



GIORNO PER GIORNO domenica

c h e e s e



L'ARCA DEL GUSTO PASSA DA CHEESE

20 - 23 settembre

Domenica 22 settembre

Ore 9 – **Apertura CheeseBimbi** (Asilo di Sant'Antonino, via Vittorio Emanuele 287). Appuntamento con i bambini per giocare con i cibi, i sapori, i nonni e i tanti amici di CheeseBimbi. Attività no stop fino alle 16. Ingresso 8 euro.

Ore 10 – **Apertura Mercato dei Formaggi**

Ore 10 – **Visita guidata dell'UNISG**. Ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso dell'Agenzia di Pollenzo.

Ore 11 – **Apertura Gran Sala dei Formaggi ed Enoteca**

Ore 11 – **Laboratorio del Latte - Crudo o pastorizzato, ma soprattutto: che latte è?** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). La qualità del latte dipende dalle condizioni di allevamento, che ne influenzano sia il sapore sia il valore nutritivo, sia la presenza delle sostanze nobili (vitamine, fermenti lattici, grassi, ecc.). Intervengono: *Ton Baars*, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica FIBL (Germania); *Maria Caramelli*, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta; *Roberto Rubino*, presidente Anfosc; *Gaetano Pascale*, presidente Slow Food Campania. Modera *Cinzia Scaffidi*, Centro Studi Slow Food Italia. Ingresso libero.

Ore 11 – **Slow Food Educa. Di che pasta sei?** (stand Slow Food Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Dedicato alle famiglie e ai piccoli visitatori, un modo per mettere in gioco le abilità manuali di grandi e piccoli per preparare ottimi manicaretti tradizionali salati e dolci. Si ripete alle 15.

Ore 11 – **Lettura dei giornali con colazione** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). *C'è scritto sul giornale*. Chiacchierata sui fatti del giorno con *Mario Calabresi*, direttore de La Stampa, e *Carlo Petrini*, presidente Slow Food. Modera *Gianni Martini*, caporedattore de La Stampa Cuneo. In collaborazione con La Stampa. Ingresso libero.

Ore 11 – **Apertura della mostra "Omaggio a Francesco Guccini" di Mirco Ambrogini** (Palazzo ex-Carceri, piazza Caduti per la Libertà). Fino alle 23. Ingresso libero.

Ore 11 – **Storia di formaggi e formaggi che fanno storia. Il murazzano e l'anello forte: un formaggio la cui storia si intreccia con quella delle donne nel mondo contadino piemontese** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata di murazzano, con il presidente del Consorzio di Tutela *Claudio Adami*. Intervengono le rappresentanti degli organismi femminili delle organizzazioni economiche e professionali agricole. Ingresso libero.

Ore 11,30 – **L'Arca del Gusto passa per il Brasile** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Incontro con degustazione di formaggi dell'Arca del Gusto provenienti dal Brasile. Assaggia i formaggi con noi e aiutaci a sostenere il lavoro del Gruppo di lavoro dei Formaggi Artigianali a Latte Crudo in Brasile! Ingresso libero.

Ore 11,30 – **Appuntamento con la pizza d'autore: L'Integralista** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Presenza storica della Piazza della Pizza di Slow Food, allievo felice di Gennaro Esposito/Valter Picariello, *Domenico Martucci* è uno straordinario interprete della tradizione napoletana nella Provincia Granda. Rincontrarlo è sempre un piacere che fa sentire ogni giorno la voglia di ritornare... per mangiare ancora un'ottima pizza!

Ore 11,30 – **Caseifici in Tour @ Bra** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio parmigiano reggiano con apertura e degustazione di una forma. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 11,30 – **Mozzarella bar** (stand Obikà, via Cavour) Abbinamento tra Presìdi Slow Food e mozzarelle di bufala campana proveniente dalle tre aree (agropontino, casertano e salernitano). Fino alle 23.

Ore 12 – **Alto Apprendistato: Il mestiere dell'affinatore: una professione per il futuro** (stand UNISG, piazza XX Settembre). Incontro con *Hansi Baumgartner* e *Marcella De Vita*, rispettivamente affinatore e responsabile marketing dell'azienda DeGust in Alto Adige. Segue degustazione. Ingresso libero.

Ore 12 (continua fino alle 14) - **Radio Capital a Cheese in collaborazione con Ricrea** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). *Non c'è duo senza te: Mary Cacciola e Andrea Lucatello* in diretta da Cheese con interviste, ospiti, opinion leader, pensieri, parole, opere e omissioni. E naturalmente tanto pubblico.

