



CONDOTTA	TITOLO EVENTO	DATA, ORA E LUOGO	DESCRIZIONE
 <p><b>Condotta Slow Food Avellino</b> tel. 082534832 – 3478164061 – avslow@gmail.com</p> <p>Azienda Agricola Vadiaperti Contrada Vadiaperti Montefredane (AV) tel. 0825607270 – info@vadiaperti.it</p>	<b>Slow Food incontra le origini</b>	10 dicembre ore 20,30 ristorante "Valleverde", Atripalda (AV)	Cena durante la quale saranno gustati i vini bianchi dell'Azienda Agricola VADIAPERTI di Montefredane (AV) e l'Aglianico prodotto da Sabino Alvino. La manifestazione si intitola così perché coinvolgerà le due Aziende storiche con le quali si sono aperti i primi contatti di Slow Food ad Avellino e si svolgerà nel ricordo di due personaggi meravigliosi che hanno dato tantissimo all'enogastronomia irpina, a partire dagli Anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso: Zi Pasqualina ed Antonio Troisi, l'una Filosofa di animo e carattere, l'altro per cultura e lavoro.
 <p><b>Condotta Slow Food Benevento</b> tel. 338 4599872 - slowsannio@virgilio.it</p>	<b>Cena dei Presidi e Comunità del Cibo del Territorio</b>	10 dicembre ore 20,00 Locanda della Luna - P.zza Ciriaco Bocchini, trav. delle Oche - S. Giorgio del Sannio (BN)	Piatti & Proposte gastronomiche incentrate sui Presidi e Comunità del Cibo locali presentate dallo chef Daniele Luongo.



**IL CIBO LENTO DEL FIUME UFITA**  
*Alla ricerca del fiume entrando in  
contatto con le comunità locali.*  
**Ambiente, archeologia, storia, cultura,  
arti e tradizioni**

10 dicembre dalle ore 10.00 Centro Sociale  
di Melito Irpino (AV)

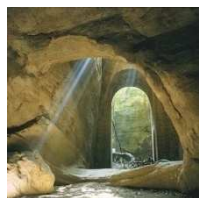
ore 10.00 incontro con le scuole della Valle  
dell'Ufita.  
ore 11.00 proiezione del film SUPER SIZE  
ME.  
ore 13.00 banchetto della Mensa scolastica  
con cibo locale  
ore 13.30 presentazione e lancio del 1°  
Premio della Valle dell'Ufita di Film e  
Fotografia "Diari della Terra".  
ore 15.00 visita guidata a Melito Vecchia: un  
ecomuseo degli anni '30.

**Condotta Slow Food Baronia e Valle Ufita**  
tel. 3809019050  
f\_arch@yahoo.it

**IL CIBO LENTO DEL FIUME UFITA**  
*Alla ricerca del fiume entrando in  
contatto con le comunità locali.*  
**Ambiente, archeologia, storia, cultura,  
arti e tradizioni**

10 dicembre ore 20,30 Trattoria Di Pietro,  
C.so Italia, 8 - Melito Irpino (AV)

Ore 20.30 Cena TERRA MADRE presso la  
*Trattoria Di Pietro*. Ragionamento sul cibo  
locale, possibilità e prospettive di crescita  
compatibili con il territorio delle Comunità  
Locali. Presentazione di produttori e attività  
virtuose nella Valle dell'Ufita. Durante la  
serata "Suoni di Canti" difesa delle  
Comunità Sonore di Alta Quota.



**Condotta Slow Food Campi Flegrei**  
Vito Trotta tel. 0818044295 - 3406001837  
e-mail workinprogress@alice.it  
Referente Comunità del Cibo Luigi Di Meo  
tel. 3296007375

**RACCONTI DALLA (BIO)DIVERSITA' - In  
scena "Le Comunità del Cibo Flegree"**

8 dicembre ore 10,30 PARCO  
MONUMENTALE DI BAIA, Via Bellavista,  
37 - BACOLI (NA) e 10 dicembre 2009 ore  
18.30 CANTINE ASTRONI, Via Sartania, 48  
- Località Astroni, Napoli

Testimonianze, tavole rotonde, filmati,  
piccolo mercato dei prodotti delle Comunità  
del cibo dei Campi Flegrei. I Viticoltori dei  
Campi Flegrei. Laboratori e degustazioni.  
Presentazione del GAS dei Campi Flegrei.



