

I FORMAGGI VANNO IN CLASSE

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

dalle ore 10.00 alle ore 19,00

Kefir: yogurt e tanto altro, dal passato al futuro dell'alimentazione

a cura di MOSEF, Lucia Treppiccione (ISA-CNR, Avelino) e Vittorio Corradini (Remy - Scarda srl, Napoli)

ore 10.00 - 13.00 e ore 15.00 - 18.00

Nonsoloformaggi... insospettabili usi non alimentari del latte tra storia e tecnologia futura

a cura di: MOSEF, Pietro Amodeo, Rosa Maria Vitale (ICB-CNR, Pozzuoli NA); Salvatore Mallardo, Valentina Marturano IPCB-CNR, Pozzuoli - NA); Gaetano Di Lorenzo, Michele Manuel Pugliese, Marina Giugliano (ITI Righi, Napoli)

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

Apri 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 alla Taverna

Presentazione dell'Accordo di collaborazione con il Centro di collegamento contro la camorra di Portici

incontro con Leandro Limoccia

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 Cabiddu, Agris, Olmedo: **verso un indice di qualità della componente aromatica.**

Andrea Summer, Università di Parma: **fattori genetici e di razzanella qualità del latte e dei formaggi**

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 Zicarelli**

dalle ore 19.00

Apri 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

ore 20.00 via Cilea - Vomero

Inaugurazione

Classi di qualità "Sogni di Latte"

Prima gastronomia che ne ha adottato il metodo

I FORMAGGI VANNO IN CLASSE

programma **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 10.00 alle ore 19,00

Kefir: yogurt e tanto altro, dal passato al futuro dell'alimentazione

a cura di MOSEF, Lucia Treppiccione (ISA-CNR, Avelino) e Vittorio Corradini (Remy - Scarda srl, Napoli)

ore 10.00 - 13.00 e ore 15.00 - 18.00

Nonsoloformaggi... insospettabili usi non alimentari del latte tra storia e tecnologia futura

a cura di: MOSEF, Pietro Amodeo, Rosa Maria Vitale (ICB-CNR, Pozzuoli NA); Salvatore Mallardo, Valentina Marturano IPCB-CNR, Pozzuoli - NA); Gaetano Di Lorenzo, Michele Manuel Pugliese, Marina Giugliano (ITI Righi, Napoli)

dalle ore 12.00

Apri 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

ore 16.30 **Piazza del Villaggio**

Il Paese dei Caciocavalli e di una grande cultura agroalimentare: Zungoli

Incontro con il sindaco Paolo Caruso

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

Apri 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**



con **Marilena Mirra** e **Centro Studi Mimi Romano**

**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**

I FORMAGGI VANNO IN CLASSE

programma **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 10.00 alle ore 19,00

Kefir: yogurt e tanto altro, dal passato al futuro dell'alimentazione

a cura di MOSEF, Lucia Treppiccione (ISA-CNR, Avelino) e Vittorio Corradini (Remy - Scarda srl, Napoli)

ore 10.00 - 13.00 e ore 15.00 - 18.00

Nonsoloformaggi...

insospettabili usi non alimentari del latte tra storia e tecnologia futura

a cura di: MOSEF, Pietro Amodeo, Rosa Maria Vitale (ICB-CNR, Pozzuoli NA); Salvatore Mallardo, Valentina Marturano (PCB-CNR, Pozzuoli - NA); Gaetano Di Lorenzo, Michele Manuel Pugliese, Marina Giugliano (ITI Righi, Napoli)

dalle ore 12.00 Piazza del Villaggio

Concerto musiche del '700 con Associazione Domenico Scarlatti in collaborazione con Associazione Amici del '700 Musicale Napoletano

dalle ore 12.30 Piazza del Villaggio

Presentazione dell'Accordo di collaborazione con il Comune di Celle di Bulgheria
incontro con il sindaco Gino Marotta

dalle ore 12.00

Apri 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

Apri la Tavola del Re - Menù d'Epoca

Dove si gusta la cucina nobile settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

Su prenotazione.

ore 16.00

Le strategie di valorizzazione dell'agroalimentare

incontro con Francesco Alfieri

Consigliere delegato per l'Agricoltura del Presidente della Regione Campania

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

I VISITATORI DI

'I FORMAGGI VANNO IN CLASSE'

POTRANNO ACCEDERE

ALLA VISITA AL MUSEO E

ALLA GRANDE MOSTRA SUL MARE

CON UN BIGLIETTO SCONTATO

3.5 EURO INVECE DI 5.00