



CONSORZIO
DI TUTELA
**AGLIANICO
DEL VULTURE**

TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO 2022

Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione

Il Consorzio di Tutela dell'Aglianico a Terra Madre 2022

GIOVEDÌ 22 settembre

Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione

Ore 10,30 AREA LABORATORIO

Presentazione **Programma “Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione”**

Presentazione del **Tavolo dei Pani di Basilicata**
(prodotti con lievito madre nei Comuni lucani)

Il pane, racconto delle comunità

(proiezione video realizzati presso forni lucani e testimonianze in presenza partecipa il Prof. Ettore Bove
a cura di Slow Food Basilicata

Ore 12:30 AREA LABORATORIO

Lancio evento **“Dicci che olio usi e ti diremo quanto Slow sei ...”**
presentazione dell'iniziativa e consegna di contenitori per la raccolta di campioni di oli che verranno esaminati da esperti
a cura delle Condotte Slow Food di Potenza e Metapontum Magna Grecia

Ore 13:30 AREA LABORATORIO

Laboratorio con degustazione: **Il pane nelle ricette tradizionali della cucina del recupero**

partecipa Francesco Linzalone autore del libro “Quando la mollica aveva i buchi stretti”
a cura della Condotta Slow Food di Matera
In abbinamento birra lucana

Ore 14:00 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking: **ricetta con utilizzo del pane**
a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food
In abbinamento birra lucana

GIOVEDÌ 22 settembre

Inizia dai lieviti il racconto della biodiversità

Tutto il giorno continua il Lancio dell'evento !Dicci che olio usi e ti diremo quanto Slow sei..."

Ore 15:30 AREA LABORATORIO

Laboratorio/approfondimento: I segreti del lievito madre: nei lieviti la biodiversità microbica

(lievito madre da frutti del territorio, preparazione del lievito madre, degustazione di pani da lievito madre da accompagnare con confetture lucane)
partecipano esperti e panificatori
a cura delle Condotte Slow Food di Matera e Val d'Agri

Ore 17:00 AREA LABORATORIO

Approfondimento/laboratorio: "Che ne sai tu di un campo di grano?" Le antiche varietà di grano in Basilicata e le forme del pane

Proiezione di videointerviste con produttori, fornai e ristoratori
degustazione comparativa di pani da grani lucani differenti
partecipano Prof. Ettore Bove, Prof. Michele Perniola, esperti e produttori
a cura delle Condotte Slow Food di Matera e Val d'Agri

Ore 18:00 AREA SOMMINISTRAZIONE

Laboratorio con degustazione: **Il Ciambotto, gustoso contenitore di biodiversità**
a cura dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food e della Condotta Slow Food Area Sud
In abbinamento birra lucana

Ore 18:30 AREA LABORATORIO

Masterclass guidata: Vini del Vulture

a cura del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture e Slow Food Basilicata
con la partecipazione di autori Guida Slow Wine

Ore 19:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking: Il gusto ricco della biodiversità racconta i territori

a cura dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food e Slow Food Basilicata
In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

VENERDÌ 23 settembre

L'oro verde lucano: le cultivar declinano il gusto

Ore 10:30 AREA LABORATORIO

Approfondimento: **“Dicci che olio usi e ti diremo quanto Slow sei ...”**

con la partecipazione di ... (Esperti Regione Basilicata)

valutazione dei campioni di oli consegnati dal pubblico da parte degli esperti, illustrazione dei risultati, spiegazione delle caratteristiche organolettiche di un buon olio con degustazione comparativa di produzioni di qualità presenti nella Guida Slow Food Extravergini presenti al Salone del Gusto

a cura delle Condotte di Potenza e Metapontum Magna Grecia

(possibile esposizione immagini di olivi secolari a cura del Fotografo Rocco Scattino e del più antico frantoio rinvenuto a Ferrandina)

Ore 12:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Laboratorio/Approfondimento: **Formaggi lucani da fermenti naturali, alla scoperta del gusto**

degustazione guidata dal Prof. Roberto Rubino a cura di Slow Food Basilicata partecipano i produttori e Elena Baldassarre autrice del libro “Mio nonno... faceva le mozzarelle”

In abbinamento birra lucana

Ore 13:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio/Approfondimento: **L'olio lucano e gli oliveti ritrovati**: dallo stato dell'arte guardando al futuro

