CITTA'DELLA SCIENZA g.n.a.m. VILLAGE

**11-12-13 Novembre 2016**

CULTURE CON GUSTO eventi 2016

# I FORMAGGI VANNO IN CLASSE

PRIMA RASSEGNA MERCATO DI UN NUOVO MODO DI GUARDARE AL LATTE, AI FORMAGGI E ALLA LORO QUALITÀ

**Tutte le attività di ristorazione e gastronomia si svolgeranno nel contemporaneo**

## MERCATO DEL '700
NAPOLI AL TEMPO DI RE CARLO

Promosso dall'Associazione Siti Reali

ANTEPRIMA

**ingresso gratuito**

info e prenotazioni:
gnamvillage@cittadellascienza.it
+39.081.7352.444
www.cittadellascienza.it • Facebook

promosso da

con il patrocinio di

in collaborazione con
Associazione Nazionale Latte Nobile
Assessorato Lavoro e Attività Produttive Comune di Napoli
Federconsumatori

con il protagonismo di
Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera "G. Rossini"
Istituto Agrario "Giovanni Falcone"
Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore Saviano - Marigliano

## PROGRAMMA

### Venerdì 11 novembre

ore 10.00 **Festa di Inaugurazione del Villaggio**
Interviene **Luigi De Magistris**, sindaco di Napoli

ore 10.00 **Apertura del Mercato** con i Produttori di Formaggi e Latticini e di tante altre Eccellenze gastronomiche. E con tanti personaggi in costume.

ore 10.00 **Parte dal Villaggio il Tour dei Medici Diabetologi della Campania** nell'ambito della Giornata nazionale di lotta al Diabete

alle ore 10.30 Piazza di Gnam Village
**Si semina a San Martino.** Con la Cooperativa Terra di Resilienza si seminano i Grani Antichi del Cilento

dalle ore 10.00 Aula Didattica con Cucina e Aula didattica multimediale
**Le classi vanno in classe.** Due linee di Degustazione e di Racconto: per scuole Elementari e Medie; per Istituti superiori e **Eccellenze Nascono:** mozzarella realizzata in diretta dal **Mastro Casaro Marco Castronuovo**

dalle ore 12.00
**Apre la Taverna del Cerriglio** dove si gusta, per tutta la giornata, la cucina popolare settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

ore 16.00 Piazza Evento
**Seminario Nazionale di confronto**
**Le classi di qualità: proposte metodologiche per valutare differenze su latte e formaggi**

Coordina: **Bruno Ronchi**, Presidente ASPA (Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali)
**Roberto Rubino**, Anfosc: il metodo e i fattori che possono determinare la diversità
**Salvatore Claps,** Crea, Bella: ruolo della razione e delle erbe.
**Andrea Capiddu**, Agris, Olmedo: verso un indice di qualità della componente aromatica.
**Andrea Summer**, Università di Parma: Il ruolo dell'insegnamento e della Formazione
**Federico Infascelli e Serena Calabrò**, Unina: qualità dei fieni e effetti sul latte.
**Umberto Bernabucci**: Influenza di fattori climatici sulle classi di qualità di latte e formaggi
Conclude: **Luigi Zigarelli**

dalle ore 19.00
**Apre la Tavola del Re - Cena d'Epoca**
Dove si gusta la cucina nobile settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca .
***Su prenotazione***.

Nel corso di tutta la giornata
**Azioni teatrali e musicali in costume**

### Sabato 12 novembre

ore 10.00 **Apertura del Villaggio**

ore 10.00 **Apertura del Mercato** con i Produttori di Formaggi e Latticini e di tante altre Eccellenze gastronomiche. E con tanti personaggi in costume.

dalle ore 10.00 Aula Didattica con Cucina e Aula didattica Multimediale
**Le classi vanno in classe.** Due linee di Degustazione e di Racconto: per scuole Elementari e Medie; per Istituti superiori e **Eccellenze Nascono:** mozzarella realizzata in diretta dal **Mastro Casaro Marco Castronuovo**

dalle ore 12.00
**Apre la Taverna del Cerriglio** dove si gusta, per tutta la giornata, la cucina popolare settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

ore 16.00 Piazza del Villaggio
**Scienza e tecnica nel '700 napoletano**.
Lectio di Pietro Greco

