



Slow Food®
Campania



21-22 MAGGIO

visite guidate tra i campi

//laboratori sensoriali

//escursioni//mercato

Le Vie dei Presìdi

2016

orti aperti e Presìdi in piazza
in 39 comuni di Campania e Basilicata
Custodite la Biodiversità locale

Le vie dei Presidi per comprendere meglio la via dei Presidi: il modello di produzione e di riattivazione delle economie agricole locali legate al patrimonio di biodiversità e di conoscenze che rischiano di scomparire e che le comunità decidono di presidiare e tutelare. Tanti eventi tra Basilicata e Campania per cogliere l'occasione di andare direttamente a casa dei produttori e ringraziarli per il cibo che con il loro lavoro producono per noi. Un detto dice "tieni vicino a te i tuoi amici e tieni ancora più vicino il tuo contadino". Due giorni per comprendere che scegliendo un cibo si sceglie e si preserva anche il territorio che sta dietro quel prodotto. Buon viaggio a tutti!

Giuseppe Orefice

Presidente Slow Food Campania e Basilicata

Il progetto dei Presìdi è nato in Italia, nel 1999. Slow Food è così entrata concretamente nel mondo della produzione, conoscendone i territori, incontrando i contadini, gli allevatori, i pescatori e i piccoli produttori, lavorando con loro per aiutarli, per promuovere e far conoscere i loro prodotti, il loro lavoro, i loro saperi. “Le Vie dei Presìdi” è il modo giusto perché tutti possano ripercorrere lo stesso cammino e avvicinare queste produzioni ed incontrare gli stessi contadini, allevatori, pescatori. Sono 27 i presìdi tra le due regioni che aprono le loro porte. Silenziosi e variopinti interpreti di realtà rispettose delle naturali vocazioni territoriali ed espressione concreta di modelli eco-sostenibili, non sono più delle opzioni praticabili da

sognatori fuori dal tempo, bensì costituiscono le nostre uniche basi su cui fondare il riscatto dell’intero comparto agroalimentare e da proporre come modello di riferimento per le produzioni di piccola scala. Per questi e altri motivi “Le Vie dei Presìdi” in Campania e Basilicata rappresenta un’importante occasione per vivere due giorni a contatto delle produzioni di eccellenza ed approfondire, attraverso le tante iniziative, l’esperienza dei luoghi e dei contesti.

Vito Trotta
*Responsabile Presìdi Slow Food
Campania e Basilicata*

I PRESIDI COINVOLTI

BASILICATA

- 1//Oliva infornata di Ferrandina
- 2//Oliva infornata di Ferrandina
- 3//Caciocavallo podolico della Basilicata
- 4//Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola
- 5//Pera Signora della Valle del Sinni
- 6//Pezzente della montagna materana

CAMPANIA

- 7//Alici di menaica
- 8//Carciofo bianco di Pertosa
- 9//Cece di Cicerale
- 10//Fagioli di Casalbuono
- 11//Fagiolo di Controne
- 12//Cacioricotta del Cilento
- 13//Oliva salella ammaccata del Cilento
- 14//Salsiccia e Soppresata del Vallo di Diano
- 15//Cipolla di Alife
- 16//Conciato Romano
- 17//Oliva caiazzana
- 18//Lupino gigante di Vairano
- 19//Carciofo violetto di Castellammare
- 20//Antichi Pomodori di Napoli
- 21//Fagiolo Dente di Morto di Acerra
- 22//Papaccella napoletana
- 23//Pomodorino del piennolo del Vesuvio
- 24//Olio extravergine di oliva
- 25//Broccolo Aprilatico di Paternopoli
- 26//Salsiccia rossa di Castelpoto



Visite guidate
in azienda



Laboratori
per i più piccoli



Cene in gemellaggio
con i cuochi dell'Alleanza



Merende in azienda,
mettendo in rete anche
le comunità dei cibi 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

