



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
*l'Europa investe
nelle zone rurali*



Laboratorio del gusto

*Differenze qualitative tra prodotti convenzionali
e prodotti ottenuti con buone pratiche:
ai fornelli con i cuochi del territorio*

Progetto: Ve.Na.Bio – Vesuvio: Natura e Biodiversità

PSR Regione Campania 2014-2020 Misura 16.5

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO
mercoledì 24 febbraio ore 19:00

In modalità webinar sulla pagina
www.facebook.it/riadagcampania

INTRODUZIONE : **MARINA ALAIMO** (*SLOW FOOD Campania*)

ORGANIZZAZIONE E REALIZZAZIONE DEI LABORATORI DEL GUSTO A CURA DI:

MARINA ALAIMO (*Slow Food Campania*)

PATRIZIA SPIGNO e RICCARDO RICCARDI (*ARCA 2010*)

*“il Fagiolo tra tradizione e innovazione: vellutata di zucca con Fagiolo cannellino
dente di Morto, sentore di rosmarino, baccalà e cialda di riso”*

Cuoco: Alberto Fortunato del Ristorante la Bettola del Gusto

“ Il Mare e la tradizione: Seppie e piselli...Centogiorni”

Cuoco: Fiore Iovine del Ristorante Garum a Pompei