**TRE GIORNATE UNICHE**
**TRA LA TAVOLA DEL RE,**
**DOVE APPREZZARE LA CUCINA DEI NOBILI CON AMEDEO COLELLA**
**E LA TAVERNA**
**DOVE APPREZZARE QUELLA POPOLARE CON L'ATTORE MARIO ATERRANO E IL MUSICISTA RENATO SALVETTI**

ore 17.00
**AMATRICE**. Storie dall'Appennino. Voglia di futuro. Incontro con i Produttori di formaggi di Amatrice presenti al Mercato per discutere con loro del futuro delle produzioni di eccellenza dell'Appennino.

dalle ore 19.00
**Apre la Tavola del Re - Cena d'Epoca**
Dove si gusta la cucina nobile settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca.
***Su prenotazione***.

Nel corso di tutta la giornata teatro e musica
Nel pomeriggio
**RADIO ARCI MASANIELLO**
e I SongFolk

## Domenica 13 novembre

ore 10.00 **Apertura del Villaggio**

dalle ore 10.00 **Apertura del Mercato** con i Produttori di Formaggi e Latticini e di tante altre Eccellenze e proposte gastronomiche. E con tanti personaggi in costume.

dalle ore 10.00 presso lo Spazio Scuola
**Le classi vanno in classe.** Due linee di Degustazione e di Racconto: per scuole Elementari e Medie; per Istituti superiori e **Eccellenze Nascono:** mozzarella realizzata in diretta dal **Mastro Casaro Marco Castronuovo**

dalle ore 10.00 presso l'Aula didattica con cucina
**I salumieri di DECO vanno in classe**. Primo corso di formazione per i salumieri dei Supermercati DECO

dalle ore 12.00
**Apre la Taverna del Cerriglio** dove si gusta, per tutta la giornata, la cucina popolare settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

dalle ore 12.00 e dalle ore 19.00
**Apre la Tavola del Re - Menù d'Epoca**
Dove si gusta la cucina nobile settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca.
***Su prenotazione***.

# DE...GUSTANDO

*Degustazioni solo su prenotazione*

## TRE GIORNATE UNICHE TRA FORMAGGI E PIZZE IN DEGUSTAZIONE

Aula Didattica con Cucina
**Grandi Affinatori e Distributori presentano la selezione dei loro Grandi Formaggi**
I grandi formaggi d'Italia, e non solo, in degustazione, raccolti in selezioni di straordinaria qualità, da chi li affina e li distribuisce in Italia e nel Mondo: in tre giorni l'opportunità unica di scoprirli o riassaggiarli.

## Venerdì 11

ore 13.00
**Carlo Fiori** (Guffanti Formaggi) ci farà fare un viaggio attraverso le classi delle Toma Piemontesi. Avremo modo di cogliere le differenze di alimentazione delle vacche, potremo percepire le diverse note aromatiche che solo pascoli a diverse altitudini e versanti possono determinare.

## Sabato 12

ore 13,00
**Vincenzo Mancino**, l'ideatore di DOL (denominazione di origine laziale), presenterà il meglio della sua collezione. Si inizierà con l'ultimo arrivato, la sfida che viene dal carcere di Rebibbia, il Nobile di vacca, per poi passare a degustare il meglio del patrimonio caseario laziale: il caprino presamico, il Pecorino in foglia di noce, il Pecorino biologico a latte crudo stagionato 24 mesi, la Caciotta massaggiata di Amaseno, il Conciato di San Vittore

ore 18,00
**Salvatore Lista** (Sagra dei prodotti tipici) farà degustare i rari dell'Italia meridionale: Podolico blu, Conciato di San Vittore, Pecorino di Picinisco, Marzolina del Presidio, Podolico del Gargano. Un'occasione unica per accostarsi ad uno dei grandi blu d'Italia e fra i pochi prodotti al Sud. La sua specificità sta tutta nel latte e nei pascoli assolati della Puglia che fanno del podolico blu un must del patrimonio caseario italiano. E poi la Marzolina, il Conciato, il Pecorino di Picinisco, formaggi antichi che ben rappresentano il territorio e i pascoli della valle del Comino e del Monte Meta.