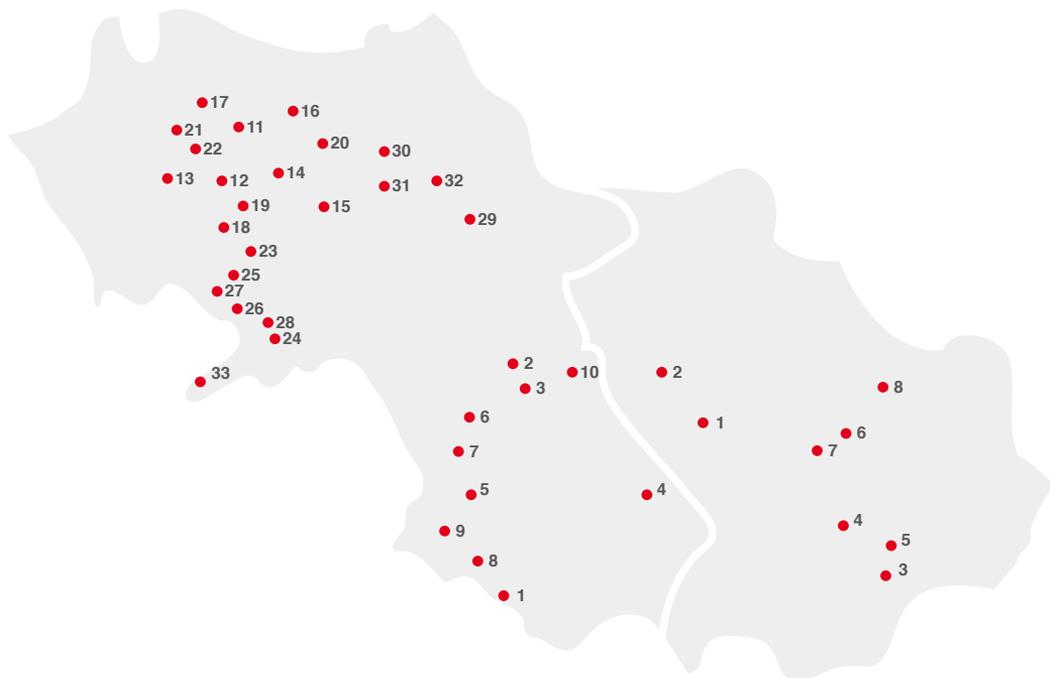


Attività didattiche, percorsi
sensoriali, laboratori finalizzati a
fornire indicazioni sulla qualità e sul
valore delle produzioni dei Presidi



Momenti per presentare le altre inizia-
tive associative, presenti sul territorio,
connesse a quelle dei presidi (orti
in condotta - in tal caso si possono
prevedere iniziative con le scuole -
mercati della terra, GAS, ecc.)

I LUOGHI



BASILICATA

- 1//Abriola (PZ)
- 2//Pignola (PZ)
- 3//Nova Siri (MT)
- 4//Colobraro (MT)
- 5//Rotondella (MT)
- 6//Stigliano (MT)
- 7//Cirigliano (MT)
- 8//Ferrandina (MT)

CAMPANIA

- 1//Pisciotta (SA)
- 2//Auletta (SA)
- 3//Pertosa (SA)

4//Casalbuono (SA)

5//Cicerale (SA)

6//Controne (SA)

7//Roccamandolfi (SA)

8//Casal Velino (SA)

9//Pollica (SA)

10//Caggiano (SA)

11//Alife (CE)

12//Castel di Sasso (CE)

13//Giano Vetusto (CE)

14//Ruviano (CE)

15//Castel Campagnano (CE)

16//Piedimonte Matese (CE)

17//Sant'Angelo d'Alife (CE)

18//Piana di Monteverna (CE)

19//Alvignano (CE)

20//San Potito Sannitico (CE)

21//Vairano Patenora (CE)

22//Pietravairano (CE)

23//Caiazzo (CE)

24//Sant'Antonio Abate (NA)

25//Brusciano (NA)

26//Somma Vesuviana (NA)

27//Pomigliano d'Arco (NA)

28//San Giuseppe Vesuviano (NA)

29//Grottaminarda (AV)

31//Casalduni (BN)

32//Ponte (BN)

33//San Giorgio La Molara (BN)

34//Sorrento

L'evento ha il Patrocinio Morale del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni e del Parco Nazionale del Vesuvio.

ALICI DI MENAICA

21-22 MAGGIO

PISCIOTTA//SA

Via Lungomare Colombo 31

Laboratorio di trasformazione "Alici di menaica"



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,00 alle ore 13,30

dalle ore 16,00 alle ore 19,30

Visita guidata in azienda

sabato 21 e domenica 22 maggio

dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Laboratori didattici con spiegazione della pesca, salagione e confezionamento del prodotto finito.

sabato 21 maggio | ore 10,00

Laboratorio didattico

e convivenza con i pescatori di menaica

domenica 22 maggio | ore 20,00

Laboratorio didattico

e convivenza con i pescatori di menaica

OSPITALITÀ

Vassoio degustazione al costo di € 10,00

Laboratorio didattico

e convivenza con i pescatori di menaica.

Una notte in appartamento per 2 persone

€ 50,00 compresa biancheria

Noleggio bici gratuito per i soci Slow Food

INFO E PRENOTAZIONI

Donatella Marino - 3474439102

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Gelbison



CARCIOFO BIANCO DI PERTOSA

21-22 MAGGIO

PERTOSA//SA

Loc. Muraglione, 18
Grotte di Pertosa Auletta



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 17,00

Mercato del prodotto fresco

dalle ore 13,00 alle ore 15,00

Degustazione piatto

a base di carciofo bianco allo Speleobar.

dalle ore 11,00 alle ore 13,00

Tingere con il carciofo: un viaggio colorato per scoprire le tecniche di estrazione del colore e tintura dei filati al Museo del Suolo.

dalle ore 10,00 alle ore 13,00

dalle ore 14,00 alle ore 19,00

Visita guidata gratuita al Museo del Suolo

ore 11,00 - ore 15,00 - ore 17,00

Un viaggio in barca nel cuore della montagna.

Percorso completo: 100 minuti.

COSTI

per la degustazione del piatto: € 3,00

per il laboratorio: € 7,00

per la visita guidata: € 10,00 per i soci Slow Food e bambini gratis fino a 15 anni

INFO E PRENOTAZIONI

per il Mercato:

Giovanni Pucciarelli – 3296918690

per la degustazione

direttamente in loco allo Speleobar

per i laboratori e le visite guidate

prenotazioni@grottedipertosa-auletta.it

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Gelbison in collaborazione con Fondazione Mida.