### **Riserva Cilento**

10 dicembre 2009 dalle ore 19,30 a San Mauro Cilento (SA) c/o il ristorante Al Frantoio della Coop Nuovo Cilento

Incontro con le comunità del cibo, produttori, viticoltori, presidi del Cilento. Proiezione del documentario "Storie di grano del Cilento" di Piero Cannizzaro. Cena con i piatti preparati dalle cuoche di alcune osterie del Cilento segnalate dalla guida Osterie d'Italia

### **Condotta Slow Food Cilento**

tel 329 6330371  
g.capacchione@libero.it  
info@cilentoverde.com

### **LA RICETTA DELLA MEMORIA ALLA CASA DEL NONNO**

10 dicembre 2009 dalle ore 15,00 alle 17,30 presso il ristorante Casa del Nonno 13, Sant'Eustachio di Mercato San Severino (SA)

La comunità apprendimento di Fisciano del progetto Orto in Condotta sarà ospite del ristorante Casa del Nonno 13. Lo chef Raffaele Vitale, insignito anche quest'anno della stella Michelin, preparerà insieme agli alunni dell'Istituto Comprensivo Rubino Nicodemi di Fisciano, il "mallone", piatto povero tradizionale del territorio a confine tra la provincia di Salerno e di Avellino. Alle ore 15,00 si parte in scuolabus dalla scuola Nicodemi di Fisciano alla volta di Sant'Eustachio di Mercato San Severino. Alle 15,30 inizierà la lezione laboratorio con la preparazione degli ingredienti e l'illustrazione dei procedimenti di cottura. Seguirà l'assaggio della pietanza. Alle 17,00 termina la visita e si torna a scuola.

### **IL PANE E' ARTE**

10-13 dicembre 2009 c/o Ospitalità rurale "Tempa del Fico" - Pruno di Laurino (SA)

10 DICEMBRE; ORE 11: TEATRO COMUNALE DI LAURINO, IN COLLABORAZIONE CON L'ASSESSORATO REGIONALE ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO, NELL'AMBITO DELLA RASSEGNA "E' VIVA LA SCUOLA", LO SPETTACOLO "QUATTRO" CHE FA PARTE DELLA PROGRAMMAZIONE TEATRI DELLA LEGALITA' DEL PROGETTO SCUOLE

Angelo 3475934744 - 3393129490  
tempadelfico@gmail.com  
www.tempadelfico.com  
(COMUNITA' DEL CIBO DEL GRANO  
CAROSELLA DI PRUNO DI LAURINO)

APERTE CAMPANIA.  
11 DICEMBRE; ORE 10: - INIZIO STAGE  
SULLA PANIFICAZIONE NATURALE  
ARTISTICA PRESSO OSPITALITA'  
RURALE TEMPA DEL FICO  
- CRISCITO CA VENE RA' LUNTANO  
- PREPARAZIONE DEI GERMOGLI DI  
CARUSEDDA  
- PRANZO  
- VISITA AL MULINO A PIETRA E AL  
CAMPO DEI GRANI ANTICHI  
12 DICEMBRE; ORE 8: - ACQUA, FARINA  
E PASTA MADRE LEVATA ED INIZIA LA  
MAGIA..... TUTTI CON LE MANI IN  
PASTA  
- DOPO COLAZIONE PASSEGGIATA  
ALLA RICERCA DELLE ERBE  
SELVATICHE PER IL PRANZO E LI  
CAUZUNI  
- NEL POMERIGGIO SCANAMO LU PANE  
PREPARAZIONE DEL PANE D'ARTE,  
SCODELLE PIATTI E VASCUOTTI DI  
GRANO  
- SI PREPARA IL FORNO A LEGNA  
- INFORNATA DELLE PIZZE E DEL PANE  
SI MANGIA, SI BEVE, SI SONA, SI CANTA  
E SI BALLA: TARANTELLA E CANTATA  
CILENTANA  
13 DICEMBRE; ORE 9: - COLAZIONE  
- PASTA FATTA IN CASA  
- COMUNICAZIONE CIRCOLARE ALL'  
APERTO  
- PRANZO DOMENICALE  
- SALUTI IN MUSICA CON I MEMBRI  
DELLA COMUNITA' DEL CIBO  
Il numero di partecipanti allo stage sara'  
limitato per consentire una buona  
comunicazione. E' necessaria la  
prenotazione.



