Pessolani cell. 339 8144858;
Ass. produttori Presidio Fagiolo rosso scritto Pantano di
Pignola cell 335 8353359**

Luogo dell'evento: **Az. Agricola Ferretti, c/da Pantano ,54 Pignola (PZ);**

Caseus Cafè vico Napoleone, 1- Abriola (Pz)

Presìdi: **Caciocavallo Podolico della Basilicata**

Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola

Descrizione evento: **alle ore 15,30, presso i produttori del fagiolo, visita ai campi con presentazione del presidio, della tecnica di coltivazione e simulazione dell'attaccatura delle piante.**

Alle ore 17:30 trasferimento presso la grotta di affinamento del caciocavallo dell'azienda Pessolani nel centro storico di Abriola. Presentazione con degustazione guidata del Caciocavallo Podolico. Presentazione del presidio e dei progetti Slow Food. Punto tesseramento Slow Food.

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **per informazioni Caterina Salvia, cell. 366 6572454**

CONDOTTA SLOW FOOD TABURNO E VALLE CAUDINA (BN)



Data: sabato 28 marzo e domenica 29 marzo

Ore: sabato 28 dalle ore 14,00 alle ore 18,00 e domenica 29 dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Frantoio Romano, cell. 339 5742717**

Luogo dell'evento: **Via Staglio Ponte (BN)**

Presidio: **Presidio nazionale dell'olio extra vergine di oliva (presidio in fase di realizzazione)**

Descrizione evento: **Visita guidata in azienda**

Degustazione del prodotto

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **Michele Frattasi cell. 338 1478725**

CONDOTTA SLOW FOOD UFITA - TAURASI (AV)



Data: **sabato 28 marzo e domenica 29 marzo**

Ore: **dalle ore 10,00 alle ore 17,00**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Silvana Del Vicario 342 0935957**

Anna Maria Perillo 349 7265957

Maria Storti 338 1082986

Luogo dell'evento: **Azienda Agricola di Maria Storti in Via Barbassano (alle spalle del cimitero)
Paternopoli (AV)**

Presidio: **Broccolo Aprilatico di Paternopoli**

Descrizione evento: **Visita guidata alle coltivazioni**

Degustazione guidata del prodotto

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **per informazioni Raffaele Tornatore 347 5652164**



Data: sabato 28 marzo e domenica 29 marzo

Ore: sabato 28 dalle ore 14,00 alle ore 18,00 e domenica 29 dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: Azienda Agricola Ianniciello Maria , cell. 338 89 15967

Luogo dell'evento: C/da Barricella, 65 Grottaminarda (AV)

Presidio: Presidio nazionale dell'olio extra vergine di oliva (presidio in fase di realizzazione)

Descrizione evento: Visita guidata all'azienda

Degustazione del prodotto

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: per informazioni Tonino Ferrante cell. 333 6562926

CONDOTTA SLOW FOOD VOLTURNO (CE)



Data: sabato 28 marzo e domenica 29 marzo

Ore: sabato dalle ore 10,00 e domenica alle ore 12,30

Aziende Produttrici e relativi contatti: Azienda Agrituristica "Le Campestre" tel 0823 878277
Cell. 347 0580014

Luogo dell'evento: Via Buonomini, Castel di Sasso (CE)

Presidio: Conciato Romano

Descrizione evento: sabato dalle ore 10,00 visita guidata alla azienda ed al laboratorio di produzione del Conciato Romano, a seguire alle ore 12,30 "Menù Degustazione" con i prodotti dell'azienda ed il Conciato Romano;
domenica alle ore 12,30 "Menù Degustazione" con i prodotti dell'azienda ed il Conciato Romano.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: Per il "Menù Degustazione" il costo è di euro 25 per i soci Slow Food e euro 30,00 per i non soci. Sul posto sarà possibile tesserarsi a Slow Food (25 euro adulti e 10 euro i minori di 30 anni) ed usufruire delle agevolazioni previste per i soci. E' obbligatoria la prenotazione.