21-22 MAGGIO

PERTOSA//SA

Diano di Sala - Azienda Morrone
Via Santa Maria, 67- Azienda Lupo

AULETTA//SA

Contrada Piedicanilli - Azienda Addesso
Contrada Tempadilizzi - Azienda Scaffa



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,00 alle ore 16,00

Visita guidata in azienda e illustrazione delle tecniche colturali del Carciofo bianco

INFO E PRENOTAZIONI

per azienda Morrone: 3343369950

per azienda Addesso: 3284060534

per azienda Scaffa: 3296214016

per azienda Lupo: 3470562742

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Gelbison

CECE DI CICERALE

21 MAGGIO

CICERALE//SA

Loc. Viscigline Val Corbella
Azienda Corbella



LE ATTIVITÀ

dalle ore 8,30 | Piazza Umberto I, Cicerale capoluogo
Visita aziendale e trekking
da Cicerale al Borgo di Corbella

Quota Cicerale 491 mt slm,
Agriturismo Corbella 210 mt slm
Castello di Corbella 492 mt slm

Dislivello totale 200 m

Sviluppo Andata e ritorno 12 km circa
(6 km circa fino al Castello)
Da Cicerale all'Agriturismo Corbella
3 km circa.
Dall' Agriturismo Corbella ai Ruder
del Castello 3 km circa

Difficoltà Itinerario E

**Percorso
del sentiero** Selciato, sterrato e asfalto

Escursione Naturalistica, storica, culturale
ed enogastronomica

Equipaggiamento Abbigliamento adeguata
alla stagione, preferibile quello da
montagna

Attrezzatura Scarponi da trekking, torcia elettrica,
bastoncini telescopici (consigliabili),
macchina fotografica

Acqua Non disponibile lungo il percorso.
Rifornirsi prima della partenza
con almeno 2L ciascuno

**Mezzi
di trasporto** Auto proprie. Gli autisti sono pregati
di mettere a disposizione posti
per usare meno auto possibile

**Carta
dell'escursione** PNCVDA 1:25.000

**Accompagnatore
e info** Francesco D'Alessandro

Logistica Chi lo ritiene opportuno può partire
e/o aspettare il resto del gruppo
in corrispondenza dell'agriturismo
Corbella

**Finito il pranzo
le alternative
sono due** salire a piedi in paese;
farsi accompagnare
da una macchina

dalle ore 12,30

Pranzo con Frittelle di ceci di Cicerale Presidio Slow Food e ceci neri di Corbella; Erbe spontanee in pastella; Ceci soffiati; Bruschetta agli aromi mediterranei con cacioricotta; Crostini con creme Corbella; Salame e fave fritte; Arance selvatiche in agro; Lagane e ceci di Cicerale Presidio Slow Food; Torta di mirto selvatico.

COSTI

per trekking: € 5,00 per gli adulti;
gratis per i ragazzi fino a 18 anni.
per il pranzo: € 15,00 inclusi acqua e vino

INFO E PRENOTAZIONI

per trekking Francesco D'Alessandro
3899523939 - 3423193841

per il pranzo: Azienda Corbella - 3351410567

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Gelbison
in collaborazione con Napoli Trek Vesuvio



CECE DI CICERALE

21-22 MAGGIO

CICERALE//SA

Via Defeselle, 23
Azienda Sanfelice



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,30 alle ore 19,00

Laboratorio sul cece di Cicerale e visita guidata
nei campi con sconto 10% su acquisto prodotti

INFO E PRENOTAZIONI

Azienda Sanfelice - 3887457525

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Gelbison



FAGIOLI DI CASALBUONO

21 MAGGIO

CASALBUONO E PADULA//SA

Via Defeselle, 23
Azienda Sanfelice



LE ATTIVITÀ

ore 10,30 | ritrovo in piazza a Casalbuono
Accoglienza e breve presentazione
dei luoghi con il benvenuto delle istituzioni;
Visita ad un campo nella zona delle coltivazioni
con piantagione pratica ed adozione
delle future piante da parte degli ospiti.
Spostamento in azienda agricola ed agrituristica
Fattoria Alvaneta a Padula dove si può degustare
un pranzo tipico in cui sono presenti anche pietanze
a base di fagioli e tante altre prelibatezze
all'insegna della tradizione e della genuinità
e dove si può godere della pace
e della bellezza dei Monti della Maddalena
nel pomeriggio | Visita alla Certosa di Padula

FAGIOLO DI CONTRONE

22 MAGGIO

CONTRONE//SA (FIUME CALORE)

Maria Rosa Agosto, via San Sebastiano, 15
Stefano Agosto, via San Sebastiano, 9
Angelo Campagna, via Acquaviva, 3
Marco Caponigro, via Fontana Vecchia
Gianni Guerra, Roccadaspide (Sa) - Santa Palomba, 7
Michele Ferrante, Vico degli orti, 2
Lucia Marilena, Via San Sebastiano, 23
Poti di Antonia Mazzei, Piazza Umberto I, 31
Giuseppe Antonio Matonti, via Uliveto, 14
Mario Pastore, via Comunale, 1
Fabio Orlando Russo, via San Sebastiano, 5



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,30 alle ore 18,00 | Un fiume di fagioli
al mattino
Discovery rafting nel fiume Calore
a pranzo
Menù a base di fagioli
nel pomeriggio
Visita alle aziende associate previa prenotazione



COSTI

€ 25,00 per gli adulti; € 12,00 per i bambini,
escluso biglietto d'ingresso alla Certosa

INFO E PRENOTAZIONI

Obbligatoria la prenotazione
entro il 18 maggio al numero 097577139

Evento realizzato dalla Fattoria Alvaneta



COSTI

€ 25,00 per gli adulti; € 12,00 per i bambini,
escluso biglietto d'ingresso alla Certosa