## Domenica 13

ore 13.00
**Roberto Rubino** presenterà il Caciocavallo coniugato nelle sei classi di qualità. Stessa tipologia di formaggio, stessa tecnica, ma diversi solo per le erbe e i mangimi che gli animali hanno mangiato. Un'occasione unica per acquisire le chiavi di lettura della diversità, per percepire come le diverse erbe marcano il formaggio e il ruolo di tutto quello che non è erba.

ore 15.00
**Luigi Muroli** (Sogni di Latte) propone il Pecorino coniugato nelle varie classi di qualità. Si va dal rarissimo e singolare Carmasciano agli altri pecorini d'Italia

ore 17.00
**Foodscovery** presenta il meglio della sua selezione di formaggi

Aula Didattica Multimediale
### Grandi Pizzaioli presentano la loro Pizza alle quattro mozzarelle

a cura di ANFOSC Luciano Pignataro WineBlog

La mozzarella di vacca è uno dei tre fondamentali ingrediente della pizza. Ma il prodotto che si usa è sempre uguale? No, anzi, a volte le differenze sono profonde. Molti usano formaggi fusi o prodotti con para-caseinati, perché costano poco; altri usano i fior di latte, qualcuno utilizza mozzarelle da Latte Nobile. Rare, ma note ai buongustai, sono le mozzarelle prodotte con latte di animali al pascolo. Ma come fa il consumatore a distinguere le diverse tipologie? Gustando si impara! Famosi pizzaioli offriranno ai partecipanti una pizza con le quattro tipologie di fior di Latte. Insieme, si proverà a cogliere e ad apprezzare le differenze.

## Sabato 12

ore 13.00
**Vincenzo Pisacane di Leonardos** (Agerola), moderato da Roberto Rubino

ore 15,00
**Giuseppe Pignalosa**
moderato da Tommaso Esposito

ore 17,00
**Gianfranco Iervolino**
moderato da Tommaso Esposito

## Domenica 13

ore 13.00
**Pietro Parisi e Antonio La Marca**,
moderato da Roberto Rubino

ore 15.00
**Diego Vitagliano**
moderato da Tommaso Esposito

## PRENOTAZIONI

La prenotazione per le degustazioni è **obbligatoria**; l'ingresso sarà consentito solo fino ad esaurimento posti

**DEGUSTAZIONE DIDATTICA DI FORMAGGI CON BICCHIERE DI VINO**
i posti a ciclo sono 40 — **5 euro**

**DEGUSTAZIONE DIDATTICA DI PIZZA CON BICCHIERE DI VINO**
i posti a ciclo sono 30 — **5 euro**

**DEGUSTAZIONE CON TEATRO ALLA TAVERNA DEL CERRIGLIO**
primo e selezione giornaliera di formaggi — **10 euro**

**DEGUSTAZIONE GUIDATA ALLA TAVOLA DEL RE**
i posti a ciclo sono 30 — **20 euro**

per prenotare:
contact@cittadellascienza.it
tel. +39 081 7352 258/259/220/222
fax +39 081 7352 224

Le prenotazioni possono essere effettuate dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00.

## DITELO CON UN FIENO

L'erba, le tante erbe diverse sono il simbolo di un territorio. Marcano in maniera netta e riconoscibile il latte e il formaggio. La complessità aromatica e nutrizionale dipende quasi esclusivamente da tutte quelle molecole di cui la biodiversità floristica è portatrice. Ma non sempre gli animali possono accedere liberamente alla loro utilizzazione. Allora quell'erba deve essere tagliata, raccolta e affienata. Quali tecniche vanno utilizzate per salvaguardare la qualità dell'erba? Come vanno conservati i fieni, come vanno organizzati i fienili? E poi, come si valuta un fieno? Possiamo ancora stare dietro alle solite proteine? Infine, se il fieno è di qualità, è possibile un utilizzo anche al di fuori dell'alimentazione umana?
Chi ha bisogno di risposte, le potrà trovare presso lo SPAZIO DEL FIENO, dove tecnici dell'Università FedericoII di Napoli, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzione Animale e dell'Anfosc saranno a disposizione per fornire tutti le informazioni richieste in compagnia di una calda tisana di fieni polifiti.

## TUTTI I SEGRETI DEL LATTE

Allo SPAZIO DEL LATTE con Anfosc, Alni e Ricercatori e Universitari tutte le verità sul latte e sui latti, sui formaggi, sulle proprietà nutrizionali, su come individuare la qualità, sul corretto rapporto tra alimentazione e salute degli animali prima condizione per un corretto rapporto tra alimentazione e salute per gli uomini.

