



Slow Food Italia



2014
International Year of
Family Farming

Incontri, dibattiti, laboratori
del gusto, spazi educativi
per bambini, street food,
enoteca, botteghe
del gusto, show cooking...
e molto altro ancora



1° FESTIVAL
Ecogastronomico

Slow Food Village 2014

L'agricoltura familiare
nel villaggio globale

27 giugno - 6 luglio 2014
Piazza del Plebiscito
VITERBO - ore 17,00-23,30





1° Festival ecogastronomico
SLOW FOOD VILLAGE 2014:
“L’agricoltura familiare nel villaggio globale”

27 GIUGNO . 6 LUGLIO 2014 - PIAZZA DEL PLEBISCITO, VITERBO

In occasione dell’Anno internazionale dell’Agricoltura familiare indetto dalle Nazioni Unite, **Slow Food Viterbo** in collaborazione con **Slow Food Lazio** e **Slow Food Italia**, organizza dal **27 giugno al 6 luglio** lo **Slow Food Village 2014**.

La manifestazione si svolge in **piazza del Plebiscito**, la più importante della città di Viterbo, nell’ambito dell’ottava edizione di **Caffèina Cultura**, l’evento inserito nel circuito nazionale dei festival culturali. Anche quest’anno è previsto un afflusso di **oltre 400mila presenze** nel centro storico di Viterbo e un ricco programma di appuntamenti nelle vie, piazze e cortili di Viterbo attraverso eventi e la partecipazione di ospiti di rilevanza nazionale e internazionale tra cui scrittori e giornalisti, dibattiti, reading teatrali, anteprime nazionali, letture sceniche, teatro per ragazzi, concerti, proiezioni, spettacoli, sonorizzazioni, mostre ed esposizioni, artigianato e gastronomia (www.caffeinacultura.it).

Per dieci giorni Viterbo sarà nello Slow Food Village la **Capitale internazionale dell’Agricoltura familiare**, sviluppando questo tema nei diversi aspetti e modalità all’insegna del **buono, pulito e giusto**. Sarà una kermesse rivolta a **famiglie, produttori, enogastronomi, ristoratori, educatori e formatori**, persone interessate al **benessere alimentare e alla salute, ambientalisti, rappresentanti istituzionali**, esponenti di **associazioni datoriali, sindacali e culturali**.

Il tema individuato per lo Slow Food Village 2014 è: **“L’agricoltura familiare nel villaggio globale”**. La grande piazza, realizzata nel XIII secolo, in cui fanno da cornice il Palazzo dei Priori e del Podestà (sede del Comune) e del Capitano del Popolo (Prefettura), diverrà per l’occasione un **villaggio ecogastronomico** in cui i visitatori potranno passeggiare e sostare prendendo parte alle diverse iniziative previste dal ricco programma nelle seguenti aree:

ARENA (ore 21,30-23,00)

Talk show con esponenti di Slow Food, studiosi e produttori nazionali e internazionali dell’agricoltura familiare.

L’APP...ERITIVO (ore 19-20/20-21)

Spazio di approfondimento rivolto a un pubblico ristretto in cui si presentano nello spazio Arena Guide e progetti regionali e nazionali di Slow Food e non solo.

Programma provvisorio aggiornato al 15 giugno 2014

TERRA MADRE: CONTADINI AL CENTRO (ore 17,30-19,00)

Il Movimento "Agricoltura dalla terra" propone nell'Arena ogni giorno delle conversazioni sulla realtà contadina. Un confronto verace tra coloro che basano la loro vita sull'agricoltura familiare.

LABORATORI DEL GUSTO (ore 18-19/19-20/20-21/23-24)

Degustazioni guidate alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del Lazio e del centro Italia tra presidi Slow Food e prodotti dell'Arca. Intervengono formatori Master di Slow Food per presentare le peculiarità dei prodotti, i produttori per illustrare i metodi di produzione, i Cuochi dell'Alleanza per mostrare le possibilità di utilizzo dei prodotti in cucina. Inoltre ogni giorno presentazioni delle cantine e degustazioni dei loro vini.

