MediTerroneanFest

L’idea nasce dalla volontà di valorizzare il territorio e le tradizioni, siano esse culinarie o artigianali, del meridione italiano coniugando musica, gastronomia e sostenibilità.

Provvidenti, piccolo borgo del Molise, rappresenta un incubatore per la promozione di produttori, chef, birrifici artigianali, cantine locali e musicisti.

La scelta del Molise e di una realtà comunale tra le più piccole d’Italia, che conserva inalterato un suggestivo borgo medioevale, ha una valenza simbolica per il nostro progetto.

L'obiettivo è quello di rivendicare il ruolo centrale del meridione italiano nel bacino del Mediterraneo, con la convinzione che da queste terre provenga una lungimirante cultura contadina che da sempre, con le tradizioni gastronomiche ed artigianali, la musica, la storia e il sapere pratico, preserva il territorio e la sua identità.

Questa prima edizione vuole porsi come punto di partenza di un percorso che porterà il Festival a viaggiare per la penisola. L’evento si configura come un prototipo culturale che guarda alle tradizioni della Dieta Mediterranea con una visione proiettata nel futuro; un luogo in cui sperimentare soluzioni alternative basate sul concetto di cooperazione.

Per questo, oltre alle degustazioni, accompagnate da musica ed altri eventi culturali, verranno proposti momenti di riflessione e confronto su tematiche sempre più urgenti e vicine alla vita reale. Le conferenze, a cui parteciperanno relatori di fama nazionale ed internazionale, tratteranno temi inerenti i settori produttivi, a nostro avviso, cardine di un futuro sviluppo.

All’interno dell’evento si promuoverà l’uso di stoviglie monouso compostabili, in questo modo si potrà realizzare una compostiera che, affiancata ad una corretta gestione dei materiali riciclabili, in particolare il vetro, punterà all’abbattimento della produzione dei rifiuti.

L’evento offre un intenso programma di attività attraverso il quale si proporrà il godimento e la promozione del territorio in tutte le sue accezioni.

MediTerroneanFest

PROGRAMMA dell' EVENTO

Venerdì 2 Agosto

15:30 Presentazione del Festival
16:00 **TERRA.** Convegno: Agricoltura e Territorio al tempo della crisi.
17:30 Workshop di analisi sensoriale degli Oli EVO a cura dell'A.R.S.I.A.M.
17:30 Dimostrazioni e provocazioni di cucina a cura di Antonio Trotta
17:30 Workshop di analisi sensoriale dei formaggi a cura dell' O.N.A.F
20:00 Degustazione Gastro-Fonica
22:30 Concerto: Circolo Vizioso della Farfalla
00:30 Dj Set: Soupy Records aka Soul Food Comunity

Sabato 3 Agosto

16:00 **CIBO.** Convegno: Agricoltura e Territorio al tempo della crisi.
17:30 Workshop di analisi sensoriale dei Vini a cura dell' O.N.A.V.
17:30 Dimostrazioni e provocazioni di cucina a cura di Antonio Trotta
19:00 Proiezione Documentario
20:00 Degustazione Gastro-Fonica
22:30 Concerto: Spaghetti Style
00:30 Dj Set: Electroswing

Domenica 4 Agosto

16:00 **PERSONE.** Convegno: Agricoltura e Territorio al tempo della crisi.
17:30 Dimostrazioni e provocazioni di cucina a cura di Antonio Trotta
19:00 Proiezione Documentario
20:00 Degustazione Gastro-Fonica
22:30 Dj Set

MediTerroneanFest

PROGRAMMA del CONVEGNO

"Agricoltura e territorio ai tempi della crisi"

Le conferenze proposte durante l'intero evento mirano a creare dibattiti su nuovi scenari di sviluppo sostenibile attraverso i quali la realtà molisana, con la sua piccola dimensione e la sua offerta di esperienze e prodotti artigianali e gastronomici, potrebbe fornire nuovi ed interessanti spunti a livello nazionale.
Le tematiche trattate durante le conferenze, si avvicineranno a problematiche affini alla **Terra**, come Madre da cui tutto proviene, al **Cibo**, come "carburante" e "metronomo" della nostra vita e alle **Persone**, che rivestono di significati e simboli il territorio.

Venerdì 2 Agosto

TERRA: bene comune, risorsa da valorizzare e tutelare, centro di identità culturale.

