



Salone  
dell'arte della  
conservazione  
alimentare

---

**12.13.14 OTTOBRE 2024**

---

MOSTRA MERCATO  
**Piazza PIANCIANI**

CONVEGNO e TALK  
**Ex Chiesa di  
Sant'Agata**

LABORATORI  
**Casina dell'Ippocastano  
Viale Matteotti, 6**





## Salone dell'arte della conservazione alimentare

### SABATO 12 OTTOBRE

APERTURA DALLE 10.00 ALLE 18.00 | PIAZZA PIANCIANI

- Mostra mercato dei prodotti  
dell'arte della conservazione

ORE 15.00 – 16.00 |

LA CASINA DELL'IPPOCASTANO - Via Matteotti, 6

- Laboratorio

**SOTTOVETRO.** Marmellate e confetture di frutta fatte in casa, tutti i segreti per farle in sicurezza e nel rispetto del gusto.

A cura di Fattoria Biologica Patrice

*Posti limitati, prenotazione necessaria*

ORE 16.00 CINEMA SALA FRAU

- Cortometraggio dedicato al pane di Strettura  
"Come ogni mattina"

La lentezza e la godibilità dell'arte del pane diventano un ambiente unico e privilegiato per scambiare sentimenti, valori e tanta umanità. Il pane, dunque, è il vero protagonista della scena. Intorno al miracolo della panificazione la vita scorre, i sentimenti maturano e i sogni non mancano.

Regia Claudio Rossi Massimi con Vanessa Gravina, Leandro Amato e con Federico Perrotta, Biagio Iacovelli, Rebecca Zaccariotti, Francesco Giuliano. Prodotto da Lucia Macale per Imago Film  
*Ingresso libero. Saranno presenti regista e attori.*

ORE 17.00 – 18.00 | EX CHIESA S. AGATA

- Laboratorio dimostrativo

**SOTTOSALE.** Giоргione e il sale dolce di Cervia, a cura di Giоргione e Giuseppe Pomicetti, Presidente della Salina di Cervia

*Posti limitati, prenotazione necessaria*

# DOMENICA 13 OTTOBRE

APERTURA DALLE 10.00 ALLE 18.00 | PIAZZA PIANCIANI

- ▶ **Mostra mercato dei prodotti dell'arte della conservazione**

ORE 11.00 – 12.00 | EX CHIESA S. AGATA

- ▶ **Talk**

**SOTTOLIO.** La storia della famiglia Callipo e laboratorio dimostrativo "fare il tonno sott'olio a casa. Quali rischi e quali sicurezze?" a cura di Paolo Vetrano, area ricerca e sviluppo Callipo Group

*Posti limitati, prenotazione necessaria*

ORE 12.00 – 13.00 | EX CHIESA S. AGATA

- ▶ **Talk**

**La sicurezza e la tracciabilità nel settore delle conserve, come scoprire tutto il percorso che ha fatto la materia prima, dal campo alla forchetta, passo dopo passo.** Verrà dimostrata praticamente come utilizzare una nuova tecnologia e cosa può scoprire il consumatore dal suo smartphone.

A cura di Giuseppe Coletti, fondatore di Authentico, startup che aiuta i consumatori di tutto il mondo a riconoscere i veri prodotti italiani e supporta le aziende del food nell'intraprendere percorsi di trasparenza e sostenibilità grazie all'innovazione tecnologica della blockchain.

*Ingresso libero.*

ORE 15.00 – 16.00

LA CASINA DELL'IPPOCASTANO - Via Matteotti, 6

- ▶ **Laboratorio dimostrativo**

**La trasformazione del latte in formaggio.** Come realizzare la cagliata e la mozzarella a casa, a cura di Cosimo Romito e Claudio Spallaccia, ONAF Umbria.

*Posti limitati, prenotazione necessaria*

ORE 16.00 – 17.00 | EX CHIESA S. AGATA

- ▶ **Laboratorio del gusto a cura di Slow Food Umbria**  
**"La bella storia della Merangola"**

Dal 2019, la Merangola di Ferentillo (Az. Agr. La Drupa) è ufficialmente parte del Registro Regionale delle Biodiversità dell'Umbria.

Un frutto antico, da cui si producono olio agrumato, birra artigianale, marmellata, liquore, salumi e molto altro, rendendolo un tesoro gastronomico straordinario!

*Posti limitati, prenotazione necessaria*

ORE 17.00 – 18.00

LA CASINA DELL'IPPOCASTANO - Via Matteotti, 6

► **Laboratorio**

**SOTTACETO.** I quick pickles, come realizzare i sottaceti facili, dai fiori all'uva di stagione

A cura di Gigi Passera, food writer e content creator "Le sorelle passerà"  
*Posti limitati, prenotazione necessaria*

## LUNEDI 14 OTTOBRE

ORE 10.00 – 13.00 | EX CHIESA S. AGATA

► **Convegno**

**"L'arte della conservazione alimentare: dalle tecniche tradizionali alle nuove tecnologie. Tra passato e futuro: storia, nutrizione, etica e tendenze"**

Intervengono:

**Andrea Sisti**, Sindaco del Comune di Spoleto e agronomo

**Giorgio Barchiesi, Giorgione**,  
"Sale, olio e aceto, i custodi del gusto"

**Giuseppe Pomicetti**, Presidente della Salina di Cervia  
"Il sale dolce di Cervia"

**Guido Farinelli**, storico dell'alimentazione e giornalista  
"Il tempo del cibo. L'uomo e la sfida della conservazione alimentare"

**Giulio Gigli**, chef ristorante UNE  
"Vecchio metodo di conservazione per affrontare nuove esigenze"

Moderà: **Maurizio Pescari**, giornalista





# SCOPRI LE AZIENDE

DEL MERCATO DELLE CONSERVE  
IN PIAZZA PIANCIANI



# PRENOTAZIONI

✉ [segreteria@anna7poste.com](mailto:segreteria@anna7poste.com)

☎ 392 0452172





COMUNE DI SPOLETO  
PUBBLICITÀ AMBIENTALE  
E PREVENZIONE DELLE RISORSE



Regione Umbria



[comune.spoleto.pg.it](http://comune.spoleto.pg.it)



*Evento con la presenza e la collaborazione  
delle aziende aderenti al progetto  
Terre del Ducato di Spoleto*

[saloneconserva.it](http://saloneconserva.it)



@conservasalone