## AZIONI MUSICALI

Azioni musicali del '700 napoletano con Associazione Domenico Scarlatti in collaborazione con Associazione Amici del '700 Musicale Napoletano

**TRE GIORNATE DI PROTAGONISMO DEGLI STUDENTI E DEGLI ISTITUTI**
**Alberghiero "G. Rossini"**
**Agrario "Giovanni Falcone"**
**Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore Saviano**

## AL CONSUMATORE FAI SAPERE CHE...

L'esigenza di una informazione puntuale sull'intero ciclo alimentare, sia dal punto di vista della sua qualità nutrizionale che da quello della 'catena del valore' che porta alla formazione dei prezzi, è sempre più avvertita. E si sviluppano forme importanti di vero e proprio consumo critico e informato che tende a incidere anche nella qualità stessa del processo produttivo. Nelle tre giornate dell'Evento vivrà uno spazio DEDICATO AI CONSUMATORI con la FEDERCONSUMATORI , l'associazione sindacale che ne promuove i diritti in tutto il paese. Una occasione di incontro con i loro esperti e di ulteriore arricchimento della esperienza de I FORMAGGI VANNO IN CLASSE .

## GNAMVILLAGE COMmenti e INFORMazione

CANALE QUOTIDIANO E MULTIMEDIALE
DI INFORMAZIONE

Con una vera e propria Redazione giornalistica allestita con i ragazzi degli Istituti scolastici, veri protagonisti de I FORMAGGI VANNO IN CLASSE insieme ai produttori, si darà vita a:

Quotidiano IL MONITORE NAPOLETANO, di cui tutti i giorni alle 13.00 uscirà una edizione, che sarà peraltro realizzato e stampato nella Tipografia dell'Evento, tirando a mano ogni singola copia del giornale;

I FORMAGGI VANNO IN CLASSE ALL NEWS, con uno studio televisivo per il TG dell'evento che andrà in onda con tre edizioni al giorno: alle ore 12.00, 16.00,18.00; l'INCHIESTA DEL GIORNO; il TALK SHOW delle 19.00;

DIRETTA STREAMING dell'intera Manifestazione e di tutte le attività della redazione giornalistica

## CONFRONTO CON IL DIABETOLOGO

Un diabetologo dell'AMD (Associazione Medici Diabetologi) affiancato da nutrizioniste e operatori di scienze motorie, infermieri e volontari svolgeranno attività di tipo informativo/divulgativo e di prevenzione del diabete e delle sue complicanze.

**2 - 3**
**Dicembre**
2016

# POMODOREIDE

## IL POMODORO IN TUTTE LE SUE FORME

**Un racconto dell'epopea del pomodoro**
**e del design for food, a partire dalla 'Buatta'**

**Omaggio ad Eduardo De Filippo**
**e al suo Ragù**
**con la Prima Edizione**
**del Ragù più grande del Mondo**

CULTURE
CON GUSTO
eventi 2016

promosso da g.n.a.m. VILLAGE

con il patrocinio di Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
REGIONE CAMPANIA
COMUNE DI NAPOLI

e con PCB

# POMODOREIDE

## IL POMODORO IN TUTTE LE SUE FORME

Per un racconto dell'epopea del pomodoro e del design for food, a partire dalla'Buatta'.

Omaggio ad Eduardo De Filippo e al suo Ragù
con la Prima Edizione del **Ragù più grande del Mondo.**

