

VENERDÌ 11 OTTOBRE

- 10.00 **CERIMONIA DI INAUGURAZIONE**
- 11.30 **QUALE AGRICOLTURA NEI PROSSIMI VENTI ANNI? LA FILIERA DEL CIBO MADE IN ITALY: RICERCA E INNOVAZIONE NELL'AGROALIMENTARE**
Tavola rotonda con rappresentanti delle istituzioni e delle imprese del territorio. Modera: Ing. Michele Cermele - C.T.E. Molise
- 12.00 **FACCIAMO IL SAPONE**
Produzione di piccole saponette con metodo artigianale, condite da semi e fiori. Laboratorio a cura di Movimento Zoè
- 15.00 **SEMINIAMO... CONSAPEVOLEZZA, BIODIVERSITÀ, RELAZIONI**
Pratiche eco-sostenibili e di autoproduzione a partire dai semi e materie prime naturali. Attività a cura di Movimento Zoè
- 18.00 **VIAGGIO DI UN FILO DI LANA**
La lavorazione della lana tra storie e canti della tradizione. Performance a cura di Movimento Zoè
- 18.00 **FORMAGGI. IMPARIAMO A RICONOScerLI**
Degustazione guidata a cura della Fondazione Italiana Sommelier

SABATO 12 OTTOBRE

- 09.30 **CERCA E CAVATURA DEL TARTUFO, PATRIMONIO UNESCO**
Dimostrazione a cura di Terra Sana Molise
- Dalle 10.30 alle 12.30
CAMBIAMENTI CLIMATICI E RIFLESSI IN OLIVICOLTURA ED ELAIOTECNICA
Convegno valido per l'ottenimento di crediti formativi per studenti di scuola secondaria di secondo grado
- Cambiamenti climatici e olivicoltura: adattamenti nell'oliveto e nel frantoio. Intervengono: Dott. Agr. Silverio Pachioli e Prof. Luigi di Camillo
 - Gestione fitosanitaria dell'oliveto tradizionale, integrato, biologico. Interviene: Dott. Pardo Tarasca
- 11.00 **COLORI DELLA NATURA**
Estrazione di pigmenti da piante e fiori. Laboratorio a cura di Movimento Zoè
- PRIMO RADUNO AMATORIALE DEL CANE PASTORE ABRUZZESE**
- 14.00 Apertura iscrizioni
 - 15.30 Giudizio e Best in show

- 16.00 **SEMINIAMO... CONSAPEVOLEZZA, BIODIVERSITÀ, RELAZIONI**
Pratiche eco-sostenibili e di autoproduzione a partire dai semi e materie prime naturali. Attività a cura di Movimento Zoè
- 18.00 **LA MONTAGNA DAI CAPELLI SCIOLTI**
Racconti e canti di terra, grano e montagna. Performance a cura di Movimento Zoè
- 18.00 **LA TARTUFICOLTURA IN MOLISE: INNOVAZIONE TECNICA, AMBIENTALE E SOCIALE**
Intervengono: Salvatore Ciocca, Michele Di Rienzo e Pardo Tarasca. Convegno e degustazione guidata del tartufo molisano, a cura di Centro Tartufi Molise

DOMENICA 13 OTTOBRE

- 10.00 **CARTA PIANTABILE**
Produzione di fogli di carta colorati, conditi con semi, foglie ed estratti naturali di infusi e frutti. Laboratorio a cura di Movimento Zoè
- 11.00 **PIANTE E FIORI SPONTANEI NELLE TRADIZIONI AGROALIMENTARI ITALIANE. UN TEMPO PER FAME, OGGI PER GUSTO**
Interviene: Dott.ssa Agr. Carla Di Michele. Workshop
- 12.00 **TRA CACIO E STORIE**
Racconti di pastori e transumanze durante la preparazione del formaggio. Performance a cura di Movimento Zoè
- 15.00 **SEMINIAMO... CONSAPEVOLEZZA, BIODIVERSITÀ, RELAZIONI**
Pratiche eco-sostenibili e di autoproduzione a partire dai semi e materie prime naturali. Attività a cura di Movimento Zoè
- 18.00 **SCACCO AL VINO. TROVA LE DIFFERENZE**
Degustazione guidata a cura della Fondazione Italiana Sommelier
- TUTTI I GIORNI IN FERA**
Mercato Campagna Amica con Street Food, a cura di Campagna Amica Molise e Coldiretti
- L'arte della panificazione:** degustazione di pani tipici del Molise, a cura di AssoPanificatori Pasticceri Fiesa Confesercenti
- Laboratorio sul Fiore di carta,** a cura della Pro Loco Città di Larino
- Area Kids,** a cura della Fabbrica degli Eventi

*Evento formativo accreditato dal consiglio dell'ordine dei dott. Agronomi e forestali del Molise