Pane e oli lucani, degustazione guidata

partecipa Francesca Baldereschi, Curatrice della Guida Slow Food agli Extravergini 2022 a cura della Condotta di Matera

Ore 14:00 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking: protagonista l'**Oliva di Ferrandina Presidio Slow Food**

a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food

In abbinamento un vino del [Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture](#)

VENERDÌ 23 settembre

Fermenti di antica tradizione nei sorsi lucani

Ore 15:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Laboratorio: preparazione di **Cingoli e Gelatine di Aglianico**
a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food e della Condotta del Vulture

Ore 16:30 AREA LABORATORIO

Laboratorio didattico per bambini: **Favole e sapori**
(narrazioni di fiabe lucane, educazione alimentare, merenda)
partecipa la Dott.ssa Laura Mongiello
a cura di Slow Food Basilicata
Ore 17:30 AREA LABORATORIO

Approfondimento: **Vino & Archeologia dagli Enotri ad oggi**
a cura della Condotta Metapontum Magna Grecia

Ore 18:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

RigenerAzioni: L'esperienza della **Fattoria Burgentina: le buone pratiche di integrazione sociale e di rispetto della Terra Madre**
con la partecipazione di staff e ospiti della Fattoria Burgentina
Il racconto di buone pratiche con degustazione di una preparazione a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food realizzata con le patate di alta montagna a zero consumo idrico prodotte dalla Coop. Agricola
a cura di Slow Food Basilicata

Ore 18:30 AREA LABORATORIO

Masterclass guidata e reading: **L'Aglianico del Vulture, calici e parole** Degustazioni guidate e reading tematici di scrittori lucani con la partecipazione di autori Guida Slow Wine
a cura del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Ore 19:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking: Risotto all'Aglianico - Basilicata - Piemonte A/R Ep.2
a cura del Cuoco lucano ...

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

SABATO 24 settembre

Il Pane dell'Alleanza, pane nostro

Tra simboli e saper fare le comunità si incontrano, raccontano, contaminano, rigenerano

Ore 11:00 AREA LABORATORIO

Tavola rotonda: **Le tipicità lucane oltre i confini** - Esperienze di Operatori della
Gastronomia lucana in Italia e all'estero
a cura ... Regione Basilicata

Ore 12.30 AREE LABORATORIO E SOMMINISTRAZIONE

Evento: Il Pane dell'Alleanza Slow Food

(il pane, cibo della condivisione, è preparato con il conferimento di lieviti madre da parte
della rete Slow Food e cotto nel forno allestito a Terra Madre)

È l'evento dell'incontro della Basilicata con la rete Slow Food, da Slow Food Italia ai
Presidenti dei Comitati Esecutivi Regionali, alle Condotte Lucane)

A pranzo in Basilicata

Cibi lucani **in abbinamento ai vini del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture**
a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food

Invito a pranzo dei Rappresentanti Istituzionali lucani, Slow Food Italia, Fondazione
Biodiversità, Presidenti Regionali Slow Food, Rappresentanti Associazioni ...

SABATO 24 settembre

Il cibo, racconti d'identità fra incontri e scambi

Ore 15:30 AREA LABORATORIO

Approfondimento: Il pane di Matera: il Presidio Slow Food nella prospettiva della valorizzazione

partecipa Comune di Matera, Salvatore Ciociola Referente Progetto Presidi Slow Food,
panificatori materani

a cura di Slow Food Basilicata, Condotta di Matera

Ore 17:00 AREA LABORATORIO

Approfondimento: Pane nostro tra identità e condivisione

Il pane delle comunità arbëreshë lucane, il pane serbo, picciddat e piccilatidd
(degustazione di picciddat e piccilatidd)

con la narrazione di Federico Valicenti, cibosofo, autore del libro "Dalla tavola lucana al
paradiso")

a cura di Slow Food Basilicata

Ore 16:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Approfondimento: **C'era una volta (e c'è ancora!) la lucanica... I salumi lucani, un'intensa storia di gusto**

Nel nome il legame al territorio. Valorizzare la lucanica come prodotto identitario: il Presidio Slow Food è una strada percorribile?