Il pomodoro è uno dei simboli più forti delle produzioni agroalimentari e della cucina napoletana e mediterranea. È parte fondante del bagaglio alimentare della Dieta Mediterranea.
È anche espressione del fatto che i nostri primati nelle produzioni di eccellenza e nella gastronomia si fondano su una cultura e su capacità espressioni di apporti di altre culture e di altre abilità: i pomodori non nascono a Napoli. Sono la nostra curiosità, la nostra apertura al nuovo, la nostra disponibilità a contaminare e ad essere contaminati che li hanno fatti parlare 'napoletano' nel mondo.
In questo, a ben vedere, c'è una lezione che viene dalla Tavola che ha un valore generale. Ancor di più in questo nostro tempo.
Oggi dire pomodoro vuol dire Napoli, Sud e Mediterraneo. E vuol dire Pasta, Pizza, Ragù…
Come si è costruita questa immedesimazione? Qual è la sua storia produttiva in rapporto alla nostra terra e qual è la sua storia gastronomica in rapporto alla nostra cucina? In che modo nell'area tra Napoli e Salerno dall'Agro Nolano all'Agro Nocerino-Sarnese si è sedimentato un primato produttivo e di capacità di trasformazione con l'industria conserviera che ancora oggi vive? Perché mangiare pomodoro di qualità, coltivato secondo regole precise, fa bene? Che differenza c'è tra il Pomodorino del Vesuvio DOP e quello San Marzano DOP? Perché il 'pomodoro pelato' ha caratteristiche diverse da ogni altra forma di conservazione del pomodoro? Nelle giornate di **Pomodoreide** cercheremo le risposte a queste domande.
I protagonisti fondamentali, coloro a cui è affidato il compito di compiere nuove sperimentazioni, di tagliare nuovi traguardi e di fare nuove scoperte, nel campo come a tavola sono i ragazzi e le ragazze dei nostri istituti agrari e alberghieri.

- Ci saranno i **Centri di Ricerca con il CNR e l'Università** che avranno modo di raccontare le esperienze più significative che si vanno compiendo intorno a questo 'unicum'.

- E poi lo **spettacolo**, la **letteratura**, la **musica**, le **arti visive**….

- Proprio la **storia del Ragù** sarà l'occasione per rappresentare e ricordare un grande napoletano, anzi due napoletani: Eduardo e Luca De Filippo.

- Pomodoreide si chiuderà con la realizzazione del **Ragù più grande del Mondo**: non meno di 300 litri di Ragù 'pippieranno' in un grande pentolone nel corso di tutta la giornata, prima di diventare oggetto della Scarpetta più grande del mondo.

- Nel corso della giornata, **letture**, **video**, **azioni teatrali**, ricorderanno Eduardo e Luca De Filippo.

- Le giornate di Pomodoreide saranno anche l'occasione per una **Rassegna sul Food Design** e sul **Design for Food** .

A partire dalle pentole, dai caccavi, dai tiani e dalla ramma per cucinare presentaremo i 'contenitori' per la cucina e il cibo, terreno di grandi tradizioni artigianali e oggi di grande ricerca e innovazione. Conosceremo così anche i risultati più recenti e innovativi della ricerca per **packaging 'verdi**' e biodegradabili, o quelli del Riciclo dell'Alluminio. Insomma, anche la Buatta ha una storia da raccontare.

- E, anche qui, i **Laboratori** della qualità nell'ambito dei percorsi di **alternanza Scuola-Lavoro**

**La manifestazione è organizzata insieme a:**
**Associazione Nazionale Industria Conserviera e Vegetali ANICAV, Associazione Oltre il Giardino, CNR - IPCB**
**con il Patrocinio di:**
**Comune di Napoli, Regione Campania, Ufficio Scolastico Regionale**

**8-9-10-11**
**Dicembre**
2016

# ZIBALDONE DI NATALE

DOLCI NATALIZI
CON LABORATORI E DEGUSTAZIONI

ECCELLENZE BIO

I NUOVI OLI

CONSIGLI, SUGGERIMENTI E AVVERTENZE
PER I CENONI NATALIZI

IL TUTTO CON L'ACCOMPAGNAMENTO
DELLA ZAMPOGNA

CULTURE CON GUSTO
eventi 2016

promosso da gnam VILLAGE

con il patrocinio di
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
REGIONE CAMPANIA
COMUNE DI NAPOLI

CULTURE CON GUSTO
eventi 2016

## 24 Novembre

### A SOSTEGNO DELLA RICERCA SULL'ALZHEIMER. UNA NOCE PER LA VITA

**Giornata promossa da:**
ASL NA1 - Struttura del Frullone,
Associazione Italiana Malati di Alzheimer - Campania;
Produttori di Noci Campania con Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania
Gnam Village - Città della Scienza

l'ACCADEMIAPOPOLARE
della DIETA MEDITERRANEA

## 26 Novembre

**ore 10.00**

### ALLA SCOPERTA DELLE ERBE SELVATICHE

Laboratorio di scoperta delle erbe, del loro uso in cucina, delle loro proprietà nutritive. Con degustazione.

**seguici su** www.cittadellascienza.it • gnamvillage@cittadellascienza.it • Facebook