**Venerdì 9 marzo**

*dalle ore 9,00 alle ore 13,00* **Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni: annaammendola@hotmail.com) / Casa Slow Food

*dalle ore 10,00 alle ore 19,00* **Apertura del Mercato** / Mercato

*dalle ore 10,00 alle ore 19,00* **Leguminando - Percorso di approfondimento per scuole, famiglie e passanti curiosi** / Slow Food Educa

*Ore 11,00* **Convegno di inaugurazione: Legumi, semi per il futuro**

con ***Gaetano Pascale***, Presidente Slow Food Italia; ***Filippo Diasco***, Direttore Generale Politiche Agricoli Alimentari e Forestali Regione Campania; ***Enrico Panini***, Assessore al Bilancio, Lavoro e Politiche Sociali. Introduce ***Giuseppe Orefice***, Presidente Slow Food Campania. Coordina ***Antonio Puzzi***, Ufficio Stampa Slow Food Campania. In chiusura: degustazione di finger food di pizza “leguminosa” a cura di ***Ciro Oliva***, Concettina ai Tre Santi / Legumerà

*dalle ore 12,00 alle ore 19,00* **Apertura delle Osterie della Pasta e della Zuppa** a cura di Pastificio G. Di Martino e Alma Seges / Osterie

*Ore 13,00* [Social Cooking / Laboratorio del Gusto: La farinata, tradizione italiana (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/la-farinata-tradizione-italiana) / Casa Slow Food

*Ore 15,00* [Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Le panelle palermitane incontrano lo shirò (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/le-panelle-palermitane-incontrano-lo-shiro) / Casa Slow Food

*Ore 16,00* **Laboratorio della Terra: L’Africa di Slow Food e Terra Madre**

con ***Frate Angelo Antolini***, Prefetto Apostolico di Robe (Etiopia); ***Luciano Cinquanta***, Università degli Studi di Palermo; ***Remo Manoni***, Direttore Tecnico Scientifico e Responsabile dell’Osservatorio Regionale sulla Qualità degli Alimenti di origine Vegetale Arpa Molise. Introduce e coordina: ***Gianluigi Mauriello***, Università degli Studi di Napoli "Federico II" / Legumerà

*dalle ore 16,30 alle ore 18,00* **Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni: annaammendola@hotmail.com) / Casa Slow Food

*Ore 17,00* **Le voci di Leguminosa: Ciro Fabbricino, regista e fotografo** / Legumerà

*Ore 17,00* **Legumigame - Gioco a tempo e livelli** / Slow Food Educa

*Ore 17,30* **Laboratorio della Terra: Comuni e "Comunità Leguminose"**

con ***Marco del Pistoia***, Slow Beans; ***Marino Sarno***, Sindaco di Volturara; ***Franco Sorgente***, Sindaco di Cellole; ***Ettore Poti***, Sindaco di Controne; ***Francesco Carpinelli***, Sindaco di Cicerale. Introduce e coordina: ***Giuseppe Orefice***, Presidente Slow Food Campania / Legumerà

*Ore 18,00* [Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Calabria e Campania alla sfida dei legumi (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/calabria-e-campania-alla-sfida-dei-legumi) / Casa Slow Food

**Sabato 10 marzo**

*dalle ore 9,00 alle ore 13,00* **Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni: annaammendola@hotmail.com) / Casa Slow Food

*dalle ore 10,00 alle ore 19,00*  **Apertura del Mercato** / Mercato

*dalle ore 10,00 alle ore 19,00* **Leguminando - Percorso di approfondimento per scuole, famiglie e passanti curiosi** / Slow Food Educa

*Ore 11,00* **Laboratorio della Terra: La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture che vogliamo difendere e sostenere**

 con ***Vito Trotta***, responsabile presidi Slow Food Campania;

***Domenico Tosco***, Comitato Tecnico Scientifico Presìdi Slow Food Campania e Basilicata; ***Sonia Chellini***, vicepresidente di Slow Food Italia; ***Assunta Di Mauro***, Regione Campania. Introduce e coordina: ***Patrizia Spigno***, Slow Food Vesuvio / Legumerà

*Ore 11,00* [Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Gelato e Legumi (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/gelato-e-legumi) / Casa Slow Food

*dalle ore 12,00 alle ore 19,00* **Apertura delle Osterie della Pasta e della Zuppa** a cura di Pastificio G. Di Martino e Alma Seges / Osterie

*Ore 12,00*  **Le voci di Leguminosa: Mario Porfito, attore** / Legumerà

*dalle ore 12,00 alle ore 14,00* [Showcooking: Le zuppe di Pietro Parisi con Alma Seges e la cucina di "Cento. Taste & Longevity" (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/le-zuppe-di-pietro-parisi-con-i-legumi-alma-seges)

