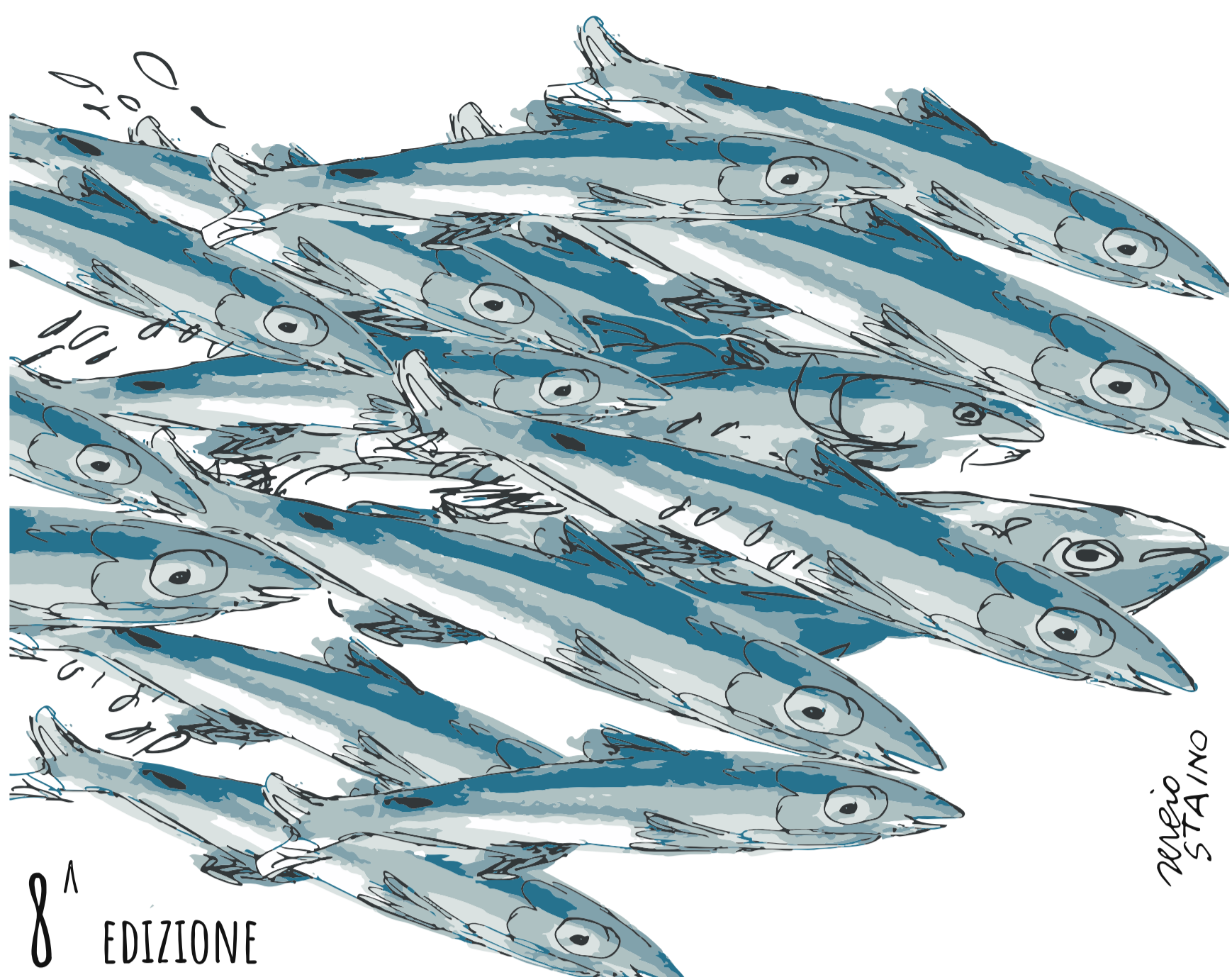


9 - 10 - 11 AGOSTO 2021



OLIVIO STAINO

8^a EDIZIONE

MERCATI DELLA TERRA E DEL MARE

PESCA SOSTENIBILE
ARCHEOLOGIA
TURISMO E NATURA

CENTRO AL GAWSIT
SERRANOVA (BR)

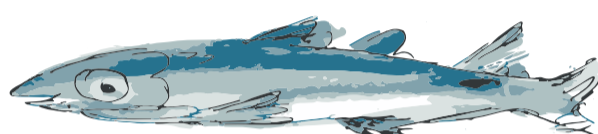
LE COSTE ADRIATICHE MERIDIONALI INCONTRANO
GLI ECOSISTEMI DI TERRA MADRE E I CICLI DELL'ACQUA

PUGLIA E ALBANIA

MERCATI, CUCINA DI STRADA, CENE DIDATTICHE, WORKSHOP, CONFERENZE, FORUM TRAVEL

PROGRAMMA

9 AGOSTO



ORE 19,30 PIAZZA "AL GAWSIT"

APERTURA DEGLI STAND DEI PRODUTTORI
E AVVIO DELLA CUCINA DI STRADA

ORE 21 ANFITEATRO "AL GAWSIT"

IL PRESIDIO SLOW FOOD COME STRUMENTO DI SVILUPPO AMBIENTALE E SOCIALE
SOSTENIBILE PER GLI STAKEHOLDER.