INFO E PRENOTAZIONI

Informazioni e prenotazioni al numero 3332810079
o scrivendo a info@slowfoodcilento.it

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Cilento

CACIORICOTTA DEL CILENTO OLIVA SALELLA AMMACCATA DEL CILENTO

21 MAGGIO

CASALVELINO//SA

loc. Moresani - Azienda Agrituristicamente "I Moresani"

POLLICA//SA

loc. Pioppi

Museo Vivente della Dieta Mediterranea



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,00 alle ore 12,00

Degustazione e trekking sulla via della Dieta Mediterranea
Degustazione in azienda dei Presidi Slow Food
Trekking a piedi (2h) fino a Pioppi per parlare della Dieta Mediterranea e degli studi condotti da Ance Keys con visita al Museo Vivente della Dieta Mediterranea.

dalle ore 15,30 alle ore 18,00

Degustazione ed escursione a cavallo
Degustazione in azienda dei nostri Presidi Slow Food
Escursione panoramica a cavallo (2h).
L'escursione a cavallo è adatta sia a cavalieri esperti che principianti; per i bambini si richiede un'età minima di 8 anni e, comunque, ci riserviamo di decidere in loco circa la loro partecipazione all'escursione.
Ai partecipanti verranno forniti gratuitamente gli elmetti.



COSTI

€ 15,00 per l'escursione a piedi e il Laboratorio
€ 30,00 per la degustazione e l'escursione a cavallo

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazione obbligatoria a imoresani@hotmail.com o al numero 0974902086

Evento realizzato dall'azienda agrituristicamente "I Moresani" e dalla Condotta Gelbison in collaborazione con le Condotte Cilento e Salerno



OLIVA SALELLA AMMACCATA DEL CILENTO

21-22 MAGGIO
POLLICA//SA

Castello Capano e altre sedi



LE ATTIVITÀ

Sabato 21 | dalle ore 15,00 alle ore 24,00
Mostra Mercato al Castello Capano

Domenica 22 | dalle ore 9,30 alle ore 13,30
Mostra Mercato al Castello Capano

Sabato 21 | dalle ore 15,00 alle ore 18,00
Laboratorio della Dieta Mediterranea
con preparazione e degustazione di piatti tipici
locali

Sabato 21 | ore 18,00
Presentazione del Presidio
dell'Oliva salella ammaccata del Cilento

Sabato 21 | ore 20,00
Cena Buffet con intrattenimento musicale

Domenica 22 | dalle ore 9,30
Trekking e visita aziendale
e al Museo del Mare di Pioppi
Percorso a piedi del periplo della collina del mulino
a vento sovrastante l'abitato di Pollica,
di cui il Comune ha acquistato 21 ettari per
la realizzazione del Parco della Dieta Mediterranea
Visita guidata in azienda
e Laboratorio del formaggio
Visita al Museo del Mare di Pioppi

COSTI

Cena a buffet con intrattenimento musicale: € 25,00

Pernottamento con cena a buffet e prima colazione:
€ 60,00 presso le strutture selezionate indicate alla
voce "Ospitalità"

OSPITALITÀ

HOTEL VILLA MARE LUNA
www.hotelvillamareluna.it | info@hotelvillamareluna.it
tel.3497854843

AGRITURISMO AGRICAPALIA
www.agriturismocapalia.it | info@agriturismocapalia.it
tel.3406060852 - 3403351484

AGRITURISMO AL SENTIERO
www.alsentiero.it | info@alsentiero.it
tel. 3475007064 - 0974901617

AGRITURISMO LA MANCOSA
www.agriturismolamancosa.it | erminiosignorelli@libero.it
tel. 0974901242 - 3482407169

AFFITTACAMERE BELLAVISTA
www.bellavistapollica.it | info@bellavistapollica.it
tel. 3457669842

AFFITTACAMERE IL PROFUMO DEI SENSI
www.ilprofumodeisensi.it | info@ilprofumodeisensi.it
tel. 3387558414 - 3395379454

AFFITTACAMERE IL MELOGRANO
loc. Tarallo-Pioppi | www.ilmelogramnopioppi.com
tel.0974901054 -3465738554.

B&B IL CORTILE
www.booking.com/hotel/it/il-cortile-pollica.it
ilcortile1700@libero.it | tel. 3408746904

CASA VACANZE IL NIDO DELLA RONDINE
www.casavacanzeilnidodellarondine.it
nidodellarondine@gmail.com

CASA VACANZE PALAZZO DELLA CORTIGLIA
www.palazzodellacortiglia.it | info@palazzodellacortiglia.it
tel. 3473778616 - 3479391967

CASA VACANZE XENIA | www.casavacanzaxenia.it
xeniacountryhouse@gmail.com | tel. 3487065608

CASA VACANZE VILLA CANNICLO
www.villacanniclo.com | info@villacanniclo.com
tel. 3341197932 - 3492316739

CASA VACANZE ZAHIR
www.casa-vacanze-zahir.it/com | vacanzezahir@gmail.com
tel. 3489187718 - 3281998738

COUNTRY HOUSE RON DUMINICO
www.ronduminico.it | info@ronduminico.it
tel. 3395251926 - 3454496127 - 3311422265

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazioni per le attività direttamente
al Castello Capano all'arrivo o ai numeri
342407169 - 3475007064 - 3473778616
3492316739 - 3457669842.