- **Cinzia Scaffidi** (Centro Studi Slow Food):
  "Riconnettere i giovani e l'agricoltura: a Sud c'è Campo"
- **Dott. Pasquale di Lena**:
  "La 'farfalla' Molise"
- **Dott. Remo Manoni** (Osservatorio Arpa Molise):
  "Bio-monitoraggio ambientale"
- **Michele Tanno** (Arca Sannita):
  "Recupero e valorizzazione di specie frutticole locali"
- **Valerio Di Fonzo**:
  "Permacoltura in Molise"

MediTerroneanFest

Sabato **3 Agosto**

CIBO: inteso non nella mera accezione di alimento, ma come insieme di tradizioni e culture.

- **Carlo Petrini** (Presidente Slow Food Internazionale)
- **Dott.ssa Annamaria Lombardi** (Delegato di Campobasso dell'Accademia Italiana di Cucina): *"L'importanza della salvaguardia delle tradizioni"*.
- **Fabio Riccio** (Critico Gastronomico per le Guide dell' Espresso): *"Il critico gastronomico e le mistificazioni"*
- **Dott. Agr. Maurizio Corbo** (Ufficio Olivicoltura, A.R.S.I.A.M): *"Il dualismo dei rapporti tra olivicoltura e ambiente, e la crisi del modello dominante"*
- ***Prof. Giovanni De Gaetano – Dott.ssa Marialaura Bonaccio***: *"La Dieta mediterranea al tempo della crisi"*

Domenica 4 Agosto

PERSONE: forza motrice dei territori, portatori di identità e idee.

- **Piergiorgio Mangialardi** (Presidente gruppo alberghiero Allegro Italia): *"Turismo come motore dei territori"*
- **Carlo Petrini** (Presidente Slow Food Internazionale)
- **Studio Filo di paglia**: **"***Bioedilizia come medium sociale*"
- **Federico Pommier** (Molise Cinema)*:* **"***Il cinema come collante immateriale"*

MediTerroneanFest

PROGRAMMA GASTROFONICO

La preparazione e degustazione di piatti della tradizione del territorio, sarà affidata a quattro punti cucina in cui si alterneranno chef e ristoranti molisani.
Alla degustazione dei piatti preparati, faranno da cornice, insieme alle proposte del "**Birrificio la Fucina" (IS) e "Birrificio Sannita" (CB)**, cantine vinicole molisane e gruppi musicali.

Venerdì 2 Agosto

Belvedere Bovio: Antonietta Mazzuto, Masseria La Curea –Roccamandolfi (IS)
Azienda Agricola Di Lisio – Guglionesi (CB)
Green Hills (Country)

Largo dell'Ulivo: Antonio Trotta, Go&fun Honda Gresini – Campobasso (CB)
Cantine D'Uva – Larino (CB)
Amada Trio (Jazz)

P.zza Municipio: …….
Cantine Cipressi – San Felice del Molise (CB)
En Plein (Rock Melodico)

Largo Ventotto: Mariano Di Tota- Osteria ventotto- Campobasso (CB)
Cantine Salvatore- Ururi (CB)
Dj set

MediTerroneanFest

Sabato 3 Agosto

Belvedere Bovio: Antonio Terzano, Osteria dentro le mura – Termoli (CB)
Cantine D'Uva – Larino (CB)
Chiara Izzi incontra Nicola Cordisco (Jazz)

Largo dell'Ulivo: Antonio Trotta, Go&fun Honda Gresini – Campobasso (CB)
Cantine Salvatore – Ururi(CB)
Jelly Roll Band (Rock Blues)

P.zza Municipio: Nino Nasillo, Ristorante Villa dei Conti – Campobasso (CB)
Cantine Cipressi – San Felice del Molise (CB)
Fasi Rem (Rock Internazionale)

Largo Ventotto: Mariano Di Tota, Osteria Ventotto- Campobasso (CB)
Azienda Agricola Di Lisio – Guglionesi (CB)
Dj set

Domenica 4 Agosto

Belvedere Bovio: Nicola Iafelice, L'Olmicello – Oratino (CB)
Cantine D'Uva – Larino (CB)
Marziani – Duo (Jazz)

Largo dell'Ulivo: Antonio Trotta, Go&fun Honda Gresini – Campobasso (CB)
Cantine Cipressi – San Felice del Molise (CB)
Billy Pickers (Swing/Rockabilly)

P.zza Municipio: D'Ermes Assunta, Osteria del Borgo –Larino (CB)
Cantine Salvatore- Ururi (CB)
Acoustic Soul (Trio Soul)

Largo Ventotto: Mariano Di Tota- Osteria ventotto- Campobasso (CB)
Azienda Agricola Di Lisio – Guglionesi (CB)
Dj set

PERCORSI DI RISCOPERTA ENOGASTRONOMICA

MediTerroneanFest

All'interno del MediTerroneanFest saranno allestiti percorsi della riscoperta enogastronomica attraverso i quali si potrà conoscere il territorio e le sue usanze. Saranno ospitate aziende che promuoveranno tipicità delle proprie produzioni, dai salumi ai formaggi all'olio, passando per il miele e le conserve. Durante l'aperitivo sarà possibile degustare le tipicità passeggiando nel borgo alla luce del tramonto.

