



**Slow Food®**  
**Alleanza dei Cuochi**

## **Incontro dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi della Puglia**



L'evento si svolgerà presso la **Masseria Storica Pilapalucci** a **Toritto**. La giornata sarà divisa in due momenti: la mattinata dedicata ai cuochi dell'Alleanza e ai produttori dei Presìdi Slow Food, mentre il pomeriggio, in cui si parlerà di rete Slow Grains, di Slow Olive e del Presidio degli olivi secolari, l'evento sarà aperto anche al pubblico dei soci.

### **Programma**

#### **Ore 14.30 • Presentazione delle campagne di Slow Food Italia del 2025**

##### **Ore 14.45 • World Cafè**

Ripresa dei lavori con l'attività del World Cafè, ovvero un momento di dialogo e confronto. I cuochi e le cuoche saranno chiamati a confrontarsi proponendo idee che si rifletteranno su tutta la rete. Per farsi attivisti e promotori di messaggi potenti, proprio perché condivisi, in particolare durante le campagne e definendo alcuni obiettivi chiari da raggiungere durante il 2025.

##### **Ore 15.45 • Tutta farina del nostro sacco: la campagna Slow Grains in Puglia**

Slow Grains è una grande rete internazionale che tiene insieme agricoltori custodi di biodiversità, mugnai, fornai impegnati a preservare e a comunicare il valore della biodiversità cerealicola, la qualità e la varietà dei pani e degli altri prodotti che se ne ottengono, i saperi tradizionali legati alla panificazione e alla trasformazione.

Anche i cuochi sono invitati a farne parte, perché è anche grazie alle loro mani e al loro saper fare che si compie da millenni la magia della lievitazione, con sola farina, acqua, pasta acida, un poco di sale e... tempo.

*Racconto della rete e discussione sul ruolo che possono assumere i cuochi e le cuoche per educare a un consumo consapevole (degustazione di pani da farine di grani antichi di produttori pugliesi). Guidano la discussione Felice Suma e Mimmo Pontillo insieme ai produttori della rete Slow Grains.*

##### **Ore 16.30 • Verso un'olivicoltura consapevole: Slow Olive**

L'olio è da sempre un alimento associato al pane, e non poteva dunque mancare in un evento pugliese un Laboratorio del gusto per degustare diversi oli extravergine di oliva della rete Slow Olive, del Presidio degli olivi secolari, alcuni dei quali fanno parte del gruppo dei Presìdi Eccellenti e Solidali.

*Domenico Castria e Luigi Francavilla, curatori pugliesi della Guida agli Extravergini, raccontano le novità del 2025.*

##### **Ore 17.00 • Conclusioni e saluti finali**



### *Nota bene*

La partecipazione è riservata ai soci Slow Food.  
Chi dovesse ancora rinnovare la tessera  
è pregato di usare il seguente [link](#).

Per informazioni e iscrizioni:  
Tiziana Gazzera - [t.gazzera@slowfood.it](mailto:t.gazzera@slowfood.it) - tel. 349 9549975  
[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

Partner del progetto