*Ore 12,00*  **Legumigame - Gioco a tempo e livelli** / Slow Food Educa

*Ore 12,30* **Presentazione nazionale di "Pasta. Le forme del grano"** (Slow Food Editore, 2017)

con ***Giuseppe Di Martino***, Pastificio G. Di Martino; ***Mimmo Pontillo***, co-autore; ***Antonio Puzzi***, curatore; ***Vito Trotta***, co-autore. Introduce e coordina: ***Luciano Pignataro***, Il Mattino

In chiusura: preparazione condivisa del fusillo di Felitto a cura della signora ***Anna Di Stasi*** / Legumerà

*Ore 13,00* [Incontri di Educazione alimentare e regimi di Qualità: il Carciofo di Paestum IGP (su prenotazione, ingresso gratuito)](slowfood.metooo.io/e/carciofi-e-non-solo) / Casa Slow Food

*Ore 15,30* **Laboratorio della Terra: I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l’agricoltura che vogliamo**

 con ***Yvan Sagnet***, Associazione NoCap; ***Salvatore Esposito***, Mediterraneo sociale; ***Tommaso Pellegrino***, Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni; ***Angelo Moretti***, Consorzio Il sale della Terra; ***Claudia Paltrinieri***, Foodinsider.it; ***Massimo Fagnano***, Università degli Studi di Napoli "Fedrico II". Introduce e coordina: ***Gianluca Napolitano***, Ufficio Stampa Slow Food Campania / Legumerà

*Ore 16,00* [Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Sementino. Nessuno nasce tostato! (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/sementino-nessuno-nasce-tostato) / Casa Slow Food

*Ore 16,30*  **Legumigame - Gioco a tempo e livelli** / Slow Food Educa

*Ore 17,00* **Laboratorio della Terra: La trasmissione dei saperi, l’accesso alla conoscenza, l’Università diffusa**

 con ***Alex Giordano***, Rural Hub; ***Antonella Lavini***, ISAFOM – CNR; ***Giovanna Inghilterra***, Andriani spa; ***Gianfranco Nappi***, Città della Scienza. Introduce e coordina: ***Vito Trotta***, responsabile Presìdi Slow Food Campania e Basilicata / Legumerà

*Ore 18,00* [Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Gluten free, vegan, vegetarian. Simple food for intelligent people (su prenotazione, ingress gratuito)](slowfood.metooo.io/e/vegetarian-vegan-e-gluten-free-con-peppe-zullo) / Casa Slow Food

*Ore 18,30* **Le voci di Leguminosa: Piero Calandrelli, umanista** / Legumerà

**Domenica 11 marzo**

*dalle ore 10,00 alle ore 18,00* **Apertura del Mercato** / Mercato

*dalle ore 10,00 alle ore 18,00* **Leguminando - Percorso di approfondimento per famiglie e passanti curiosi** / Slow Food Educa

*dalle* *ore 10,00 alle ore 11,00* **Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni: annaammendola@hotmail.com) / Casa Slow Food

*Ore 10,30* **Legumigame - Gioco a tempo e livelli** / Slow Food Educa

*Ore 11.00* [Social Cooking / Laboratorio del Gusto: Nessuno sa che sono legumi (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/nessuno-sa-che-sono-legumi) / Casa Slow Food

*dalle ore 12,00 alle ore 18,00* **Apertura delle Osterie della Pasta e della Zuppa** a cura di Pastificio G. Di Martino e Alma Seges / Osterie

*Ore 12,00* **Laboratorio della Terra: I saperi indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali**

con ***Marco del Pistoia***, Slow Beans; ***Raffaella Irenze***, Civiltà contadina; ***Ndemba Dieng***, attivista; ***Giovanna Voria***, Corbella; ***Lorenzo Berlendis***, Vice Presidente Slow Food Italia. Introduce e coordina: ***Mimmo Pontillo***, Segretario Slow Food Campania / Legumerà

*dalle ore 12,00 alle ore 13,00* **Sciò sciò cooking - Social cooking per le scuole** (su prenotazione – per informazioni: annaammendola@hotmail.com) / Casa Slow Food

*Ore 13,30* [Fagioliadi, a cura della Rete di Slow Beans (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/fagioliadi-slow-beans) / Casa Slow Food

*Ore 15,00* **Le voci di Leguminosa: Marzouk Mejiri, percussionista e attivista** / Legumerà

*Ore 16,00* [Incontri di Educazione alimentare e regimi di Qualità: il Carciofo di Paestum IGP (su prenotazione, ingresso gratuito)](slowfood.metooo.io/e/carciofi-e-non-solo-2) / Casa Slow Food

*Ore 16,30*  **Legumigame - Gioco a tempo e livelli** / Slow Food Educa

*Ore 17,30* [Social cooking/Laboratorio del Gusto: Cento cuochi per il centogiorni (su prenotazione, con ticket)](slowfood.metooo.io/e/cento-cuochi-per-il-centogiorni) / Casa Slow Food