MOSTRA FOTOGRAFICA (ore 18-24)

Il Dipartimento DANFE dell'Università della Tuscia cura e allestisce una mostra fotografica dedicata all'Agricoltura familiare con immagini realizzate da docenti e ricercatori in ogni angolo del mondo.

BOTTEGHE E SPAZI SLOW (ore 18- 24)

Stand espositivi per la vendita di prodotti agroalimentari e artigianali, tra cui quelli in degustazione nei laboratori del gusto, in collaborazione con consorzi, associazioni di produttori, associazioni di categoria, enti di promozione. Gli espositori dovranno sottoscrivere per l'occasione un regolamento che garantisca la rispondenza dei prodotti ai valori di Slow Food (vedi Salone del Gusto).

STREET FOOD (ORE 19-23)

Area dedicata alla consumazione del "cibo di strada" con diverse postazioni in cui gustare specialità locali e non solo cucinate a regola d'arte.

BERE CONTADINO: ENOTECA SLOW WINE (ore 19-24,00)

È il tempio del buon bere, dove sommelier proporranno i migliori vini al calice, vini biologici e birre artigianali illustrandone le loro caratteristiche.

DULCIS IN FUNDO (ore 23,00-24,00)

Al termine del programma quotidiano dello Slow Food Village gli chef dei Cuochi dell'Alleanza si cimentano in uno *show cooking* proponendo un dolce ispirato dai temi e dai prodotti presentati nel giorno.

SLOW KIDS (ore 17,30-19,30)

Ogni giorno incontri per bambini e genitori con la proposta di Laboratori educativi dedicati all'orto in Condotta, all'alimentazione, all'ambiente e all'artigianato artistico.

SLOW POINT (ore 17,30-24,00)

Punto soci e tesseramento, vendita di libri e gadget di Slow Food.

DEGUSTIBUS (ore 20,00-24,00)

Nei locali del centro storico viene proposto ogni giorno per l'intera durata della manifestazione un menu Slow Food (vagliato da un'apposita commissione) a prezzo predefinito.

LIBRERIA ENOGASTRONOMICA (ore 17,30-24,00)

I libri e le guide di Slow Food Editore saranno a disposizione dei visitatori interessati ad approfondire le tematiche enogastronomiche e ambientali.

SERVIZI ORGANIZZATIVI

Segreteria e Ufficio Comunicazione: immagine coordinata e grafica, ufficio stampa, pubblicazioni, social network, internet.

Relazioni Istituzionali, partner e sponsor: richiesta e gestione patrocini e contributi a istituzioni nazionali-regionali-provinciali, relazioni con Università ed Enti, rapporti con Slow Food Italia e Slow Food Editore, partnership con fornitori, sponsorizzazioni.

Amministrazione: gestione del budget, preventivi, pagamenti, autorizzazioni sanitarie e comunali.

Soluzioni architettoniche e allestimenti: Per rendere funzionali gli spazi disponibili e dare ampia visibilità alle attività di Slow Food saranno studiate soluzioni architettoniche ad hoc.

PATROCINI E CONTRIBUTI

Per la manifestazione Slow Food Village sono stati richiesti i patrocini e contributi a: **Nazioni Unite, Fao, Ministero per le Politiche agricole, Ministero dell'Ambiente, Regione Lazio, Provincia di Viterbo, Comune di Viterbo, Camera di Commercio di Viterbo e Università degli Studi della Tuscia**

EDIZIONE 2013

Nel 2013 la partecipazione di Slow Food alla settima edizione di Caffèina Cultura, in programma dal 27 giugno al 7 luglio, era stata richiesta una significativa presenza per l'intera durata della manifestazione in una o più location. Da qui la proposta da parte della Condotta di Viterbo e da Slow Food Lazio di coinvolgere anche Slow Food Italia per sviluppare un programma articolato in 11 giorni su cinque spazi: Arena Slow Food; Slow Kids; Mercato della Terra; Laboratori del Gusto; Dulcis in fundo.