Laboratorio del gusto sui salumi lucani, degustazione accompagnata dal pane con la partecipazione di Salvatore Ciociola del Progetto Presidi di Slow Food Italia, Dott.ssa Laura Mongiello

a cura di Slow Food Basilicata

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Ore 18:00 AREA LABORATORIO

Incontro con l'**Associazione Lucani in Piemonte**

a cura ... Regione Basilicata

Ore 18:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking/approfondimento dedicato alle **castagne del Vulture**

a cura dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food

con la partecipazione del Parco del Vulture e della Rete Slow Food dei Territori Castanicoli Nazionali

In abbinamento la birra di castagne del Birrifico del Vulture

Ore 19:00 AREA LABORATORIO

Masterclass: **Vini del Vulture**

a cura del Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture

con la partecipazione di autori Guida Slow Wine

Ore 19:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking: protagonista il **pezzente Presidio Slow Food** a cura dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

DOMENICA 25 settembre

Fermenti naturali nei formaggi lucani, profumo d'erbe, sapore di stagioni

Ore 11:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio: **La caseificazione con caglio vegetale**

Presentazione ricerca e degustazione dei formaggi a caglio vegetale
a cura dell'Alsia

In abbinamento vini del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Ore 12:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio con degustazione: **Il caciocavallo podolico Presidio Slow Food**

partecipano i produttori

a cura di Slow Food Basilicata

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Ore 13:30 AREA LABORATORIO

Laboratorio/Approfondimento: **Formaggi lucani da fermenti naturali, alla scoperta del gusto**

degustazione comparativa guidata con la partecipazione dei produttori
a cura della Condotta di Potenza

Ore 13:00 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking dedicato ai **formaggi a caglio vegetale**

a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food

partecipa Alsia e Slow Food Basilicata

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Ore 14:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking dedicato a **L'oro rosso di Basilicata: il peperone crusco di Senise IGP**

a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food

partecipano i produttori

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

DOMENICA 25 settembre

Fermenti lucani

Ore: 15,30 AREA LABORATORIO

Approfondimento/incontro: **Percorsi Slow nel Vulture per rigenerarsi e rigenerare**
a cura del Parco del Vulture, Condotta del Vulture, partecipa Slow Food Travel

Ore 16:30 AREA LABORATORIO

Fermentazioni: **Progetto No Cap**
a cura della Condotta Metapontum Magna Grecia

Ore 16:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Laboratorio con degustazione dedicato alla **Pera Signora Presidio Slow Food** a cura di Slow Food Basilicata, produttori del Presidio, Cuochi dell'Alleanza Slow Food

Ore 17:30 AREA LABORATORIO

Laboratorio: **Spumeggianti fermenti**
Degustazione guidata di birre artigianali lucane
partecipano i produttori

Ore 18:00 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking: **ricette con la birra lucana**
a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food
In abbinamento birre lucane
Ore 19:30 AREA LABORATORIO

Approfondimento: **Racconti dal "Geoportale della Cultura Alimentare: cibo e territorio lucano"**
a cura di Slow Food Basilicata

Ore 19:30 AREA SOMMINISTRAZIONI

Show cooking dedicato al **Tartufo lucano**
a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food
partecipano i produttori
In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

LUNEDÌ 26 settembre

Sapori e saper fare, racconti di territorio

Ore 11:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio: **Rigenerarsi con le erbe spontanee**: come utilizzare i regali di Madre Terra
Dalla raccolta sostenibile alla preparazione delle tisane
partecipano una Guida del Parco del Vulture e un'esperta in piante officinali
a cura del Parco del Vulture, Condotta del Vulture

Ore 12:00 AREA LABORATORIO

La cucina del recupero: necessità di ieri, scelta di responsabilità oggi

(Approfondimento e ricette)

a cura della Condotta di Matera

Ore 13:00 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking/laboratorio: **Food's Water Footprint:** Qual è la coltura più sostenibile per utilizzo d'acqua?

(ceci, cicerchie e lenticchie)

a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food, Condotte Slow Food

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

Ore 14:30 AREA SOMMINISTRAZIONE

Show cooking dedicato al **Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola Presidio Slow Food**

a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food

In abbinamento un vino del Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture

LUNEDÌ 26 settembre

Sapori e saper fare, racconti di territorio

Ore 16:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio con degustazione: **Tipicità del Potentino: gusto da scoprire**

a cura della Condotta di Potenza

Ore 17:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio: **Le conserve della tradizione lucana**

a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food

Ore 18:00 AREA LABORATORIO

Laboratorio: **Le mani in pasta raccontano...** (da acqua e farine forme diverse con storie diverse) a cura della Condotta di Potenza

Possibilità di performance artistiche durante le giornate