Produttori agro-alimentari

Az. Agr. Di Nardo, Campolieto- Miele

Az. Agr. Ottorino Del Castello, Capracotta- Provolone

Bio Sapori, Casacalenda – Cocktails & succhi di frutta- Conserve

Caffè Settembrini, Campobasso

Caseificio Di Nucci, Agnone - Paste Filate

Cantine Cipressi, San Felice del Molise- Vino

Cantine De Lisio, Guglionesi - Vino

Cantine D'uva, Larino- Vino

Horse Ranch, Macchia Val Fortore- Pecorini

La Fonte Nuova, Casacalenda- Yogurt e Cacio in asse

Birrificio La Fucina, Isernia- Birra artigianale

MoliseExtra, Larino – Olio extra vergine di oliva

Cantine Salvatore, Ururi- Vino

Sapori Italiani Ziccardi, Busso- Tartufo

Tarallificio Lallitto, Provvidenti – Taralli

Birrificio Sannita, Ripalimosani (CB)

Tenute Fierro & Confettificio Di Maria

Labbate dolciaria, Agnone- gelati

MediTerroneanFest

WORKSHOP

I workshop nascono dalla volontà di coinvolgere i visitatori attraverso degustazioni ed analisi sensoriali sui prodotti cardine della Dieta Mediterranea. Ad una breve introduzione teorica sugli aspetti salienti della tecnica di assaggio e delle criticità legate agli alimenti in esame, seguirà una esperienza pratica di analisi. I workshop sono a numero chiuso . La capienza massima è di 30 (trenta) partecipanti. L'accesso è condizionato ad una sottoscrizione di 10,00 (dieci) euro per le spese di realizzazione e di gestione.

Il Vino

I partecipanti saranno guidati dall'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) attraverso gli scenari vinicoli molisani, ancora poco esplorati dal mercato nazionale.

L'Olio Extravergine d'oliva (EVO)

Saranno proposti laboratori di analisi sensoriale a cura dell'ufficio olivicoltura dell'ARSIAM (Agenzia Regionale per l'Innovazione e lo Sviluppo dell'Agricoltura nel Molise) nonché Pannel abilitato all' assegnazione della DOP Molise.
Gli oli EVO molisani saranno offerti dall'associazione Molisextra presente nell'evento con un oil bar.

I Formaggi

Il workshop sarà una introduzione al mondo dei formaggi molisani, fatto di sapori forti, di pascoli, di storie di vita.[a cura di O.N.A.F.(Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Dimostrazioni e provocazioni di cucina

Lo chef Antonio Trotta metterà in atto provocazioni di cucina che uniscono tradizione ed innovazione mostrando agli spettatori le tecniche di preparazione dei piatti offerti durante la serata. Parallelamente, la biologa Giorgia D'angelo interverrà con delle spiegazioni tecnico-scientifiche sulle procedure applicate e sulle qualità degli ingredienti adoperati.
Le dimostrazioni sono gratuite.

MediTerroneanFest

MUSICA

Crediamo fortemente nel potere della musica come veicolo di valori positivi e rinnovati, nella sua indiscussa capacità di farsi da collante tra le persone, le comunità, i popoli e i territori.
Il MediTerroneanFest presenterà un'offerta musicale variegata la cui direzione artistica è curata dalla cooperativa sociale Valori in Corso.
Il piccolo borgo di Provvidenti offrirà suggestivi palchi naturali che ospiteranno gruppi musicali durante le degustazioni.
A seguire sul palco principale saranno proposti concerti maggiori.
Per gli instancabili, seguiranno Djset che daranno la possibilità di ballare fino a notte inoltrata.

Venerdì 2 Agosto

Amada trio - jazz
Green Hills - country
En Plein - rock melodico
Circolo Vizioso Della Farfalla - ska- folk- rock

Sabato 3 Agosto

Jelly Roll Band - rock blues
Chiara Izzi incontra Nicola Cordisco - jazz
Fasi Rem- rock internazionale
Spaghetti Style + dj set con jasmin apolant - swing

Domenica 4 Agosto

Billy Pickers- swing rockabilly
Marziani - jazz
Acoustic Soul trio –soul