Ore 12 – **Latte nobile e dintorni** (stand Anfosc, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Degustazioni a cura di Anfosc, Associazione Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei formaggi sotto il cielo. Ingresso libero.

Ore 12 – **Degustazione prosciutto cotto Lenti&Lode** (stand Lenti). Piatto al costo di 1€ che verrà devoluto al progetto Mille Orti in Africa. Fino alle 15.

Ore 12,30 – **Appuntamenti a Tavola. C'era una volta... in Piazza** (ristorante Piazza Duomo, piazza Risorgimento 4, Alba). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 12,30 – **Laboratorio su pani e focacce** (stand Garofalo, piazza XX Settembre). Spazio gestito dai foodblogger di profumidalforno.it. Si replica alle 16; 18; 20. Ingresso gratuito.

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. I nuovi formaggi del Regno Unito** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. I formaggi artigianali di montagna e i grandi Riesling di Germania** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Laboratorio del Gusto. Milano e il Parco Sud** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 13 – **Dal foraggio al formaggio** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Entreremo nel magico mondo del parmigiano reggiano, dal profumo dei foraggi della zona d'origine, passando per il latte di altissima qualità, fino ad arrivare al Re dei formaggi, proposto in diverse stagionature. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 13,30 – **Abbasso il cemento, salviamo il paesaggio!** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). *Luca Martinelli* presenta la nuova edizione del suo libro *Salviamo il paesaggio*, Edizioni Altreconomia, in cui affronta lo spinoso tema della cementificazione del nostro territorio e dell'inutilità delle grandi opere

non pianificate. Interviene *Alessandro Mortarino*, coordinatore del Forum italiano dei movimenti per la terra e il paesaggio, di cui Slow Food è tra i fondatori. Segue degustazione di mozzarelle a cura del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala campana Dop, in abbinamento coi vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini. Ingresso libero.

Ore 13,30 – **Nel cuore del gusto dell’Ossola** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). L’ossolano di Crodo, il formazza, il bettelmatt: presentazione e degustazione guidata in abbinamento con il vino DOC Valli Ossolane. Ingresso libero.

Ore 14 – **Laboratorio del Latte - Verso Est, i tesori nascosti dei Balcani** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). Sette paesi balcanici e la Turchia sono coinvolti in un progetto europeo (Essedra) per identificare e valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali dei loro territori e per promuovere politiche europee a favore dei piccoli pastori e allevatori. Al termine, degustazione di formaggi. Questa conferenza è realizzata grazie al supporto dell’Unione Europea. Intervengono: *Gwyn Jones*, European Forum on Nature Conservation and Pastoralism; *Ilhan Koculu*, produttore di formaggi a Kars (Turchia); *Marian Popoiu*, produttore del Presidio Slow Food del branza de burduf dei monti Bucegi (Romania); *Michele Rumiz*, referente area Balcani e Turchia, Slow Food internazionale; *Atila Sedefchev*, allevatore del Presidio Slow Food della pecora karakachan (Bulgaria). Modera *Piero Sardo*, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Ingresso libero.

Ore 14 – **Dall’Etiopia, la cerimonia del caffè** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Venite a scoprire il caffè selvatico della foresta di Harena e le sue tradizioni. Al termine della cerimonia, degustazione di caffè selvatico della foresta di Harena, Presidio Slow Food, e dei dolci a base di Presidi Slow Food di *Federico Molinari*, pasticciere di *Resistenza Dolciaria* di Alba (Cn). Ingresso libero.

Ore 14 – **Merenda per i bambini** (stand Giovani Genitori). Merenda a km0 offerta da Lenti e Sapori d’Autore. Ingresso libero.

Ore 15 – **Differenziazione e caratterizzazione sensoriale del parmigiano reggiano, prodotto di montagna** (stand UNISG, piazza XX Settembre). presentazione della tesi di laurea di *Francesca Guastella*. Introducono *Luisa Torri*, docente e responsabile del corso “Laboratorio di misure gastronomiche” e *Maria Piochi*, assegnista di ricerca presso il laboratorio di Analisi Sensoriale UNISG. Segue degustazione. Ingresso libero.

Ore 15 – **Storia di formaggi e formaggi che fanno storia: il Castelmagno** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata a cura del Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP, con la partecipazione del suo presidente *Marco Arneodo* e del vice presidente *Evanzio Fiandino*. Ingresso libero.

