



Slow Food®  
Campania

## 6° Assise Regionale dei Presidi Slow Food Campania e Basilicata

*20 - 21 Gennaio 2018*

**Palazzo Macchiarelli**  
*Montoro (AV)*

### PROGRAMMA



Presidio Slow Food®



Allianza Slow Food  
Cuochi e Pizzaioli  
Campania e Basilicata

## SAB 20 GENNAIO 2018

Ore 9,00	<b>Registrazione partecipanti</b>
Ore 9,30	<b>Saluti</b> <i>Mario Bianchino, Sindaco di Montoro   Carlo Iacoviello, Fiduciario Slow Food Avellino   Lucio Napodano, Consigliere Nazionale Slow Food Italia   Speranza Marangelo, presidente della onlus "L'isola che c'è"</i>
Ore 10,15	<b>TAVOLO TEMATICO 1 - I PRESIDI NELLE AREE RURALI</b> <i>Domenico Tosco, Presidente CTS Presidi Slow Food Campania e Basilicata   Gianni Cicia, Componente CTS Presidi Slow Food Campania e Basilicata</i>
Ore 11,00	<b>Topic 1 - Non solo per il mercato di prossimità</b> <i>Angelo Moretti, Welcome &amp; Welfare   Carmine Lisa, Presidio "Salsiccia e soppressata del Vallo di Diano"   Sabato Abagnale, Presidio "Antichi pomodori di Napoli"   Giuseppe Pastore, Presidio "Oliva Salella ammaccata del Cilento"   Mauro Avino, Mercati della Terra</i>
Ore 11,50	<b>Topic 2 - La biodiversità come risorsa ancora sottoutilizzata</b> <i>Assunta Di Mauro, Ass. Agricoltura Regione Campania   Patrizia Spigno, componente CTS presidi Slow Food Campania e Basilicata   Domenico Mele, Presidio "Pera Signora della Valle del Sinni"   Erasmo Timoteo, Responsabile Slow Food Campania Comunità di Terra Madre</i>
Ore 12,40	<b>Topic 3 - Per un altro sistema di produzione del cibo: l'importanza delle avanguardie e il progetto presidi</b> <i>Federico Infascelli, componente CTS presidi Slow Food Campania e Basilicata   Giuseppe Cilento, Cooperativa Agricola Nuovo Cilento   Vincenzo Egizio, Presidio "Fagiolo Dente di morto di Acerra"   Manuel Lombardi, Presidio "Conciato Romano"</i>
Ore 13,30	<b>BUFFET CON I PRODOTTI DEI PRESIDI SLOW IN COLLABORAZIONE CON I CUOCHI L'ALLEANZA</b> <i>Partecipano: Maglione Giuseppe, Pizzeria DANIELE GOURMET – Avellino   Antonio Petrone, Ristorante PENSANDO A TE - Baronissi (SA)   Antonio Petrillo, Ristorante CORTE DEI FILANGIERI Candida (AV)   Immacolata Savignano, Agriturismo FONTANA MADONNA - Frigento (AV)</i>
Ore 15,00	<b>TAVOLO TEMATICO 2 - LE AREE DI FRONTIERA DELLO SVILUPPO RURALE</b> <i>Francesca Baldereschi, Responsabile Nazionale Progetto Presidi Slow Food   Antonio Di Gennaro, Agronomo RISORSA</i>
Ore 16,00	<b>Topic 1 - Una nuova fame di terra e la scommessa dei cambiamenti climatici</b> <i>Antonino Miccio, Direttore Area Marina Protetta di Punta Campanella   Francesca Romano, Azienda Monterberry - Monte San Giacomo   Giorgio Del Grosso, Responsabile "Presidio Pomodoro Verneteco Sannita"   Nicola Sorbo, Condotta Slow Food Volturmo   Franco D'Orilia, Resp. Presidio "Carciofo di Pertosa"</i>
Ore 16,40	<b>Topic 2 - Le piccole che possono crescere</b> <i>Antonella Giglio, Rappresentante CONFAPI   Raffaella Papa, Presidente Spazio alla responsabilità - CSRMed Forum   Elena De Marco, Presidio "Noce della Penisola Sorrentina"   Domenico Pontillo, Segretario Slow Food Campania</i>

Ore 17,20

**Topic 3 - L'agricoltura periurbana: il ruolo, le criticità**

Oreste Insero, Responsabile "Presidio Oliva Caiazzana da mensa" | Bruno Sodano, Consigliere Nazionale Slow Food Italia | Giancarlo De Luca, Fiduciario Condotta di Benevento | Salvatore Faugno, Membro del CdA con delega all'agricoltura - Parco Nazionale del Vesuvio

Ore 15,00

**TAVOLO TEMATICO 3 - PER UN ASSOCIAZIONISMO PARTECIPATIVO**

Giuseppe Marotta, Università del Sannio | Giuseppe Orefice, Presidente Slow Food Campania

Ore 16,00

**Topic 1 - La compattezza associativa come obiettivo permanente**

Manuel Lombardi, Greener Italia | Attilio Montefusco, Consorzio Promos Ricerche | Luigi Cutillo, Fiduciario Condotta Valle Telesina | Michele Sica, Residenza Rurale Incartata | Giuseppe Rivello, Fiduciario Condotta Camerota e Golfo di Policastro

Ore 16,40

**Topic 2 - Una regola non è un'opinione**

Nerio Baratta, Responsabile Presidio "Soppressata di Gioi" | Alberto Capasso, Vice presidente Slow Food Campania | Enzo Piccirillo, Fiduciario Condotta Caserta | Ernesto D'Alessandro, Responsabile Presidio "Fagiolo di Controne"

Ore 17,20

**Topic 3 - Il futuro del progetto Presidi Slow Food**

Francesca Baldereschi, Responsabile Nazionale Progetto Presidi Slow Food | Giuseppe Orefice, Presidente Slow Food Campania | Vito Trotta, Resp. Regionale Progetto Presidi Slow Food | Maria Lionelli, Responsabile Presidio Vecchi varietà albicocche Vesuviane | Tommaso Iacoacci, Consigliere Nazionale Slow Food Italia

## DOM 21 GENNAIO 2018

Ore 9,30

**Apertura lavori**

Francesca Baldereschi, Responsabile Nazionale Progetto Presidi Slow Food | Giuseppe Orefice, Presidente Slow Food Campania

Ore 10,00

**Lettura documenti di sintesi Tavoli tematici**

Ore 10,15

**Testimonianze**

Raffaella Irenze, Civiltà contadina Melfi | Raffaele Carotenuto, Coop Sociale Al di là dei sogni, Funki Tomato | Massimo Ucciero, Azienda Barricella  
A seguire presentazione dei nuovi progetti di presidio di Slow Food Campania

Ore 12,00

**Dibattito**

Ore 12,30

**Relazioni conclusive**

Vito Trotta, Resp. Regionale Progetto Presidi Slow Food | Gaetano Pascale, Presidente Slow Food Italia

[www.slowfoodcampania.it](http://www.slowfoodcampania.it)

[presidi@slowfoodcampania.it](mailto:presidi@slowfoodcampania.it) | [info@slowfoodcampania.it](mailto:info@slowfoodcampania.it)