Prenotazioni per il pernottamento direttamente
alle strutture indicate nella voce "Ospitalità".

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Gelbi-
son in collaborazione con il Comune di Pollica e il
Museo Vivente della Dieta Mediterranea



SALSICCIA E SOPPRESSATA DEL VALLO DI DIANO

21-22 MAGGIO
CAGGIANO//SA

loc. Mozzoni - Azienda "Il Capitano"



LE ATTIVITÀ

Sabato 21 e domenica 22 | dalle 10,00 alle 17,00
Visita guidata in azienda

Sabato 21 | dalle ore 10,00 alle 13,00
Lavorazione carne di salsiccia

Domenica 22 | dalle ore 10,30 alle ore 12,30
Lavorazione del latte di pecora e capra
per la produzione di formaggio e ricotta

COSTI

Possibilità di pranzo entrambi i giorni al costo di € 25,00

INFO E PRENOTAZIONI

Info e prenotazioni al numero
3296609900 – 0975393148

Evento realizzato dall'azienda "Il Capitano"



CIPOLLA DI ALIFE

21 MAGGIO

ALIFE//CE

via Civitella – Azienda "La Cannavina di Antonietta"



LE ATTIVITÀ

Sabato 21 | dalle ore 9,30 alle ore 12,30

Visita guidata presso l'az. Agricola Gagliardi Fabio "La cannavina di Antonietta" aperta agli studenti di tutte le classe dell'Istituto Paritario San Francesco di Alife. Attività didattiche sul tema dell'orto e, in particolare, sulla Cipolla di Alife Presidio Slow Food.

INFO E PRENOTAZIONI

Azienda "La Cannavina di Antonietta" - 320644697

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Matese

CIPOLLA DI ALIFE

22 MAGGIO

SAN POTITO SANNITICO//CE

via San Cassiano 12

Azienda agricola "San Cassiano"



LE ATTIVITÀ

ore 12,00

Arrivo all'azienda agricola San Cassiano. Accoglienza in azienda con banchetti espositivi con i prodotti del territorio

ore 13,30

Pranzo in azienda

ore 15,30

Visita all'azienda e ai campi coltivati con le Cipolle di Alife, Presidio Slow Food

COSTI

Costo del pranzo: € 15 € per i soci;
€ 18 per i non soci

INFO E PRENOTAZIONI

Gradita la prenotazione o ai referenti dell'iniziativa o telefonando direttamente in azienda al numero 3281830268 entro giovedì 19 maggio.

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Matese

CONCIATO ROMANO
OLIVA CAIAZZANA
LUPINO GIGANTE DI VAIRANO
21-22 MAGGIO
CAIAZZO//SA

Bar Italia



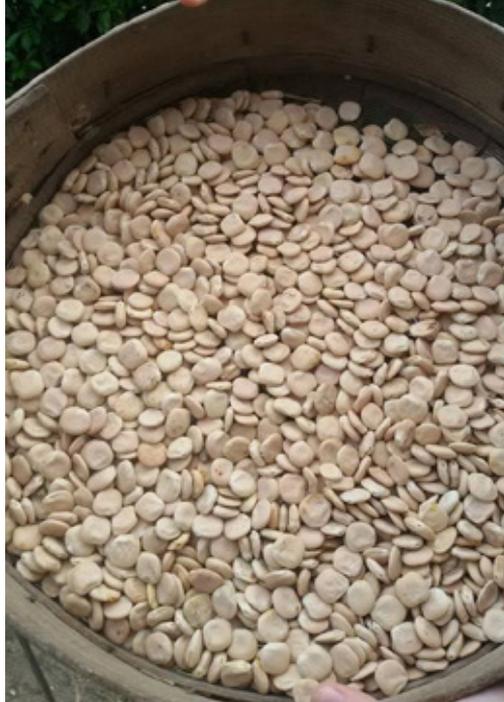
LE ATTIVITÀ

Sabato 21 maggio | dalle 10,30 alle 12,30
Conoscenza dei prodotti e dei produttori

Sabato 21 maggio | dalle 13,00
Pranzo in locali convenzionati con menù a base di Presidi Slow Food

Sabato 21 maggio | dalle 14,00 alle 16,00
Visita guidata nelle aziende produttrici dei Presidi Slow Food del Conciato Romano, dell'Oliva caiazzana e del Lupino gigante di Vairano.
Scoprirete su www.presidislowfood.it

Domenica 22 maggio
dalle 10,00 alle 12,00 | dalle 14,00 alle 17,00
Visita guidata nelle aziende produttrici dei Presidi Slow Food del Conciato Romano, dell'Oliva caiazzana e del Lupino gigante di Vairano.
Scoprirete su www.presidislowfood.it



INFO E PRENOTAZIONI

3490540760 – Anna Zeppetella Del Sesto
3358427323 – Oreste Insero
3348071630 – Nicola Sorbo

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Volturmo



**ANTICHI POMODORI DI NAPOLI
FAGIOLO DENTE DI MORITO DI ACERRA
PAPACCELLA NAPOLETANA**

21 MAGGIO

POMIGLIANO D'ARCO //NA

via Pratola Serra - Azienda Agricola Sodano

BRUSCIANO//NA

Azienda Agricola Egizio

SOMMA VESUVIANA//NA

Azienda Agricola Egizio



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Visita guidata in azienda

INFO E PRENOTAZIONI

Vincenzo Egizio 3892713615

Bruno Sodano 3478070109

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Vesuvio



**POMODORINO
DEL PIENNOLO DEL VESUVIO**
21 MAGGIO
BOSCOREALE//NA

via San Leonardo 93 - Museo dell'Antiquarium



LE ATTIVITÀ

al mattino

Laboratori didattici
e Visita all'antiquarium di Boscoreale

INFO E PRENOTAZIONI

Patrizia Spigno - 3279328649

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Vesuvio



CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMMARE ANTICHI POMODORI DI NAPOLI