Ore 15 – **Il Parmigiano Reggiano incontra il Marsala** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione guidata di parmigiano reggiano in abbinamento ai Marsala delle Cantine Florio di Marsala (TP). Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 15 – **Scialapopolo** (stand Garofalo, piazza XX Settembre). Degustazioni di pasta e formaggi in abbinamento ad alcune birre artigianali. Ingresso gratuito.

Ore 15 – **Evoluzioni del mercato del latte nobile** (stand Anfosc, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Incontro a cura di Anfosc, Associazione Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei formaggi sotto il cielo. Ingresso libero.

Ore 15 – **Brazzale presenta i suoi prodotti** (stand Brazzale, via Cavour). Presentazione dei progetti aziendali, degustazioni di formaggio Gran Moravia e merenda per bambini. Ingresso libero. Fino alle 17.

Ore 15.30 – **Laboratori di Resistenza Casearia - Vado (o resto) a vivere in montagna** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Pastorizia e produzione di formaggio, ma anche turismo, fattorie didattiche, agro-asili, ristorazione, riutilizzo della lana per produrre tessuti o coibentazioni. Lavorare in montagna è una sfida difficile, ma oggi le nuove opportunità di reddito sono tante. Ingresso libero.

Ore 15,30 – **Appuntamento con la pizza d'autore: Il Sole e la Luna** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Non ha bisogno di parole *Attilio Bachetti* che ogni giorno accoglie i clienti dietro al suo banco di pizzaiolo, rigorosamente “a vista strada”, nella popolarissima via napoletana della Pignasecca. Vede lontano Attilio, guarda il cielo, rivolgendo parole d'amore al sole & alla luna che ha messo nel piatto in una pizza a quattro mani con il Maestro *Corrado Scaglione*.

Ore 16 – **Premiazione Locali del Buon Formaggio** (teatro Politeama Boglione, piazza Carlo Alberto 23). Il riconoscimento viene assegnato da Slow Food Italia, da quest'anno in collaborazione con Onaf, ai locali (negozi, osterie, ristoranti, affinatori...) che si sono distinti per la valida selezione di formaggi. A seguire, un rinfresco con i formaggi trentini d'alpeggio e il Trento Doc. Ingresso libero.

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Vini e formaggi d'Australia** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Sulle Alpi (parte II): dall'Italia alla Svizzera** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. I formaggi d'alpeggio di Tom Parola e i vini di Mariuccia Borio** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Dal Po all'Oltrepo, non è un agricoltura per vecchi** (Banca del Vino, piazza Vittorio Emanuele 13, Pollenzo). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Lo “Stortignaccolo” nell'Alto Piemonte** (stand Sigaro Toscano, piazza XX Settembre). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 16 – **Piccola Biblioteca di Cucina Letteraria: la “Zuppa di latte” incontra “Il Glicomane”** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via Mendicità Istruita 45). *Moni Ovadia* e *Carlo Petrini*, rispettivamente autori de *Il glicomane. L'uomo che diventò un dolce* e *Zuppa di latte* propongono un gustoso assaggio della collana *Piccola biblioteca di cucina letteraria* di Slow Food Editore; a metà tra ironia surrealista yiddish e sano realismo piemontese. “Merenda” a base di latte e dolcetti con in abbinamento i vini selezionati dal Gruppo Italiano Vini. Ingresso libero.

Ore 16 – **Visita guidata dell'UNISG**. Ritrovo e partenza sotto l'arco d'ingresso dell'Agenzia di Pollenzo.

Ore 16 – **Storia di formaggi e formaggi che fanno storia: la Robiola di Roccaverano** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata a cura del Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano DOP, con la partecipazione del suo presidente *Ulderico Antonioli Piovano*. Ingresso libero.

Ore 16,30 – **Laboratorio del Latte - Cosa c'entrano le api con i formaggi?** (stand Slow Food, piazza XX Settembre). I formaggi artigianali sono il frutto di un latte di qualità prodotto da animali che vivono per buona parte dell'anno liberi su pascoli ricchi di erbe e di fiori. Gli stessi fiori che si riproducono grazie al lavoro delle api e che consentono alle api di vivere. Questa conferenza è realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea e in collaborazione con UNAAPI e European Beekeeping Coordination. Intervengono: *Roberto Rubino*, presidente Anfosc; *Francesco Panella*, presidente Unaapi; *Carolina Cardoso*, European Beekeeping Coord. Modera *Piero Sardo*, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Ingresso libero.