**Condotta Slow Food Costa D'Amalfi**

giocondo@glsitaly.com  
s.cretella@gmail.com

***Un giorno tra cultura e prodotti***

10 dicembre ore 08:30-13:15 – Scuola  
primaria paritaria S. Maria, Corso  
Reginna 95, 84010 Maiori (SA)

L'evento è il primo Terra Madre Day e anche il primo evento nell'ambito dell'educazione per la condotta Slow Food Costa d'Amalfi. Verrà svolto presso la Scuola Primaria Paritaria "S. Maria" a Maiori (SA). Per i ragazzi quel giorno si svolgerà tutto nell'ambito dei prodotti locali e la storia connessa. Dai limoni ai fagioli, dal formaggio al vino. Il caseificio Vicedomini farà vedere ai ragazzi come si fa il formaggio e l'Azienda Agricola Monte di Grazia si occuperà degli altri prodotti. Sono previste storie da raccontare a "misura di bambino", diapositive, tempo per toccare con mano i prodotti e fare domande. Ma non finisce lì: saranno i ragazzi a creare dopo disegni e vignette che riprendono le cose imparate durante l'evento e seguirà una sorpresa nell'arco dell'anno prossimo.



**Condotta Slow Food Dei Picentini**

339 7906222  
patriziadm@alice.it

**Cena di Terra Madre**

10 dicembre, ore 20.30 "Divina Commedia"  
località S. Maria a Vico - Giffoni Valle Piana  
(SA)

Cena coi prodotti dei presidi, presentazione della Comunità del Cibo della Pera Pericina per celebrare insieme i 20 anni dalla firma del Manifesto di Parigi, ovvero la nascita del Movimento che ha portato a Slowfood.



**Condotta Slow Food Dell'Agro**  
marcofood@libero.it

### **Cena di Terra Madre**

10 dicembre ore 21.00 Ristorante "LA  
FRASCA" di Nocera Superiore

Cena-incontro con gli ortaggi tipici dell'Agro  
Nocerino e incontro dibattito con il  
presidente del consorzio del pomodoro San  
Marzano dop.

**Condotta Slow Food Gelbison**  
Nerio Baratta, 3297507810,sfg@xnba.it

### **Le terre del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano**

10 dicembre, dalle 18,00 presso l'IPSAAR  
(istituto alberghiero) di Castelnuovo Cilento  
(SA)

Mercatino dei presidi e delle comunità del  
cibo e cena guidata.



**Condotta Slow Food Ischia**  
info Riccardo e Silvia d'Ambra 081/902944 -  
cell 340/7336816 (Silvia)

**"Merendiamoci". I bimbi del Terra Madre  
Day scoprono il cibo locale**

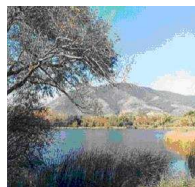
mattino ore 9.30 - 12.30 **sede da definire**

Terra Madre incontra i bambini: Incontro con i bambini e genitori sulle tematiche di Terra Madre e collegamento con 2 comunità del cibo (i bimbi degli orti brasiliani Brasile e gli chef per Pace Israele)

***Terra Madre: la festa del mangiare locale***

Cena presso la Trattoria "Il Focolare",  
Barano d'Ischia (NA)) ore 20.30

**CENA SOCI "3 DONNE ED UN GIUDICE A CONFRONTO"** auguri di NATALE e collegamento con altre 2 comunità del cibo Norvegia e Afghanistan



**Condotta Slow Food Massico -  
Roccamonfina**  
tel.: 3382364032 (Doris Formisano  
responsabile di condotta per i progetti  
sull'alimentazione locale) 335.8747180  
(Giuseppe Orefice, fiduciario) email:  
info@massicoeroccamonfinaslow.it

**Il g(i)usto della Mozzarella - In  
collaborazione con "Libera" Caserta**

10 dicembre ore 16.00 Via del Cigno, Trav.  
di Via P. Pagliuca Castel Volturno (CE) su  
"Le terre di don Peppe Diana" bene  
confiscato alla camorra

Il meglio della produzione casearia del territorio: la mozzarella di bufala campana insegnata e spiegata da chi la produce ai giovani agricoltori del territorio e ai coproduttori, un'occasione per trasmettere i saperi e le conoscenze necessarie per ottenere un prodotto di qualità. Il tutto in un luogo fortemente simbolico: uno dei beni confiscati alla criminalità organizzata e facente parte di quelli gestiti dalla Cooperativa Le Terre di Don Peppe Diana e da Libera (associazioni, nomi e numeri contro le mafie), luogo che sarà restituito ai giovani del territorio per produrre mozzarella Buona, Pulita e Giusta.