21 MAGGIO

SANT'ANTONIO ABATE //NA

via De Luca 23 - Azienda "Terra Amore e Fantasia"



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,30 alle ore 13,00

Visita guidata in azienda

Trasformazione del Carciofo violetto di
Castellammare in olio extravergine di oliva

Breve descrizione del territorio e del progetto

presidio nella comunità dei Monti Lattari

Degustazione gratuita di un piatto tipico del
territorio con un bicchiere di vino di Gragnano

INFO E PRENOTAZIONI

Sabato Abagnale - 0818735300 - 3471135440

Evento realizzato dalla Condotta Monti Lattari



BROCCOLO APRILATICO DI PATERNOPOLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

21 MAGGIO

GROTTAMINARDA//AV

c.da Iannicella - Azienda agricola "Maria Iannicello"



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,30 alle ore 14,00

Presentazione dei Presidi

Laboratori di degustazione dei prodotti dei

Presidi con abbinamento dell'olio extravergine con il broccolo aprilatico ed i legumi dell'azienda Iannicello.

Nel corso della mattinata sarà svolto anche un laboratorio didattico per i ragazzi, a cui parteciperà il locale Istituto Comprensivo Grottaminarda con gli alunni della scuola media.

Visita al Frantoio Iannicello e agli oliveti secolari

INFO E PRENOTAZIONI

Maria Iannicello - 3388915967

Maria Storti - 3381082986

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Irpinia
Colline dell'Ufita e Taurasi



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

21-22 MAGGIO

CASALDUNI//BN

c.da Crocella - Azienda agricola "Riccardo D'Assisi"



LE ATTIVITÀ

dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 17,00 alle 20,00

Azienda agricola "Riccardo D'Assisi"

Visita agli uliveti secolari che hanno prodotto l'extravergine del Presidio e degustazione comparata tra un extravergine industriale e due extravergini aziendali

INFO E PRENOTAZIONI

Erasmus Timoteo - 3384599872

Evento realizzato dall'azienda agricola "Riccardo D'Assisi"

PONTE//BN

Tenuta Romano



LE ATTIVITÀ

dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 17,00 alle 20,00

Tenuta Romano

Visita guidata in azienda e degustazione

INFO E PRENOTAZIONI

Erasmus Timoteo - 3384599872

Evento realizzato dall'azienda "Tenuta Romano"

SAN GIORGIO LA MOLARA//BN

Contrada Santa Varva 1 - Agriturismo Caretti
Lago e Piazza Roma



LE ATTIVITÀ

Sabato 21 e domenica 22 | dalle 9,30 alle 23,30

Agriturismo Caretti | Visita guidata in azienda

Sabato 21 e domenica 22 | dalle 17,00 alle 20,00

Piazza Roma | Degustazione dell'extravergine del Presidio e degli extravergini presenti in Guida prodotti dalle aziende del paese

Domenica 22 | ore 10,00

Agriturismo Caretti | Trekking tra gli uliveti secolari, confronto con la cultivar del Ravece e abbinamento con i prodotti realizzati con i grani antichi

Domenica 22 | ore 12,00

Agriturismo Caretti | Laboratorio del Gusto tra San-
nio e Irpinia: olio e grani antichi.

Domenica 22 | dalle ore 13,00

Pranzo in azienda

Domenica 22 | dalle ore 18,00 alle ore 24,00

Pic-nic al lago con musica e falò: carne marchigiana e Presidi Slow Food. In caso di maltempo, l'evento si svolgerà presso l'Agriturismo Caretti.

OSPITALITÀ

Possibilità di pernottare in azienda

COSTI

Trekking e attività connesse: € 10,00.

Laboratorio del Gusto: € 7,00.

Pranzo in Agriturismo: € 25,00 per i soci;

€ 28,00 per i non soci.

Grigliata al Lago: € 20,00 per i soci;

€ 23,00 per i non soci

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazioni per visita, pranzo e pernottamento
36652302220

Prenotazioni per il Laboratorio del Gusto
3479056054.

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food
Tammaro Fortore in collaborazione
con le Condotte Slow Food Avellino e Benevento

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

22 MAGGIO

PIEDIMONTE MATESE//CE

Via Pigna Pioppetelli – Azienda “Benedetta Cipriano”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,30 alle ore 11,30

Visita presso gli uliveti dell'azienda agricola di Benedetta Cipriani produttrice dell'olio extravergine di oliva Koine a Piedimonte Matese (CE) con seguente assaggio di olio all'aperto. Per l'occasione saranno invitati tutti i produttori di olio della condotta a partecipare.