Ore 16,30 – **Caseifici in Tour @ Bra** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio parmigiano reggiano con apertura e degustazione di una forma. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 17 – **Piccolo laboratorio di analisi sensoriale** (stand UNISG, piazza XX Settembre). Piccolo laboratorio di analisi sensoriale, con *Luisa Torri*, docente e responsabile del corso "Laboratorio di misure gastronomiche", e *Maria Piochi*, assegnista di ricerca presso il laboratorio di Analisi Sensoriale UNISG. Ingresso libero.

Ore 17 – **Appuntamento con la pizza d'autore: O' Guaglione** (Piazza della Pizza, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Esiste una nuova generazione di pizzaioli che, pur partendo dall'esaltazione della tradizione, sa innovare con semplicità e senza smanie di protagonismo. Come *Ciro Salvo*. Una generazione che non disdegna di proporre un prodotto eccellente in luoghi dedicati ai più giovani. Come *Salvatore Gatta*. Il loro incontro a Cheese ci accompagnerà in un leggendario Fandango gastronomico!

Ore 17 – **Storia di formaggi e formaggi che fanno storia: il raschera** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata a cura del Consorzio di tutela del raschera DOP, con la partecipazione del suo presidente *Gianni Siccardi* e di *Ezio Basso*, presidente della Confraternita del Raschera. Ingresso libero.

Ore 17,30 – **Slow Food Educa. Diventa un Cavaliere della Provola Rotonda** (stand Slow Food Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Dedicato ai piccoli visitatori. La passione del topolino fu messa a rischio dalla Grande Fabbrica produttrice di tanto formaggio, ma tutto uguale... Finché nei Monti Lattari attraccò l'Arca del Gusto con a bordo – tra i tanti formaggi ricchi di sapori e sfumature – i Cavalieri della Provola Rotonda.

Ore 18 – **Chi salirà sull'Arca del Gusto? Moni Ovadia e Sergio Staino propongono...** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Assaggiamo i migliori formaggi arrivati a Cheese per salire sull'Arca del Gusto e ve li raccontiamo insieme a *Moni Ovadia*, *Sergio Staino* e *Piero Sardo*. Assaggia i formaggi con noi e aiutaci a sostenere il progetto dei Mille orti in Africa! Ingresso libero.

Ore 18 – **Progetto di valorizzazione del formaggio d'alpeggio e della birra Troll** (Area istituzionale Piemonte, piazza XX Settembre). Presentazione e degustazione guidata a cura del Gruppo di Azione Locale (GAL) Valli Gesso Vermenagna Pesio, con la partecipazione del presidente e del direttore. Ingresso libero.

Ore 18 – **Panorama di montagna** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione orizzontale di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi delle zone montane di Bologna (sinistra del fiume Reno), Modena, Parma e Reggio Emilia. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

Ore 18 – **I gialli di Sardegna** (stand Anfosc, cortile delle Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Degustazioni a cura di Anfosc, Associazione Nazionale per la tutela e la valorizzazione dei formaggi sotto il cielo. Ingresso libero.

Ore 18,30 – **Master of Food. Viaggio in Italia** (stand Slow Food). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. Da Cork al Piemonte: la storia dei formaggi a crosta lavata del sud ovest irlandese** (sala Liceo Scientifico, via Vittorio Emanuele 312). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. Birre antiche** (sala Scuole Maschili, via Vittorio Emanuele 200). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Laboratorio del Gusto. Il Comté dello Jura: dai campi dei plateau al piatto** (sala IPC Velso Mucci, via Craveri 8). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 19 – **Cheese Lounge** (Slow Bazar, via MendicITÀ Istruita 14). Presentazione del volume *Il gusto del formaggio* (Slow Food Editore). A cura di *Angelo Surrusca*. Ingresso libero e degustazione di formaggi d'alpeggio trentini in abbinamento a un calice di Trento DOC e vini selezionati a 3 €.

Ore 19 – **Dal Garage in fermento: premiazione del piccolo concorso di homebrewing del Caffè Letterario** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). Finale del concorso tra le migliori birre "casalinghe" che per due giorni hanno animato il garage del cortile di Slow Food Editore. Nella giuria *Eugenio Signoroni* e *Luca Giaccone*, curatori della Guida alle birre d'Italia, un rappresentante di Ales & Co. e tre produttori di birra artigianale presenti nella Piazza della Birra di Cheese 2013, estratti a sorte. Degustazione delle birre finaliste e altri aperitivi dal Garage in fermento. Ingresso libero.