Data: domenica 29 marzo

Ore: dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: Azienda Agricola Verticelli

Luogo dell'evento: Via G. Marconi n.9, Vairano Patenora (CE) Tel. 0823 988716/741151

Presidio: Lupino Gigante di Vairano

Descrizione evento: Visita guidata aziendale ed alle coltivazioni

Degustazione del prodotto.

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: per informazioni Mario Parente cell. 335 1342254

CONDOTTA SLOW FOOD VESUVIO (NA)



Data: sabato 28 marzo

Ore: dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Le Prelibatezze di Nonno Luigi di Pierfrancesco Ammendola, Francesco Alterio, Don Camillo di Antonio Iovino Perillo, L'Oro delle Terre vesuviane di Salvatore di Sarno, Mario Angrisani, insieme agli altri amici, produttori e non, dell'associazione "Verso Le Terre di Spartaco"**

Luogo dell'evento: **Azienda *Le Prelibatezze di Nonno Luigi* di Pierfrancesco Ammendola, via San Leonardo, 93 - San Giuseppe Vesuviano (NA)**

Presidio: **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio**

Descrizione evento: **Visita guidata con gli alunni della scuola del plesso "San Leonardo" di Ottaviano, con didattica interattiva sul pomodorino del piennolo: illustrazione delle modalità di coltivazione (piantumazione in campo) e lavorazione del prodotto;**

Degustazione/assaggio del prodotto

Presentazione del concorso "B&B Vesuvio - Bellezza & Biodiversità della terra vesuviana"

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **per informazioni Pierfrancesco Ammendola: cell. 3393525975**



Data: **sabato 28 marzo**

Ore: **dalle ore 10,30 alle 13,00**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Azienda Agricola Bruno Sodano**
cell. 347 8070109

Luogo dell'evento: **Via Pratola I° traversa, Pomigliano d'Arco (NA)**

Presìdi: **Papacella Napoletana, Fagiolo Cannellino Dente di Morto di Acerra,**
Antichi Pomodori di Napoli.

Descrizione evento: **Visita all'Azienda, con attività didattica di campo**

Degustazione di prodotti del territorio (papacelle grigliate e in agrodolce, pane e pomodoro "presidio Antichi pomodori di Napoli", crostone di pane con fagioli cotti in pignata.

Racconto sulla biodiversità del nostro territorio, il valore delle produzioni tradizionali campane e dei presidi

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **Preferibile la prenotazione, contattando Bruno Sodano**
cell. 347 8070109



Data: **domenica 29 marzo**

Ore: **dalle ore 9,00 alle ore 12,00**

Aziende Produttrici e relativi contatti: **Cantine Olivella di Domenico Ceriello,**
cell. 333 3329371;
email: ceriello@cantineolivella.com

Luogo dell'evento: **Azienda Tenuta Giordano Via Zazzera n 7 Sant'Anastasia (NA). Orario di incontro dalle ore 9,00 alle ore 10,30**

Presidio: **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio**

Descrizione evento: **Visita aziendale con dimostrazione pratica di messa a dimora delle piantine di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP.**

Dalle ore 11,00 alle ore 12,00 visita all'azienda Vitivinicola Cantine Olivella. Vista ai vigneti di uva catalanese con degustazione di vino.

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **Prenotazione obbligatoria entro il 27 marzo tramite mail al seguente indirizzo:**
info@cantineolivella.com



Data: domenica 29 marzo

Ore: dalle ore 10,00 alle ore 16,00

Aziende Produttrici e relativi contatti: Produttori dell'associazione "Verso Le Terre di Spartaco" (Pierfrancesco Ammendola, Francesco Alterio, Antonio Iovino Perillo, Salvatore di Sarno, Mario Angrisani, Gaetano Romano)

Luogo dell'evento: Somma Vesuviana (NA), c/o la villa dionisiaca di età romano/imperiale (c.d. "Villa di Augusto"), appuntamento ore 10.