Complessivamente sono stati **oltre 50 gli eventi** organizzati culminati con l'intervento di **Carlo Petrini**, storico fondatore e presidente internazionale di Slow Food, di **Roberto Burdese** presidente di Slow Food Italia e di **Francesca Rocchi**, presidente di Slow Food Lazio. Le persone che hanno preso parte direttamente agli appuntamenti di Slow Food a Caffèina sono state in totale **più di 5.000**. Nel corso della manifestazione sono state stampate e distribuite 5.000 brochure, contenenti il programma, realizzati roll up, manifesti e totem. Inoltre è stato attivato un ufficio stampa che ogni giorno prima, durante e dopo l'evento ha diffuso comunicati stampa, alcuni dei quali rilanciati anche a livello nazionale. L'evento è stato promosso anche da Slow Food Italia, segnalandolo sul portale e nelle newsletter agli oltre centomila soci. L'evento ha avuto il patrocinio e contributo di Camera di Commercio di Viterbo, Cna e Confartigianato

INFO

Slow Food Viterbo, via dei Pellegrini n. 28 – Viterbo - tel. 377.4835790 / 335.318537
viterboslowfood@gmail.com / www.slowfoodvillage.it

PROGRAMMA

VENERDÌ 27 GIUGNO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; laboratorio dei Piccoli Casari a cura de *Il Circolo*; alla scoperta dell'Orto

17:30 *Arena incontri*

Sergio Cabras parla del libro

Terra e futuro: l'agricoltura contadina ci salverà

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Toscana.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

L'importanza delle Api

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Antonella Taravella Guarino parla del libro

No Job: visioni dal paese irreali

Antologia di scritture di autori per denunciare il diritto primario sancito dalla Costituzione Italiana: il diritto al lavoro.

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Monchiero

20:00 *Arena incontri*

Stefano Asaro presenta

Guida agli extravergini

Il presidente di Slow Food Lazio presenta l'autorevole Guida dedicata agli oli extravergini di oliva a confronto con la chef Iside De Cesare e il produttore Nicola Fazzi.

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

La Lenticchia di Rascino

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

L'agricoltura familiare e contadina: oltre ogni confine

intervengono **Riccardo Valentini, John Kariuki, Andrea Ferrante, Delizia Taglio, Roberta Pascali**

Il mondo e l'Italia dei contadini veri a confronto con i rappresentanti della FAO su come salvarci dal sistema globale che vuole il cibo come commodity.

Programma provvisorio aggiornato al 15 giugno 2014

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking dei cuochi di Slow Food con i prodotti tipici.

SABATO 28 GIUGNO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; i lombrichi, operai della terra; dalle api al miele

17:30 *Arena incontri*

Le api, custodi minacciate della biodiversità

interviene **Andrea Mengassini**

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Tuscia.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Extravergini narranti, le vie dell'olio

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Biodistretti italiani: un esempio di sviluppo territoriale integrato

intervengono **Livio Martini, Gennaro Maione, Mario Profili, Stefano De Vincenti,**

Salvatore Basile e Leonardo Varvaro

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Zardetto

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Il caciofiore della campagna romana

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Benessere animale, benessere vitale

intervengono **Piero Sardo, Carlo Triarico e Bruno Ronchi**

Gli allevamenti intensivi, il trasporto animale e l'uso di antibiotici compromettono non solo il benessere animale, ma anche la sostenibilità ambientale, la salute dell'uomo, la qualità della vita e l'etica dei piccoli produttori e delle comunità rurali.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking degli chef di Slow Food con i prodotti tipici

In caso di partita della Nazionale italiana di calcio il programma potrebbe subire variazioni.

DOMENICA 29 GIUGNO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Festa dell'aquilone e della frutta a cura della Pro loco di Vignanello; Cinofilandia di Agridog: educazione al rapporto con gli animali; come evitare gli sprechi alimentari

17:30 *Arena incontri*

Sovranità alimentare: un modello alternativo dai contadini del mondo

interviene **Antonio Onorati**

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Tuscia.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Il Maiale nero

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici
è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Olivicoltura familiare, una pratica millenaria insostituibile

interviene **Stefano Asaro**

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Vignaioli Morellino di Scansano

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Bombetta pugliese

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici
è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Sandro Sangiorgi parla del libro

Manteniamoci giovani. Vita e vino di Emidio Pepe

interviene **Francesca Rocchi**

Il direttore di "Porthos" parla del libro dedicato a Emidio Pepe, un contadino d'Abruzzo che impara la viticoltura e l'enologia riuscendo nel compito di restituire il sapore della sua terra in elogio alla naturalità.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking dei cuochi di Slow Food con i prodotti tipici.