Ore 19 – **Il progetto della Cascina Lago Scuro: coltivare, trasformare ed educare. Ovvero la cascina polifunzionale e il suo rapporto con il cibo** (stand UNISG, piazza XX Settembre). *Luca Grasselli*, alunno UNISG del master in Food Culture and Communications e oggi titolare della Cascina Lago Scuro di Stagno Lombardo (Cr): azienda in conversione e certificata biologica, ospita anche caseificio, orto, laboratorio con cucina e micronido. Segue una degustazione di quattro tipologie di formaggi con pane di lievito madre made in Lago Scuro. Ingresso gratuito.

Ore 19 – **Degustazione prosciutto cotto Lenti&Lode** (stand Lenti). Piatto al costo di 1 € che verrà devoluto al progetto Mille Orti in Africa. Fino alle 21.

Ore 19,30 – **Master of Food. La filatura della mozzarella di bufala campana Dop** (Piazza dell'Arca, piazza Valfrè di Bonzo). Ingresso libero.

Ore 19,50 – **Decanter – Radio 2 a Cheese** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). *Fede* e *Tinto* in diretta con l'enogastronomia dell'etere di Decanter ci tengono compagnia fino alle 21!

Ore 20 – **A tutta birra** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione gratuita, su prenotazione presso lo stand, di parmigiano reggiano in abbinamento a birra artigianale emiliana.

Ore 20,30 – **Appuntamenti a Tavola. Da Guido alla corte dei Savoia** (Guido Ristorante, Villa Reale Tenuta Fontanafredda, Serralunga d'Alba). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20,30 – **Appuntamenti a Tavola. Un Arco di sapori** (Osteria dell'Arco, piazza Savona 5, Alba). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20,30 – **Appuntamenti a Tavola. La Torre più alta** (Osteria La Torre, via dell'Ospedale 22, Cherasco). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 20,30 - **L'ultimo pastore: proiezione del film documentario** (Centro Polifunzionale Arpino, largo della Resistenza). Il documentario di *Marco Bonfanti* è diventato un piccolo caso cinematografico. Racconta una favola contemporanea, il cui protagonista è l'ultimo pastore nomade dell'hinterland milanese, *Renato Zucchelli*. Ingresso libero.

Ore 20,30 – **Presentazione nuovi formaggi** (stand Slow Food - Area Educa - Mipaaf, piazza XX Settembre). Dopo una breve introduzione al progetto NOVOROD (PSR Regione Campania), saranno presentati due prodotti innovativi a latte vaccino: una caciotta a caglio vegetale prodotta con latte naturalmente arricchito e, novità assoluta, un siero-dessert ai frutti di bosco. Ingresso libero.

Ore 21 – **Laboratorio del Gusto. Matrimonio e trasgressione: alchimie e affinità tra i sapori tipici della Toscana** (stand Sigaro Toscano, piazza XX Settembre). Prenotazioni presso la reception eventi (vicolo Chiaffrini 2).

Ore 21 – **I cocktail di "speak.easy" e tanta musica per la festa del Caffè Letterario** (Caffè Letterario, cortile Slow Food Editore, via MendicITÀ Istruita 45). Tre (e più?) cocktail studiati appositamente per l'evento da parte dell'équipe di speak.easy, una collaborazione nata dall'amicizia e dalle passioni per i cocktail di alcuni ex-studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Serviranno delle creazioni all'incrocio tra la cultura della mixology americana e quella italiana, mentre i dj animeranno il cortile per una gioiosa festa dedicata all'associazione e a tutto il "mondo slow". Ballo libero.

Ore 21 – **Cocktail d'autore** (Casa della Biodiversità, cortile delle Scuole Maschili, via Marconi). Il re dei cocktail *Michele Di Carlo* propone alcune ricette a base di prodotti dei Presidi Slow Food. Assaggia i cocktail di *Michele Di Carlo* e aiutaci a sostenere il progetto dei Mille orti in Africa! Ingresso libero.

Ore 21,30 – **La Solitudine dell'Ape** (piazza Caduti della Libertà). Spettacolo di narrazione e canzoni con Andrea Pierdicca e gli Yo Yo Mundi. Ingresso libero.

Ore 21,30 – **Facciamo la verticale** (stand Parmigiano Reggiano, piazza XX Settembre). Degustazione guidata di diverse stagionature di parmigiano reggiano, gratuita su prenotazione presso lo stand.