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazioni al numero 3337475820

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Matese

21 MAGGIO

SANT'ANGELO D'ALIFE//CE

Via Agricola 21 - Azienda “Girardi”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 15,00

Ciclo di produzione dell'olio con visita uliveti e degustazione presso il giardino Cappella “Santa Maria dei Sette Dolori” (sec. XVII)

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazioni al numero 3291623899

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Matese”

21 MAGGIO

CASAL VELINO//SA

Via Portararo 32 - Azienda “Pietrabanca”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 8,00 alle ore 20,00

Visita guidata in azienda

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazioni al numero 3476408047

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Gelbison

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

22 MAGGIO

CAPO DI SORRENTO//NA

Azienda "Alma Mater Bio"



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 11,00

Passeggiata nell'oliveto. Accoglienza in azienda e visita nell'oliveto da parte della proprietaria dell'azienda Alessandra Balduccini e del Fiduciario della Condotta Costiera sorrentina e Capri Mauro Avino. Sarà un modo per far capire il lavoro che "sta dietro" la nascita di un prodotto di alta qualità, inoltre si parlerà del movimento di Slow Food, di cosa sono i Presidi e delle modalità in cui un prodotto diventa Presidio.

dalle ore 11,00 alle ore 12,00

Dove si nasconde l'olio? E degustazione... Laboratorio didattico per bambini e adulti in cui utilizzando semi di mais, di arachide e di girasole verrà spiegato quali sono le tecniche olearie mettendole a paragone con quella di produzione dell'olio di oliva extravergine questo momento di apprendimento sarà comprensivo di un mini seminario" per adulti e bambini, che prevederà la degustazione dell'olio prodotto in azienda anche in abbinamento su pane. Inoltre verranno proposti gli abbinamenti migliori olio/pietanza. Il tutto sarà condotto da Alessandra Balduccini.

dalle ore 12,00 alle ore 13,00

Pregi e difetti dell'olio. Laboratorio per bambini e adulti sull'assaggio di oli con chiari difetti organolettici per comprendere la differenza tra un olio evo e uno di scarsa qualità e saper riconoscere un prodotto di alta qualità. Il momento di didattica sarà condotto da Rosa Russo.

INFO E PRENOTAZIONI

Online attraverso la piattaforma Metoo.it / sezione Slow Food

Evento realizzato dalla Condotta Slow Food Costiera Sorrentina e Capri

SALSICCIA ROSSA DI CASTELPOTO

21 MAGGIO

CASTELPOTO//BN

C.da Campilongo 11 – Masseria “Maio”



LE ATTIVITÀ

dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 17,00 alle 20,00

Visita alla nuova stalla, al laboratorio di lavorazione ed al locale di stagionatura. Degustazione comparata tra salsiccia “tipo Castelpoto” (imitazione) e salsiccia del Presidio.

INFO E PRENOTAZIONI

Gradita la prenotazione ai numeri
082459317 - 3476198970
Info via email all'indirizzo maiopierpaolo@yahoo.it

Evento realizzato dall'azienda ospitante
con la Condotta Taburno in collaborazione
con la Condotta Valle Telesina



OLIVA INFORMATA DI FERRANDINA

21 MAGGIO

FERRANDINA//MT

Via Sinisgalli 29 – Azienda “Giovanni Lacertosa”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Visita guidata in azienda

Laboratorio del Gusto

Degustazioni

INFO E PRENOTAZIONI

Gradita la prenotazione al numero 3803096855

Evento realizzato dall'azienda “Giovanni Lacertosa”

OLIVA INFORMATA DI FERRANDINA PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA

21 MAGGIO

FERRANDINA//MT

SS 407 Bivio Ferrandina - Azienda “Oroverde lucano”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 13,00

Lamaiatca

Laboratorio sensoriale

Processo produttivo dei salumi

Degustazioni

INFO E PRENOTAZIONI

Gradita la prenotazione al numero 335444291

Evento realizzato dall'azienda “Oroverde lucano”

PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA

21-22 MAGGIO

STIGLIANO//MT

Via Tuzio 9 – Azienda “Donfrancesco”



LE ATTIVITÀ

dalle 09,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 19,00

Visita guidata in azienda

Spiegazione delle fasi di produzione

Degustazione del prodotto

INFO E PRENOTAZIONI

Gradita la prenotazione al numero 3473600949

Evento realizzato dall'azienda “Donfrancesco”

PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA

21-22 MAGGIO

CIRIGLIANO//MT

Loc. Valle Piana – Azienda “Sapori Mediterranei”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,00 alle ore 13,00

Visita aziendale
Laboratorio del Gusto
Degustazioni

INFO E PRENOTAZIONI

Gradita la prenotazione al numero 3477312507

Evento realizzato dall'azienda “Sapori Mediterranei”

CACIOCAVALLO PODOLICO DELLA BASILICATA

21 MAGGIO

ABRIOLA//PZ

Via G. Marinelli - Azienda “Pessolani”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 14,00

Visita della grotta di stagionatura del caciocavallo podolico

Degustazione guidata di un piatto di formaggi in sala “Caseus Café”

Vendita dei prodotti aziendali del caseificio e della gastronomia locale

Visita del borgo antico di Abriola e della chiesa di San Valentino con visita alle spoglie del Santo protettore degli innamorati.

COSTI

Visita alla grotta, piatto di formaggi e vino locale € 15,00

INFO E PRENOTAZIONI

Gradita la prenotazione al numero 3477312507

Evento realizzato dalle aziende ospitanti in collaborazione con la Condotta Slow Food Potenza e in partnership con la Proloco di Pignola e Oasi WWF per la visita ai portali di Pignola (PZ) e per il ristoro in Oasi.