**Condotta Slow Food Matese**  
rose.espo@tin.it

### **Mensa a Km 0**

10 dicembre ore 13,00. Mense scolastiche di Alife, Letino, Piedimonte Matese, Raviscanina e Valle Agricola

Nella giornata del 10 dicembre in alcune mense scolastiche della condotta agli alunni verrà servito un pranzo speciale. Uno dei piatti del menù giornaliero sarà preparato con prodotti forniti dagli agricoltori locali. Nei comuni di Raviscanina e Valle Agricola verrà servita una pasta e lenticchie preparata con le tipiche lenticchie di Valle Agricola. Nella mensa scolastica del comune di Alife gli alunni degusteranno un primo piatto preparato con la cipolla di Alife. Nelle mense scolastiche dei comuni di Letino e Piedimonte Matese i bambini gusteranno una pasta preparata con la patata di Letino. In ognuna di queste scuole sarà presente un membro della condotta Matese insieme ad un produttore ad illustrare e spiegare cos'è Slow Food e quali sono le caratteristiche del prodotto che mangeranno nella mensa del Terra Madre Day.

### **Mangiare locale**

8 dicembre Piedimonte Matese (CE) ore 11.00, Alife (CE) 12 dicembre ore 18,00 - Mercatini natalizi

Nella giornata dell' 8 dicembre a Piedimonte Matese e del 12 dicembre ad Alife verranno presentati tre prodotti locali che da sempre sono considerati basilari nella cucina e nella tradizione agricola locale: la cipolla di Alife, la patata di Letino e la lenticchia di Valle Agricola.



**Condotta Slow Food Taburno**  
348 7136114 - info@tintoriwinebar.it

### **Proiezione documentario & Laboratorio del gusto**

10 dicembre ore 19,00 Tintori Winebar V. G. Vetrone Foglianise (BN)

Proiezione di un documentario su Terra Madre - Degustazione guidata dei formaggi ortaggi legumi della Comunità del cibo del Taburno



**Condotta Slow Food Napoli**

3483366531  
giuseppemandarano@libero.it

Enzo Falco cell. 3281443895, mail:  
enzo.falco2@gmail.com

**Terra Madre Day: girovagando tra le comunità del cibo, un planetario di presidi e sapori da una visuale partenopea".**

**Terra Madre Day: girovagando tra le comunità del cibo, un planetario di presidi e sapori da una visuale partenopea".**

***I fagioli ai tempi della canapa***

8 dicembre "Penguin Cafè" ore 21.00

10 dicembre Wine Restaurant "Veritas",  
Napoli ore 20.30

10 dicembre - Teatro Caivano Arte, Via  
Necropoli - Caivano (NA)

Proiezione film "Terra Madre" di E. Olmi con  
degustazione presidi

Cena di Terra Madre

1) Proiezione del film "Terra Madre" di  
Ermanno Olmi; 2) Dibattito sul "mangiare  
locale" e sull'importanza dei "gruppi di  
acquisto solidali"; 3) mercatino dei prodotti  
locali biologici; 4) assaggio del "fagiolo del  
cannavale", i fagioli ai tempi della canapa.



**Condotta Slow Food Partenio**

Anna Capossela  
0825-787113  
3382793346  
annacapossela@istruzione.it

**Percorsi Slow con i nonni agricoltori**

10 dicembre ore 9,30 SCUOLA  
SECONDARIA 1°GRADO " G. DORSO,  
MERCOGLIANO (AV)

Incontro confronto intergenerazionale tra  
modalità agricole alimentari

SONIA REPPUCCI  
3285412740  
studiolegalecataldo@alice.it

**Piccoli produttori grandi prodotti**

12 dicembre ore 16,30 COMUNE  
CHIUSANO SAN DOMENICO E ISTITUTO  
COMPRESIVO  
G. TENTINDO, CHIUSANO SAN  
DOMENICO (AV)

