











BENEVENTOLONGOBARDA

MOVIMENTO PORTALE
ARTISTICO/ECONOMICO DI INFORMAZIONE
DI FRUITORI RESPONSABILI RESPONSABILE























AZIENDA AGRICOLA
PIETRELCINA
fornitore
gas arcobaleno Ressa Savoia

ALLEVAMENTO
E MINICASEIFICIO
ROCCABASCERANA
fornitore gas arcobaleno



Donato Callisto AZIENDA AGRICOLA MOLINARA - BN fornitore gas arcobaleno

TERRAMICA DI ROCCO ALBANESE AZIENDA AGRICOLA CALVI fornitore gas arcobaleno



Domenico Perito
ALLEVAMENTO
E MINICASEIFICIO
CASALBORE - AV
fornitore gas arcobaleno

Rucasa casa rurale SANT'AGATA DE' GOTI affiliato gas arcobaleno



Raffaellino Zarrillo AZIENDA AGRICOLA APICE fornitore gas arcobaleno

Fattoria D'Oro
AZIENDA AGRICOLA APICE
fornitore gas arcobaleno

Cutillo san salvatore t. *affiliato gas arcobaleno*

EcoVicinanza

DES DISTRETTO DI ECONOMIA SOLIDALE ARTE INCLUSIVA E STILI DI VITA RESPONSABILI

Comunità delle AZIENDE Corte dei MESTIERI Manuali e dei CITTADINI portatori di competenze extraprofessionali

– NEGOZIANTI. PRODUTTORI. ARTIGIANI. – MESTIERI MANUALI. ARTISTI. ASSOCIAZIONI. – CITTADINI COMPETENZE EXTRAPROFESSIONALI.



GIORNATE RTIGIANALI in fattorie e borghi

TURISMO ECOVICINO CON ERBE SPONTANEE CONTADINI, ARTIGIANI E BOTTEGAI RESISTENTI

RESISTENZA P'ARTIGIANALE

movimento spontaneo per l'approccio artigianale e non seriale che accomuna il mondo rurale, i mestieri manuali, i negozianti indipendenti e i consumatori responsabili

PRIMA GIORNATA DOMENICA, 6 LUGLIO 2014

PRESSO L'AZIENDA AGRICOLA SPIGABRUNA BIO-PIETRELCINA

Produzione pasta senatore cappelli. Filiera corta del grano: coltivato bio, macinato a pietra, conservando il germe, e trasformato in pasta a lenta essiccazione

PROGRAMMA

ORE 10.30. NEL BOSCO PER AVVICINARSI ALLO YOGA

Rosa Viola, animatrice dell'azienda SpigaBruna Bio, è anche insegnante di yoga e, nel bosco vicino alla fattoria "Il Sentiero della rosa", a Piana Romana, Pietrelcina, consentirà ai presenti di sperimentarsi nella pratica del respiro e del rilassamento.

ORE 12.30. VISITA E PRANZO IN FATTORIA

Visita della fattoria "Il sentiero della rosa" con annesso pranzo con pasta di grano Senatore Cappelli coltivato, trasformato e cucinato dall'azienda SpigaBruna Bio. Conosceremo i campi dove si coltivano Senatore Cappelli, Gentilrosso e farro, grani antichi più digeribili e proteici. Poi, si visiterà il laboratorio artigianale di SpigaBruna Bio dove il grano, macinato a pietra, conservando il germe di grano, viene trasformato in pasta a lenta essiccazione.

ORE 16.30. UN'INSOLITA PIETRELCINA CON GLI ENOGASTRONAUTI

Conosceremo un artigiano resistente e visiteremo la bottega di un negoziante resistente/indipendente di Pietrelcina. Un esponente dell'associazionismo culturale locale ci evidenzierà brevemente le specificità della storia pucinara (di Pietrelcina).

- Per motivi di sostenibilità ed esperienzialità, è opportuno che i partecipanti portino da casa le stoviglie (non monouso) che useranno durante il pranzo.

- Si accetta il SoldoCorto, la moneta locale/artigianale del Sannio. Un SoldoCorto verrà distribuito a tutti quelli che verranno forniti di stoviglie.

- La quota di partecipazione, per il pranzo, è di euro dieci e, per la visita guidata nel pomeriggio, comprensiva di consumazione al bar, è di euro cinque.

- Si può aderire anche solo ad alcune fasi della giornata.

Prenotazioni e informazioni: 339 7450 826 (SpigaBruna Bio), 339 2179 464 (Gli Enogastronauti), 331 1571 893 (GAS Arcobaleno Benevento).

www.artempori.it