Somma Vesuviana (NA), c/o il Museo della civiltà contadina

San Giuseppe Vesuviano (NA), presso l'azienda di Pierfrancesco Ammendola, in via San Leonardo, 93

Presidio: Pomodorino del Piennolo del Vesuvio

Descrizione evento: 1) Visita guidata alla villa dionisiaca di Somma Vesuviana (con la collaborazione della pro-loco locale, che ne ha la custodia) ;

2) Visita guidata al museo della civiltà contadina di Somma Vesuviana;

3) visita guidata e "sensoriale" all'azienda di Pierfrancesco Ammendola, con didattica interattiva sul pomodorino del piennolo: illustrazione delle modalità di coltivazione (con dimostrazione pratica della piantumazione in campo) e lavorazione del prodotto;

4a) Degustazione/assaggio del/i prodotto/i presso in azienda , all'interno di un momento di convivialità in cui verrà elaborata una narrazione della c.d. festa della montagna, quale rito comunitario del ciclo agrario di origini antichissime, che si perpetua ancora oggi sul territorio, nel periodo che va dal sabato in albis (c.d. "sabato dei fuochi") al 3 maggio (c.d. "3 della croce"), in onore della "montagna di fuoco" ,

4b) In alternativa, pranzo presso uno dei punti di ristorazione dell'alleanza del gusto nella condotta

Vendita prodotto: Vendita del prodotto in azienda

Ulteriori informazioni: Per prenotazioni e informazioni:
Pierfrancesco Ammendola: cell. 3393525975
Gaetano Romano: cell. 3288961487.
Preferibile prenotazione entro il 26/3.



Data: **domenica 29 marzo**

Ore: **dalle ore 10,00 alle ore 16,00**

Aziende Produttrici e relativi contatti : **Azienda Agricola Egizio Vincenzo**

Luogo dell'evento: **Via Masseria Mele Somma Vesuviana (NA)**

Presìdi: **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio , Papacella Napoletana, Fagiolo Cannellino Dente di Morto di Acerra, Antichi Pomodori di Napoli.**

Descrizione evento: **Visita all'Azienda, con didattica di campo (cimatura delle fave, trapianto del pomodorino).**

Possibilità di passeggiata a piedi e in bici.

Possibilità di organizzare un mini orto x bambini.(In tal modo i bambini potranno effettuare la semina di piantine in pieno campo).

Per i bambini giochi da cortile.

Degustazione di prodotti del territorio, papacelle grigliate e in agrodolce. pizza cotta in forno di campagna a legna con pomodorino del piennolo. crostone di pane con fagioli cotti in pignata. Crostata di albicocca/ciliegie.

Possibilità in pomeriggio di visita al museo contadino di Somma Vesuviana /o Villa di Augusto.

Disponibilità di area picnic, parcheggio, servizi

Vendita prodotto: **Vendita del prodotto in azienda**

Ulteriori informazioni: **Preferibile la prenotazione, contattando Vincenzo Egizio, cell. 389 2713615
email: scrivenzo@libero.it**

Legenda ICONE

	Visite guidate in azienda
	Laboratori per i più piccoli
	Cene in gemellaggio con i cuochi dell'Alleanza
	Merende in azienda, magari mettendo in rete anche le comunità del cibo locali
	Momenti musicali, happy hour e altri momenti di animazione per comunicare e sostenere i progetti Slow Food
	Appuntamenti letterari, teatrali in collaborazione con le realtà locali
	Visite a musei locali e di civiltà contadina
	Passeggiate enogastronomiche in bicicletta o a piedi
	Pacchetti di ospitalità (soprattutto per gli agriturismi)
	Vendita prodotti aziendali
	Attività didattiche, percorsi sensoriali, laboratori finalizzati a fornire indicazioni sulla qualità e sul valore delle produzioni dei Presìdi
	Momenti per presentare le altre iniziative associative, presenti sul territorio, connesse a quelle dei presìdi (orti in condotta - in tal caso si possono prevedere iniziative con le scuole - mercati della terra, GAS, ecc.)