Manifestazione che vuole avere un duplice scopo: far conoscere al grande pubblico i prodotti tipici del territorio e stimolare l'avvio di una economia di recupero delle zone montane svantaggiate attraverso la valorizzazione di tali prodotti. Il programma si articola in una giornata di degustazioni e confronto sulla suggestiva collina di San Domenico

PADRE ANDREA DAVIDE CARDIN  
davide.cardin@beniculturali.it  
0825-787150

**La centralità dell'agricoltura monastica benedettina**

10 dicembre ore 17.00 BIBLIOTECA  
STATALE DI LORETO – VIA VACCARO,1 -  
MERCOGLIANO (AV)

Un appuntamento che ci porta a conoscere la preziosa, sana cultura gastronomica monastica e quanti riuniti nelle prime comunità del cibo, nelle abbazie, nei monasteri, nei conventi, sono impegnati nelle attività enogastronomiche, agricole, turistiche nelle produzioni di vini, oli, miele, liquori, prodotti dolciari.



**Condotta Slow Food Penisola Sorrentina**  
0818700679  
3383281613 catello.carrese@alice.it

**La "Cucina Ritrovata"**

10 dicembre - cena presso le osterie della penisola sorrentina (Torre Ferrano, Lo Stuzzichino, Le tre arcate, La Torre, *Fattoria Terranova* , menu basati sulle antiche ricette

Cena nelle osterie della penisola sorrentina con menu basati antiche ricette.

**Cena Spettacolo**

12 dicembre cena-spettacolo presso l'Hotel Villa Serena, Castellammare di Stabia (NA)

Cena-spettacolo (con musiche di Viviani-De Simone...)



**Condotta Slow Food Salerno**  
335228797, galzigna@ctn.it

### **Cena di Terra Madre**

10 dicembre, ore 20,30 DIVINA  
COMMEDIA in località S.Maria a Vico -  
Giffoni Valle Piana (SA)

Cena coi prodotti dei presidi, presentazione della Comunità del Cibo della Pera Pericina per celebrare insieme i 20 anni dalla firma del Manifesto di Parigi, ovvero la nascita del Movimento che ha portato a Slowfood.



**Condotta Slow Food Valle Caudina**  
Giustino Catalano  
cell: 329.4225115 - 346.2425263  
Tel: 0824.44949  
Fax: 0824.44914  
g.catalano@vallecaudinaslow.it

### **“... faccio ergo sum!”**

Castelpoto (BN), 11 dicembre dalle ore  
10.00 sino all'imbrunire - Laboratorio del  
Consorzio dei Produttori della Salsiccia  
Rossa di Castelpoto, Contrada Campilongo,  
Castelpoto (Bn)

Tutti i soci saranno accolti con una bruschetta di pane fatto in casa con lievito madre calda con l'Olio extravergine d'oliva nuovo del Frantoio Catalano di Beltiglio e la mozzarella di Bufala del mattino del Caseificio “La Boutique della Mozzarella” – locale Slow Food del Buon Formaggio 2007 e 2009 – formaggi di pezzata rossa Agricola Savoia di Roccabascerana. A seguire lavorazione della salsiccia rossa e, per la prima volta nella storia del prodotto, lavorazione test (un momento storico quindi) con il Sale marino artigianale di Cervia ed il Pepe nero di Rimbàs, anch'essi Presidi Slow Food. Al successivo incontro della Condotta, presumibilmente a gennaio-febbraio 2010, proveremo il prodotto. Pranzo contadino con Fagioli nel pignato e tiano di maiale, patate e papacelle cotti sul camino. Vini Cantina Francesca di Apollosa – Guida al vino quotidiano 2007-2009 Prezzo di partecipazione €.15,00 a persona. RISERVATO AI SOLI SOCI SLOW FOOD. I bambini fino a 12 anni gratis solo con tessera Slow Kids (2 euro). Possibilità di associarsi in loco. Prenotazioni entro e non oltre il 25/11/2009 presso il Fiduciario.



