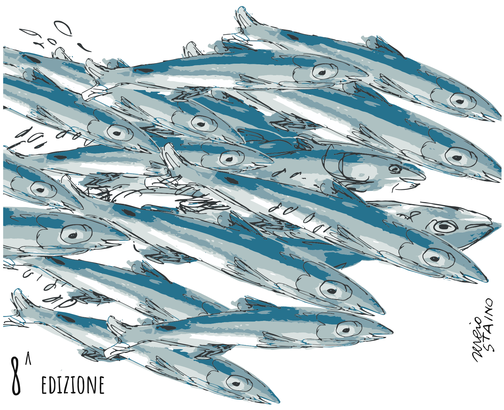
Interreg - IPA CBC
Italy - Albania - Montenegro
EXTRA

Consorzio di Gestione di Torre Guaceto

Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS

Slow Food Puglia

9 - 10 - 11 AGOSTO 2021



8^ 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 attrae i 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 Biodivrsita'*
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 Davidde, *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 of ferte 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 Hysolakoj, *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.