



COMUNE DI TRECCHINA



LUIGI DIOTAIUTI



Slow Food
Basilicata



SECONDA EDIZIONE MONDO PANE

forum a TRECCHINA sul futuro del pane

Domenica 27 luglio 2025
Piazza del Popolo

Programma

Ore 17:00 MANI IN PASTA

Laboratorio ludico-didattico per bambini da 5 a 9 anni, lezione e lavorazione del pane da portare a cuocere nel forno di casa, a cura degli chef Sara Papa e Luigi Diotaiuti.

È gradita l'iscrizione entro il 23 luglio.

Ore 18:00

Apertura stand **EXPO ARTIGIANI DELLA FARINA**, eccellenze del territorio

Ore 18:15

Saluti istituzionali:

FABIO MARCANTE, sindaco del comune di Trecchina

FRANCO MUSCOLINO, presidente del GAL Cittadella del Sapere

MARGHERITA SARLI, presidente APT Basilicata

Ore 18:30

DIBATTITO: Dalla terra al lievito madre, dal chicco di grano al benessere delle farine, identità e tradizione.

Intervengono:

SARA PAPA, chef esperta della panificazione d'autore in Italia, Premio letterario 2023, Premio Doc Italy Capitale

LUIGI DIOTAIUTI, chef ambasciatore della cucina italiana e lucana nel mondo

GIUSEPPE ALAGIA, agronomo, esperto di valorizzazione dei sistemi agroalimentari

MIMMO PONTILLO, coordinatore della rete Slow Grains Italia

Modera il dibattito: **ANITA FERRARI**, giornalista

Ore 20:00

LABORATORIO DEL GUSTO

A cura di Slow Food Basilicata

Ore 21:30

Serata musicale a cura della cantastorie **DOMENICA SURACE**

Per iscrizioni e info: 3336279692



Con la partecipazione straordinaria di **SARA PAPA**, chef conduttrice di programmi TV Rai Alice.

"La donna che ha fatto mettere le mani in pasta a tutta l'Italia"

