



VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2024

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE 2024

16.30 - **COCKTAIL DI BENVENUTO - ASSAGGI DI BIODIVERSITÀ\*** FOCACCIA DI FARRO DI MONTELEONE AI FORMAGGI DELLA FATTORIA OPAGNA E MISTICANZA DI ERBE SPONTANEE, HUMUS DI ROVEJA E CRUDITÈ DI SEDANO NERO DI TREVÌ, PAPPÀ AL POMODORO CESARINO DI MONTECASTELLO DI VIBIO CON VALENTINA DUGO

17.00 - **APRIAMO LE RETI: INCONTRI E RACCONTI** INCONTRO CON LA PORTAVOCE DELLA RETE INTERNAZIONALE DEI CASTANICOLTORI, ROSARIA OLEVANO

18.00 - **OLIO EVO E DINTORNI...** IL PROGETTO OMIBREED E LE ULTIME NOVITÀ SULLA XYLELLA FASTIDIOSA, CON ROBERTO MARIOTTI

19.00 - **SLOWLY, LE STRADE DEL GUSTO** IL TURISMO "GENERATIVO" E LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO, CON MONICA PETRONIO, FRANCESCO M. GIULI

19.30 - **E TU... DI CHE PASTA SEI?** A CENA CON LA COMUNITÀ DEI MILLE E LOREDANA ANGELANTONI

10.00 - **SLOW BREAKFAST** -RACCONTARE IL TERRITORIO A COLAZIONE. L'ESPERIENZA DI ABC RURALE E IL FORNO PASSAGRILLI DI TODI. CON ALBERTO SORBINI, MONICA PETRONIO

11.00 - **INAUGURAZIONE UFFICIALE** CON REGIONE UMBRIA, ASSOGAL, 3A- PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

12.00 - **COOKING SHOW** LA "SECONDA COLAZIONE" CON ABC RURALE: LA "STESA" DELLA PASTA, CON NANCY E MICHELE

13.30 - **LA BIODIVERSITÀ NEL PIATTO\*** *INSALATA TIEPIDA DI FAGIOLINA DEL TRASIMENO, PESTO DI ERBE SELVATICHE, SU SALSÀ DI AGLIONE CON VINO SANTO DA UVE AFFUMICATE DELL'ALTA VALLE DEL TEVERE COUS COUS DI FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO CON STUFATO DI AGNELLO DI SOPRAVISSANA ALLO ZAFFERANO DI CIVITÀ DI CASCIA*

15.30 - **LE FOOD POLICIES LOCALI** PRESENTAZIONE DEL DOTTORATO DI RICERCA "SISTEMI LOCALI DEL CIBO E INNOVAZIONE SOCIALE". CON IL PRESIDENTE GAL MEDIA VALLE TEVERE, ERIDANO LIBERTI, IL DIRETTORE DEL GAL MVT MONICA ROSSETTO PHD, LA PROF.SSA BIANCAMARIA TORQUATI E LA DOTTORANDA DR.SSA LUANA ZAMPONI (UNIPG/DSA3)

16.30 - **SLOWKIDS A MERENDA** PANI E MARMELLATE, UN PLURALE NECESSARIO

17.00 - **PIACERE, SOPRAVISSANA...** \* LA RISCOPERTA DI UNA PECORA AUTOCTONA, CON MARCO CAFFARELLI, 3A-PTA, E **DEGUSTAZIONE\*** FINALE DI PIADINA DI FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO, CORATELLA DI PECORA SOPRAVISSANA E SEDANO NERO DI TREVÌ SAUTÈ

19.30 - **APERITIVO CONTADINO** CON LA PARTECIPAZIONE DELL'IIS PATRIZI BALDELLI CAVALLOTTI INDIRIZZO ALBERGHIERO DI CITTÀ DI CASTELLO (PG)

SABATO 28 SETTEMBRE 2024

10.00 - **SLOW BREAKFAST** - RACCONTARE IL TERRITORIO A COLAZIONE. LA LUMACHELLA DI ORVIETO. CON ALBERTO SORBINI, ALESSANDRA CANNISTRÀ

11.00 - **IL VINOSANTO DA UVE AFFUMICATE** DALLA NASCITA DI UN PRESIDIO SLOW FOOD AL RECUPERO DI UN TERRITORIO DI GRANDE VOCAZIONE, GAL ALTA UMBRIA CON **DEGUSTAZIONE\*** DI MOUSSE DI CACIOTTA STRACCHINATA DELLA FATTORIA OPAGNA E FARRO SPEZZATO DI MONTELEONE, MAZZAFEGATO DELL'ALTA VALLE DEL TEVERE, FLAN DI MELE DA PIANTE PROVENIENTI DAL CAMPOSperimentale DEL PARCO3APTA, CON CARAMELLO SALATO E FAVE DI CACAO

12.00 - **SLOW TRAVEL:** CHIOCCIOLE IN BICICLETTA TUTTO IL GUSTO DEL TERRITORIO CON I SAPORI DI TRANSAMERIA, CON WALTER NILO CIUCCI, LUCA ASCIUTTI