In caso di partita della Nazionale italiana di calcio il programma potrebbe subire variazioni.

LUNEDÌ 30 GIUGNO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; Il cacio e i fiori a cura de "Il Circolo"

17:30 *Arena incontri*

Consumo di territorio salvaguardia del paesaggio

interviene **Ivano Germani**

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Tuscia.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

La Marzolina

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici
è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Insetti per l'alimentazione umana: una retro innovazione per lo sviluppo sostenibile

interviene **Stefano Speranza**

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Guado al Melo

20:00 *Arena incontri*

Dop e Igp: i marchi comunitari a tutela del mercato, dei produttori e dei consumatori

Intervengono **Francesco Monzillo** e **Federica Ghitarrari**

Programma provvisorio aggiornato al 15 giugno 2014

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Il Giglietto

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici
è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

22:30 *Cortile Palazzo dei Priori*

Made in Italy I love you

incontro con **Oscar Farinetti**

Il fondatore e presidente di Eataly racconta la storia di un'impresa in cui molti prima di lui avevano fallito: portare i prodotti tipici italiani di qualità nelle più importanti città del mondo.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking dei cuochi di Slow Food con i prodotti tipici.

MARTEDÌ 1 LUGLIO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; Attività a cura dei Giardini di Filippo

17:30 *Arena incontri*

Ricostruire una comunità contadina oggi

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Tuscia.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Il latte nobile

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici .
è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Umani Ronchi

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Lo Sfratto dei Goym

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici .
è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Gaetano Pascale, Roberto Rubino, Federico Infascelli

Cibo sano in corpore sano

Con il neopresidente di Slow Food Italia si parla della tutela di prodotti, territori, produttori, perché la salvaguardia del nostro organismo non ammette scorciatoie e sofisticazioni.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking degli chef di Slow Food con i prodotti tipici

MERCOLEDÌ 2 LUGLIO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; Mangiamone di tutti i colori, Laboratorio di educazione alimentare; Laboratorio sul vetro

17:30 *Arena incontri*

Campagna popolare per l'agricoltura contadina

intervengono **Sergio Cabras** e **Christian Cabrera**

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Tuscia.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

San Biagio, la birra del Monastero

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Saverio Senni e **Stefano Speranza** con la partecipazione di **Paolo Groppo** presentano lo spin off

IDEA 2020: Approcci retro-innovativi per lo sviluppo di un'agricoltura, sostenibile, responsabile e multifunzionale

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Agriverde

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Dal grano alla pasta

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Enrico Vaime parla del libro

Cin Cin. Bere troppo fa male. Non bere per niente, a volte, fa peggio

interviene **Giancarlo Rolandi**

Il brillante scrittore, autore e conduttore radiotelevisivo con l'umorismo che lo contraddistingue snocciola aneddoti, riflessioni e ricordi con l'invito a non prendersi troppo sul serio: nel vino come nella vita.

23,00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Toscana

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking degli chef di Slow Food con i prodotti tipici

GIOVEDÌ 3 LUGLIO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; Attività a cura de Il Giardino di Filippo

17:30 *Arena incontri*

Le condizioni per un ripopolamento rurale, accesso alla terra, credito e servizi

intervengono **Barbara Colombo** e **Giacomo Lepri**

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Toscana.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Il Fagiolone di Vallepietra nei Monti Simbruini

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Cibo e cultura, conferenza sulle tradizioni del passato, prospettive del futuro e conoscenza del cibo

intervengono **Stefano Grego** e **Anna Benedetti**

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Roeno

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Viti centenarie: l'Enazio

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Roberto Burdese presenta il film

Resistenza naturale

Il presidente onorario di Slow Food presenta il film documentario di Jonathan Nossiter in cui sono protagonisti i viticoltori che non si sono piegati alla standardizzazione, tracciando un nuovo fronte sulla resistenza contadina.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking dei cuochi di Slow Food con i prodotti tipici.

