**Programma Laboratori del gusto al Parco Archeologico di Ercolano**

Ogni incontro è riservato ad un pubblico di 30 partecipanti, per prenotazioni contattare il presidio Slow Food Vesuvio al numero 338 531 8935.

1. **Laboratorio del Gusto: i piselli cibo quotidiano vesuviano dall'antichità ad oggi**

**data** (24 aprile 2022)

il laboratorio prevederà una breve descrizione della storia dei piselli nell'areale vesuviano, della sua importanza come cibo quotidiano dai romani ad oggi; descrizione del presidio Slow Food "pisello Centogiorni" e degustazione del pisello Centogiorni a confronto con un pisello "commerciale".

1. **Laboratorio del Gusto**: **le Fave vesuviane**

**data** (1 maggio 2022)

Il laboratorio prevederà una breve descrizione della storia delle fave, il valore nutrizionale, le varietà tradizionali vesuviane, la tradizione culinaria. Degustazione delle diverse varietà tradizionali vesuviane per scoprire le differenze morfologiche ed organolettiche

1. **Laboratorio del Gusto: il cece un alimento più antico dell’umanità**

**data (**8 maggio 2022**)**

Il laboratorio prevederà una breve descrizione della storia dei ceci, la sua diffusione dall'Asia occidentale in Europa, il valore nutrizionale, le varietà tradizionali campane, i presidi Slow Food "Cece di Cicerale" e "Cece di Teano". Degustazione dei due presidi con descrizione delle differenze organolettiche a confronto con un prodotto commerciale.

1. **Laboratorio del Gusto: Il pane quotidiano**.

**data**  (15 maggio 2022)

Il laboratorio prevederà una breve descrizione delle varietà di grano "tradizionali" come elemento base per la produzione di un pane di qualità, racconterà l'arte della panificazione, le differenze tra i differenti tipi di lievito utilizzabili. Degustazione di diversi tipi di pane: il tradizionale vesuviano vs il pane comune.

1. **Laboratorio del Gusto**: **Il paniere Vesuviano**

**Data** 22 maggio 2022

Il laboratorio descriverà "Il Paniere Vesuviano" come strumento per salvaguardare e valorizzare l’agrobiodiversità ancora presente sul territorio, combattere i cambiamenti climatici, supportare le piccole aziende agricole che si ispirano ai valori del **cibo buono, pulito e giusto di Slow Food**, recuperare le antiche tradizioni culturali presenti nella nostra Comunità. Degustazione di alcuni dei 23 prodotti tradizionali (frutta, ortaggi, zafferano, vino, ecc.) presenti con una breve descrizione delle loro peculiarità.