LA PESCA SOSTENIBILE E IL TURISMO

DALLA PESCA DISTRUTTIVA DEGLI HABITAT, ALLA PESCA SOSTENIBILE
CHE PROTEGGE IL MARE, SOSTIENE I PESCATORI ED ATTRA E FLUSSI TURISTICI.

SALUTI

Rocky Malatesta, presidente del Consorzio di Gestione di Torre Guaceto

INTERVENGONO

Marcello Longo, rappresentante legale di Slow Food Puglia

Marco Dadamo, referente dei presidi della piccola pesca

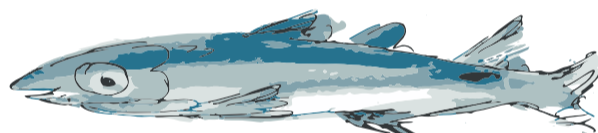
Francesco Sottile, Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Flamur Mamaj, prefetto del Comune di Valona

Rigers Bakiu, direttore del Dipartimento di acquacoltura,
pesca e agricoltura dell'Università di Tirana

Donato Pentassuglia, assessore all'agricoltura e alla pesca della Regione Puglia

10 AGOSTO



ORE 19,30 PIAZZA "AL GAWSIT"

APERTURA DEGLI STAND DEI PRODUTTORI
E AVVIO DELLA CUCINA DI STRADA

ORE 21 ANFITEATRO "AL GAWSIT"

"LA 'FILIERA CORTA' DELL'ARCHEOLOGIA:
DALLA RICERCA ALL'IMPRESA CULTURALE"

"LA NECROPOLI A CREMAZIONE DI TORRE GUACETO"

SALUTI

Rocky Malatesta, presidente del Consorzio di Gestione di Torre Guaceto

INTERVENGONO

Teodoro Scarano, direttore scientifico dello scavo e del Laboratorio di archeologia
di Torre Guaceto, Dipartimento di Beni culturali, Università del Salento

Claudio Cavazzuti, co-direttore scientifico dello scavo di Torre Guaceto,
Dipartimento Storia Culture Civiltà, Università di Bologna

TAVOLA ROTONDA

MODERA

Piero Pruneti, direttore della rivista Archeologia Viva
e del Salone archeologia e turismo culturale, TourismA

INTERVENGONO

Barbara Davide, soprintendente ad interim, Soprintendenza Archeologia
Belle Arti e Paesaggio per le Province di Brindisi e Lecce

Luigi De Luca, dirigente della Cooperazione Territoriale Europea-Poli Biblio Museali
della Regione Puglia

Fabio Pollice, rettore, Università del Salento

Massimo Bray, assessore alla cultura, tutela e sviluppo delle imprese culturali,
turismo, sviluppo e impresa turistica della Regione Puglia

ORE 21 RISTORANTE CASALE FERROVIA

LA SOSTENIBILITÀ DI TERRA E DI MARE A TAVOLA

CENA DIDATTICA A CURA DI CHEF PUGLIESI ED ALBANESI

La sostenibilità è ricchezza, non privazione. Occorre pescare meno e meglio per permettere
al mare di vivere. Non svuotiamo il nostro polmone blu e consumiamo solo prodotti ittici
prelevati nel rispetto della natura.



11 AGOSTO

ORE 19,30 PIAZZA "AL GAWSIT"

APERTURA DEGLI STAND DEI PRODUTTORI
E AVVIO DELLA CUCINA DI STRADA

ORE 21 ANFITEATRO "AL GAWSIT"

IL PRESIDIO SLOW FOOD COME STRUMENTO DI SVILUPPO AMBIENTALE E SOCIALE
SOSTENIBILE PER GLI STAKEHOLDER

IL TURISMO SOSTENIBILE SALVERÀ I TERRITORI:

I PERCORSI SLOW, LA CETS E IL PROGETTO MEDUSA

Dietro ogni territorio ci sono storie, tradizioni, sapori e pratiche artigianali preservati nel
tempo da donne e uomini che contribuiscono all'unicità delle offerte turistiche sostenibili
nelle aree rurali. Il turismo sostenibile è la via da percorrere per la conservazione della
biodiversità alimentare e culturale.

SALUTI

Rocky Malatesta, presidente del Consorzio di Gestione di Torre Guaceto

INTERVENGONO

Riccardo Rossi, presidente della Provincia di Brindisi

Luca D'Andrea, referente Slow Food Travel Puglia

Lara Marchetta, WWF Italia

Nexhip Hysolakovj, direttore dell'unità di monitoraggio dell'area
protetta di Valona

Enzo di Roma, presidente del Consorzio Albergatori Carovigno

Francesco Carlucci, direttore di Federparchi

Aldo Patruno, direttore del Dipartimento turismo, economia della cultura e
valorizzazione del territorio della Regione Puglia

ORE 21 RISTORANTE XFOOD

LA SOSTENIBILITÀ DI TERRA E DI MARE A TAVOLA

CENA DIDATTICA A CURA DI CHEF PUGLIESI ED ALBANESI

Mangiare sostenibile e meglio, è questo ciò di cui abbiamo bisogno, è questo ciò che ci
chiede l'ambiente. Acquisiamo consapevolezza e impariamo ad essere consumatori e
produttori virtuosi.