



PARCO REGIONALE DEL
TABURNO-CAMPOSAURO



Associazione Turistica
Pro Loco "Cepino-Prata"



Comune di
Cautano



Rete Slow Food Giovani
Campania

L'intera manifestazione si svolgerà presso l'area attrezzata di "Piana di Prata", situata nel territorio di Cautano e gestita dall'azienda agricola Tasso del Taburno (+39 388 787 7613).

In questa occasione, per i campeggiatori lo spazio tenda e i servizi igienici saranno gratuitamente messi a disposizione dal Comune di Cautano.

I produttori presenti saranno aziende agricole, contadini, artigiani del territorio del Taburno e di zone limitrofe.
INFO - 347 370 2893

www.slowfoodtaburno.wordpress.com

I menù degustazione curati all'az. Taburno saranno rigorosamente a base di Patata di montagna del Taburno.

Il rito della patata interrata del Taburno...

e altre storie contadine

IL TABURNO SALUTA L'ESTATE - DIBATTITI-LABORATORI-DEGUSTAZIONI-MERCATINI-MUSICA

07,08 e 09 Settembre 2012

Piana di Prata – Area attrezzata – Cautano

Venerdì 07 settembre

Ore 18.00 – Mercatino della patata e dei prodotti del Taburno

Ore 18.30 – Proiezione del cortometraggio "Il rito della Patata Interrata del Taburno" prodotto da Never Mind Edizione per SlowFood Taburno

con il contributo di: Ass. Pro-Loco Cepino – Prata

Incontro Pubblico sul tema "Specialità Agricole del Taburno: un Racconto nuovo nei granai della memoria"

- Introduce Gaetano Palumbo Slow Food Taburno
- Saluti Rosario Meoli Presidente Pro-loco Cepino-Prata
Interventi:

- Antonio Esposito Agronomo
- Alessandro Paolo Lombardo Videoreporter
- Carmelo Bonifacio Malandrino Poeta Paesologo
- Maria Elena Napodano Nevermind Edizione

Conclusioni

Vito Busillo Pres, Parc, Reg, Taburno Camposaro
Moderatore:

- Domenico Zampelli

Ore 19.30- Laboratorio Slow Food

Prepariamoci a Fare Il Pane

Preparazione del lievito madre condotto da Donatella Zampelli socio giovane Slow Food

Ore 20.30- Cena – Stand Gastronomico
menù degustazione proposto dall'az. agr. Tasso del Taburno

Ore 21.30- Musica In Libertà

Ammo "purtato" chitarre'tammorre con la partecipazione di: organettisti del Taburno e gli amici di SlowFood Giovani

Sabato 08 settembre

ORE 09.00 - Trekking "Piana di Prata fra suggestioni e storie Cautanesi"

passeggiata con brani tratti da "Cautano viaggio nel tempo e nei ricordi" a cura della Pro-Loco Cepino – Prata

ORE 10.30 - Mercatino della Patata e dei Prodotti del Taburno

- con laboratorio degli artigiani della pietra locale

ORE 11.30 - Laboratorio Slow Food – Facciamoci il Pane

ORE 13.30 - Pranzo – Stand Gastronomico
menù degustazione proposto dall'az. agr. Tasso del Taburno

ORE 14.00 – Spazio autogestito

Rete Slowfood Giovani Campania

Incontro con la Rete Giovane Slow Food: attività e futuri progetti dei gruppi campani

ORE 16.30 - Laboratorio Slow Food Facciamoci Il Pane

ORE 18.30 – Campo Base Chiama Taburno

allestimento del campo per il pernottamento
Un modo responsabile per vivere la montagna: il campeggio

ORE 20,00 – Cena – Stand Gastronomico
menù degustazione proposto dall'az. agr. Tasso del Taburno

Ore 21.30- Musica In Libertà

Ammo "purtato" chitarre'tammorre con la partecipazione di: organettisti del Taburno e gli amici di SlowFood Giovani

Domenica 09 Settembre

ORE 8,30 – Laboratorio Caseario
caseificazione pecorino del Taburno con caglio di fico condotto da Zi Luigi "pastore del Taburno"

ORE 10,00 – Mercatino Della Patata e dei Prodotti Del Taburno

Con laboratorio degli artigiani della pietra locale.

ORE 10,00 – Colazione Montanara
scanata di pane, cagliata di pecora, miele e falanghina.

ORE 10,30 - Incontro Dibattito – tensostruttura
Il Taburno:

l'offerta di un territorio attraverso
Prodotti e Mercati Locali.

Cooodina:

- Domenico Zampelli

Slow Food dai mercati della terra
al manifesto di resistenza contadina.

Nino Pascale Presidente Slow Food Campania

La comunità del cibo della "Patata Interrata" e dei "Produttori e Allevatori" del Taburno

Giovanni Auriemma produttore - referente comunità del cibo Slow Food Taburno

La Tutela del patrimonio agricolo e del paesaggio rurale: proposte di cooperazione
Alessandro Mastrocinque - Presidente Provinciale Cias
Mercati Locali, Usi civici, Orti Comunali

il ruolo degli amministratori

Antonio Orlacchio - Sindaco di Cautano

E-commerce: alternativa autentica e luogo vero, identificabile e verificabile?

Francesca Camerlengo Consulente in marketing e comunicazione agroalimentare

Conclusioni e saluti

Mario Grasso - Pres. GAL Taburno

Gaetano Palumbo - Fiduciario Slow Food Taburno

ORE 12,00 – Santa Messa

ORE 13,30 - Pranzo – Stand Gastronomico
menù degustazione proposto dall'az. agr. Tasso del Taburno

ORE 15,00 - Rito della Patata Interrata del Taburno

Il rito della patata interrata del Taburno incontra i consumatori.

Le patate acquistate potranno essere portate presso le buche predisposte per la conservazione tradizionale e naturale, per essere poi, prelevate in primavera.

ORE 16,00 – Laboratorio Slow Food

Prove D'impasto: Pizza Taburno

con l'impiego della patata di montagna, la salsiccia rossa di Castelpoto (presidio Slow Food) e ricotta secca,

condotta da Zi Peppo "Pizzaiulo dal 1958" e Giustino Catalano docente Slow food

in abbinamento vino Aglianico Taburno Rosato DOCG

Ore 18,00 – Saluti e proiezione

del Cortometraggio
"Il Rito della Patata Interrata del Taburno"

prodotto da Never Mind e Branmedia

per SlowFood Taburno