13.30 - **APERITIVO CONTADINO** CON LA PARTECIPAZIONE DELL'IIS PATRIZI BALDELLI CAVALLOTTI INDIRIZZO ALBERGHIERO DI CITTÀ DI CASTELLO (PG)

15.00 - **SLOWKIDS, A MERENDA CON IL FORNAIO** CON MAURO PASSAGRILLI

15.30 - **TODI, SLOW LIFE** IL PROTOCOLLO DI INTESA PER VIVERE BENE E SLOW

16.30 - **PICCOLO ALMANACCO DEI GRANI ANTICHI** PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI VITTORIO TARPARELLI E **LABORATORIO DEL GUSTO SULLA LUMACHELLA ORVIETANA** (PROPOSTA DI NUOVO PRESIDIO), CON ELEONORA SATTA E ALESSANDRA CANNISTRÀ

PROGRAMMA  
DEGLI EVENTI





DOMENICA 29 SETTEMBRE 2024

10.00 - **SLOW BREAKFAST** RACCONTARE IL TERRITORIO A COLAZIONE. IL PANNOCIATO DI TODI, TRA RITA (ANTICHE RICETTE) E MAURO (IL FORNAIO MODERNO)

11.00 - **IL CAMMINO DEI PRESIDI: TRA CERVIA E ORVIETO** CON ALESSANDRA CANNISTRÀ, WALTER NILO CIUCCI E GLI AMICI DI CERVIA

11.30 - **DOLCE E SENZA FILI: IL SEDANO NERO DI TREVI** CON GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI E **DEGUSTAZIONE\*** DI CRUDITÉ DI SEDANO NERO CON OLI MONOVARIETALI AUTOCTONI, UMBRICELLI DI GRANI ANTICHI AL RAGÙ DI SEDANO NERO DI TREVI SU SALSA DI NOCI E PORCINI, PARMIGIANA DI SEDANO NERO DI TREVI, RAGÙ DI VITELLONE BIANCO, SALSA DI POMODORO CESARINO.

15.30 - **SLOWKIDS A MERENDA** IL MONDO MERAVIGLIOSO DELLE API E DEL MIELE

16.30- **LEGUMI E... BELLEZZA** LO SKIN CARE CON LA FAGIOLINA DEL TRASIMENO, CON FLAVIO ORSINI

17.30- **ASSAGGI E PRESIDI** GRANO SARACENO, ROVEJA DI CIVITA DI CASCIA, FAGIOLINA DEL TRASIMENO, RICOTTA SALATA DELLA VALNERINA E I LORO PRODUTTORI

18.30 - **LE NUOVE FRONTIERE DEL BERE...** ALBERTO CASTALDO DI RAME (DISTILLERIA URBANA, PERUGIA) E CATERINA LAZZAROLI (LADYBUG KOMBUCHA), CON CINZIA BORGONOVO

19.30 - **UN SORSO ED UN MORSO\*** - FORMAT SPECIALE DI ASSAGGIO DELLA BIODIVERSITÀ, CON VINI RARI, CON VALENTINA DUGO

LUNEDÌ 30 SETTEMBRE 2024

11.00 - **LE NUOVE FRONTIERE DEL BERE** ALBERTO CASTALDO DI RAME (DISTILLERIA URBANA, PERUGIA) E CATERINA LAZZAROLI (LADYBUG KOMBUCHA), CON CINZIA BORGONOVO

12.30 - **PRANZO DI CHIUSURA\*** - LA BRUSCHETTA BIODIVERSA PASTA DI GRANI ANTICHI CON PESTO DI AGLIO ORSINO, RICOTTA SALATA DELLA FATTORIA OPAGNA E SALSA DI POMODORO

**TERRA MADRE** Salone del Gusto 2024  
26-30 SETTEMBRE  
PARCO DORA, TORINO



18.00 - **STORIE DI TERRA DI ORVIETO** LA CERAMICA E IL CIBO, CON MICHELE GOLIA

18.30 - **LA FAVOLA DI GINEPRO E ROSASPINA** - UN GIN CHE PARLA DI TERRITORIO: GINTODI, CON RAFFAELLA GABETTA

19.30 - **A TUTTA BIRRA!** IL PROGETTO DI FILIERA DEL LUPPOLO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA CON **DEGUSTAZIONE FINALE\*** ABBINAMENTO CON SANTA SPINA, BIANCHE DEL BIRRIFICIO FORTEBRACCIO: CHEESE CAKE SALATO CON I FORMAGGI DELLA FATTORIA OPAGNA ALL'AGRUMATO DI MERANGOLA DI FERENTILLO. ABBINAMENTO CON SANTA MARIA, PALE ALE ALLA CANAPA DEL BIRRIFICIO PERUGINI: FLAN DI PATATA DI COLFIORITO CON CUORE DI CARPA AFFUMICATA DELLA COOPERATIVA DEI PESCATORI DEL TRASIMENO

SABATO 28 SETTEMBRE 2024

\*Attività finanziata da Csr per l'Umbria 2023-2027, Domanda di sostegno n. 44830015911 a valere sull'intervento SRA16 - (ACA 16) CONSERVAZIONE AGROBIODIVERSITÀ - BANCHE DEL GERMOPLASMA UMBRIA