FAGIOLO ROSSO SCRITTO DEL PANTANO DI PIGNOLA

21-22 MAGGIO

PIGNOLA//PZ

Lago Pantano

Aziende “Bianconi”, “Rosa”, “Ferretti” e “Ungaro”



LE ATTIVITÀ

dalle ore 10,00 alle ore 16,00

Visite ai campi
Attività in campo
Piccole degustazioni
Ristoro in Oasi
Visite guidate in Paese

INFO E PRENOTAZIONI

Luigi Ferretti - 3358353359

Evento realizzato dalle aziende ospitanti in collaborazione con la Condotta di Potenza, la Proloco di Pignola e Oasi WWF per la visita ai portali di Pignola (PZ) e per il ristoro in Oasi.

PERA SIGNORA DELLA VALLE DEL SINNI

21-22 MAGGIO

NOVA SIRI//PZ

Masseria "Gargaleo"



LE ATTIVITÀ

dalle ore 15,30 alle ore 20,00

Pomeriggio a Gargaleo. Passeggiata nei calanchi e visita al museo contadino presente in fattoria ore 15,30 | Raduno dei partecipanti ed accoglienza. Visita al museo contadino ed al museo all'aria aperta, in particolare vicino alle piante secolari di Pera Signora

ore 17,30 | Spettacolo dei burattini per i più piccoli per scoprire il mondo della frutta e della verdura, in particolare la Pera Signora

ore 19,00 | Degustazione dei prodotti aziendali: frutta fresca di stagione, olio extravergine di oliva

OSPITALITÀ

La Masseria Gargaleo può fornire anche ospitalità in due appartamenti dotati di ogni comfort:

Appartamento "Lentisco" (bilocale con 5 posti letto, angolo cottura, caminetto, aria condizionata, tv color, bagno con doccia, ampi spazi esterni)

Appartamento "Carrubo" (monolocale con 2 posti letto, aria condizionata, tv color, angolo cottura attrezzato, bagno con doccia, ampi spazi esterni)

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazione obbligatoria al numero 3317477731

Evento realizzato dall'Associazione S.E.I. sul Sinni

21 MAGGIO

COLOBRARO//MT

Contrada Murge - Azienda "Teresa Bernardo"



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,00 alle ore 20,00

Gaudia Rure" - Piaceri di campagna tra peri Signora, profumi e suoni del bosco, cultura, tradizioni, religiosità e magia di un piccolo borgo rurale. Nell'occasione, i partecipanti potranno visitare il sentiero che collega la Cappella di "Santa Maria La Neve" con il Monte Calvario, ove si svolgerà la Processione del Cristo in Croce, significativa funzione religiosa colobrarese.

ore 9,00 | Raduno presso il bivio Diga di Monte Cotugno (Contrada Sant'Antuono), accoglienza dei partecipanti da parte dei volontari della Protezione Civile di Colobrarò ed arrivo in azienda

ore 9,30 | Colazione alle "Murge" preparata con prodotti tipici aziendali

ore 10,30 | Partenza per il sentiero naturalistico "Gaudia Rure", trekking somigliato con visita agli alberi di Pera Signora ed al frutteto aziendale, piantumazione di peri in compagnia degli agricoltori di "S.E.I. sul Sinni" e riconoscimento e raccolta delle erbe spontanee nel bosco

ore 13,00 | Pranzo a sacco con cestito contadino "U stiavucc attacchet", preparato con prodotti delle aziende della rete "S.E.I. sul Sinni"

ore 15,00 | Partenza per il borgo di Colobrarò

ore 16,00 | Raduno presso l'infopoint, accoglienza da parte dell'Associazione "Sognando Il magico paese" e visita al Museo "Con gli Occhi della Memoria", situato presso il Palazzo delle Esposizioni

ore 17,00 | Partenza per il percorso religioso assieme al Gruppo Bandistico di Colobrarò "Carafa";

ore 19,00 - "La Signora va nel borgo", percorso guidato nel centro storico da parte dell'Associazione "Sognando il magico paese" con esposizione dei prodotti delle aziende della rete "S.E.I. sul Sinni".

OSPITALITÀ

Possibile pernottare presso l'Albergo Diffuso di Colobrarò con prenotazione al numero 3491151394

INFO E PRENOTAZIONI

Prenotazione obbligatoria al numero 3406094660

Evento realizzato dall'Associazione S.E.I. sul Sinni con il Patrocinio del Comune di Colobrarò, del Gal Cosvel Srl ed in collaborazione con la Cooperativa Sociale "Collettivo Colobrarese", il CEAS "Melidoro Pollino", l'Associazione "Sognando il magico paese" e la Protezione Civile di Colobrarò

22 MAGGIO ROTONDELLA//MT

Aziende "Masseria Nivaldine" e "Alberto Manolio"



LE ATTIVITÀ

dalle ore 9,00 alle ore 14,00

ore 9,00 | Raduno e Colazione

presso l'area pic-nic "Piano Raso"

ore 9,30 | Passeggiata per il sentiero

"Fontana della Fica" e sentiero "Monte Coppolo"

ore 14,00 | Rientro presso l'area pic-nic "Piano Raso"

INFO E PRENOTAZIONI

L'escursione è gratuita. Durante il percorso sarà possibile usufruire dell'audio-guida.

Per la colazione, è richiesta la prenotazione ai numeri 3494249621 (Carlo Suriano) – 3383314224 (Alberto Manolio)

Evento realizzato dall'Associazione S.E.I. sul Sinni con il patrocinio del Comune di Rotondella, nell'ambito dell'evento "Giornata Nazionale dei Borghi Autentici d'Italia"