VENERDÌ 4 LUGLIO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; Erba e fiore a cura de Il Circolo; il suono dei legumi

17:30 *Arena incontri*

Politiche Agricole, piccoli produttori e agroindustria

interviene **Antonio Carbone**

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Tuscia.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

La Susianella di Viterbo

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Nut.Ro-Nutrire Roma

Progetto in progress di Slow Food Roma

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Pacchiarotti

20:00 *Arena incontri*

Expo 2015: una vetrina per il made in Italy

a cura di **Confartigianato**

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Il Capocollo di Martina Franca

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Salvare il paesaggio conviene

con la partecipazione di **Jacopo Fo**

intervengono **Sonia Chellini e Barbara Bonomi**

Lo scrittore e fondatore della Libera Università di Alcatraz a colloquio con la curatrice del Manifesto per l'Appennino e la responsabile di Salviamo il Paesaggio racconta di sé e della sua sfida: un villaggio ecosostenibile e con occhio attento alla tutela del paesaggio.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Toscana

23:00 *Arena incontri*

CiliegAmo

Viaggio multisensoriale nel mondo delle ciliegie

In caso di partita della Nazionale italiana di calcio il programma potrebbe subire variazioni.

SABATO 5 LUGLIO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Merenda della Compagnia del Capagno; Laboratorio di OrtiCultura

a cura dell'Agenzia Italiana per la Campagna e l'Agricoltura Responsabile ed Etica (AiCare)

17:30 *Arena incontri*

intervengono **Gabriella Guido e Luigi Di Paola**

Orti urbani e mercati contadini come spazi di condivisione

Conversazioni sulla realtà contadina e sull'agricoltura familiare a cura del Movimento Agricoltori della Toscana.

18:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Dalla madre alla biga: il pane

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Roberto Muzi parla del libro

Guida Birre 2015

19:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta la cantina

Verbena

20:00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

I Chiacchietegli di Priverno

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Quando è la terra che coltiva persone. Visioni ed esperienze dell'agricoltura sociale

intervengono **Giuseppe Orefice, Francesca Durastanti, Carlo Hausmann, Lucia Margaritelli, Saverio Senni, Cristina Martellini, Massimo Fiorio, Alessandra Terrosi**

La terra ben coltivata è scuola di responsabilità.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking dei cuochi di Slow Food con i prodotti tipici.

In caso di partita della Nazionale italiana di calcio il programma potrebbe subire variazioni.

DOMENICA 6 LUGLIO

17:30 *Area SlowKids*

Laboratori ecogastronomici per bambini

Latte e lana a cura de Il Circolo; Cinofilandia di Agridog: educazione al rapporto con gli animali

17:30 *Arena incontri*

Assemblea della Tuscia per l'agricoltura Familiare contadina

A cura del Comitato Lazio e Umbria, dei membri al Comitato Italiano per l'agricoltura familiare contadina, nell' anno dell'agricoltura Familiare.

18,00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

L'importanza del gregge: il pecorino della Tuscia

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici e artigianali.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

19:00 *Arena incontri*

Adua Villa parla del libro

Vino rosso tacco 12

20,00 *Area degustazioni*

I Laboratori del Gusto di Slow Food

Birra: gusto brassicolo laziale

Degustazioni guidate alla scoperta dei prodotti enogastronomici e artigianali.

è consigliata la prenotazione presso l'infopoint di Piazza del Plebiscito

21:30 *Arena incontri*

Cinzia Scaffidi parla del libro

Mangia come parli

interviene **Domenico De Masi**

L'autrice, a confronto con il noto sociologo, analizza i mutamenti e le evoluzioni dei costumi alimentari e del linguaggio che al cibo si riferisce. Una pratica guida per soddisfare in maniera attenta e consapevole un bisogno primario.

23:00 *Area degustazioni*

Carlo Zucchetti presenta i vini del territorio

Le cantine dell'Enoteca Provinciale Tuscia

23:00 *Arena incontri*

Chef in piazza

Show cooking dei cuochi di Slow Food con i prodotti tipici.