### Condotta Slow Food Valle Telesina

tel. 328 9724341 email  
mariagiovannadelucia@alice.it

tel. 0824 976093

tel. 0824 861975

Salvatore Aceto tel. 0824 886069 oppure  
3383453370

***“Slow Food, molto piacere!”***

***“Mangiare locale”***

***“Cena dell’ Alleanza”***

***“Le mani in pasta”***

10 dicembre, Complesso monastico  
dell’Abbazia del Santo Salvatore, San  
Salvatore Telesino (BN)

Dal 10 al 12 dicembre, “La Locanda della  
Pacchiana”, viale Minieri, 32, Telese Terme  
(BN)

11 dicembre, “Trattoria Masella”, Contrada  
Pezzalonga, 32, Cerreto Sannita (BN)

12 dicembre “A Taccolella”, via Valloni,  
Paupisi (BN)

Celebrazione del ventennale.

Menù dedicato alle Comunità del Cibo del  
territorio.

Serata dedicata all’Alleanza tra Cuochi e  
Produttori dei Presidi.

“Disfida del cicatiello” e proiezione di “Storie  
di terre e di rezdore”.



**Condotta Slow Food Penisola Volturno**  
Gentiana Van Der Bruggen (cell.  
347.3865065), Mimmo Mastroianni,  
responsabile eventi della condotta Slow  
Food Volturno (cell. 3472329212) – e-mail:  
slowfood.volturno@libero.it

***OLIO CACIO E BIRRA – I doni dell’Homo  
Faber***

La Cascina Country House, via Olivella –  
Alvignano – tel. 0823.610999 dalle ore  
19.00 (cena ore 20.30)

Mostra e degustazioni del cibo locale,  
confronto tra i piccoli produttori del Medio  
Volturno per una Comunità del Cibo  
Cena celebrativa di Terra Madre con la  
partecipazione straordinaria di birra  
artigianale e olio nuovo

Caterina Di Caprio (Scuola Media) - tel.  
0823.860369  
Pasquale Di Meo (Pro Loco) – cell.  
347.4545661  
e-mail: slowfood.volturno@libero.it

***IL GUSTO E LA MEMORIA: viaggio nella  
biodiversità alimentare e nei saperi locali***

Scuola Media Statale di Ruviano (CE), via  
Chiesa, dalle ore 9.00 alle ore 13.00

Mostre e attività didattiche a cura degli  
studenti della Scuola Media Statale di  
Ruviano, con il patrocinio del Comune di  
Ruviano e la collaborazione della Pro Loco  
di Ruviano e della Scuola Media Statale di  
Caiazzo:

- “La coltura dell’olivo e dell’olio”
- “Le sementi del nonno per mangiare domani”
- Visita guidata a un frantoio del ‘700 nel centro storico di Ruviano e a un moderno frantoio a ciclo continuo
- Mostra degli antichi mestieri e del folklore internazionale, a cura della Pro Loco di Ruviano
- Laboratorio del gusto© sull’olio nuovo, a cura di Slow Food Volturno

Nicola Sorbo (fiduciario condotta Slow Food  
Volturno)  
cell. 333.6728421; e-mail:  
slowfood.volturno@libero.it

***GLI “ORTI IN CONDOTTA” A CAIAZZO:  
DIAMO GUSTO ALLA CITTA’!***

Palazzo Mazziotti, via Umberto I, Caiazzo  
(CE) ore 16.30

a) Presentazione del progetto “orto in condotta” a docenti, genitori e nonni e cerimonia di firma del protocollo d’intesa tra Slow Food Volturno, Comune di Caiazzo, Circolo Didattico “P. delle Vigne”, Scuola Media “A.A. Caiatino” e I.S.I.S.S. “Nicola Covelli”

b) Incontro sul tema: “Dai giardini storici ai frutti dimenticati, idee per gli orti urbani”. Partecipano: Stefano Giaquinto, Sindaco di Caiazzo; Maria Rosaria Iacono, della Soprintendenza ai B.A.P.S.A.E. di Caserta; Oreste Insero, del C.R.A. - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Caserta; Margherita Rizzuto, responsabile attività didattiche della condotta Slow Food Volturno.



**Condotta dell'Agro Nolano**

Prenotazione obbligatoria ai numeri  
cell: 360517261 3385003676

**Cena di Terra Madre**

Cena con i prodotti dell'agro nolano e della Comunità dei Padri Missionari della Divina Redenzione dei Camaldoli di Nola per celebrare insieme i 20 anni dalla firma del Manifesto di Parigi, ovvero la nascita del Movimento che ha portato a Slowfood.