

**MEDITERRANEO
SLOW**
6-8 OTTOBRE 2023
TARANTO
LUNGOMARE VITTORIO EMANUELE



ORGANIZZATO DA



CON LA DIREZIONE ARTISTICA DI



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
SVILUPPO RURALE E AMBIENTALE

Premessa

Mediterraneo Slow si sviluppa su tre giorni, dal 6 all'8 ottobre. Tutte le attività in programma sono gratuite, e per la maggior parte si svolgono presso la Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III.

Fanno eccezione le visite in azienda, disponibili su prenotazione ai link indicati nelle descrizioni. Il programma potrà subire modifiche, così come il catalogo espositori che riportiamo a fine documento.

Per info contattare info.eventi@slowfood.it

Venerdì 6 ottobre

ore 10:30

**Inaugurazione ufficiale di Mediterraneo Slow
Salone degli Specchi, Palazzo di Città**

L'edizione 0 della tre giorni organizzata dal Comune di Taranto in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Puglia intende celebrare la grande diversità di quei Paesi e popoli che per millenni si sono relazionati, dando vita alla cultura mediterranea, e richiamare l'attenzione sulla centralità del cibo e della sua produzione come elemento di unione in un momento storico in cui il tema del viaggio attraverso il Mar Mediterraneo è elemento di tragica cronaca.

Intervengono:

- **Rinaldo Melucci**, sindaco di Taranto
- **Edward Mukiibi**, presidente di Slow Food
- **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia
- **Marcello Longo**, presidente di Slow Food Puglia

Sabato 7 ottobre

ore 10:00

Visita in Frantoio – Tenuta Venterra

Contrada Mannara, Grottaglie (TA) – Ritrovo direttamente in azienda

La particolare posizione geografica, le condizioni climatiche favorevoli, la sapiente maestria di chi lavora in tenuta garantiscono oli pregiati, che valorizzano al meglio l'assortimento varietale dell'olivicultura tarantina. L'azienda estende le sue coltivazioni su 115 ettari di terreno ove trovano sede varietà autoctone pugliesi.

Evento gratuito, prenotazione obbligatoria [a questo link](#)

ore 15:00

Mediterraneo, Mare aperto

Conferenza

Salone degli Specchi, Palazzo di Città

Seguendo un affascinante itinerario, andiamo alle radici di molti temi che toccano la nostra contemporaneità: il futuro dell'agricoltura mediterranea e, in particolare, dei cibi che ne hanno plasmato gastronomie, stili alimentari e paesaggi, le grandi migrazioni (e i dolorosi naufragi che esse portano con sé), che ancora oggi interessano il Mediterraneo, mare aperto per eccellenza.

Intervengono:

- **Saverio Russo**, professore di Storia moderna, Università di Foggia. Studioso di storia economica sociale. Esperto di transumanza e tratturi. Presidente regionale di FAI Puglia
- **Rossella Galletti**, docente di antropologia culturale e ricercatrice presso il MedEatResearch, Università degli studi suor Orsola Benincasa, Napoli
- **Leonardo Palmisano**, sociologo, editorialista del *Corriere del Mezzogiorno*. Tra i suoi libri, *Ghetto Italia. I braccianti stranieri tra caporalato e sfruttamento* (2015), *Mafia Caporale* (2017), *Mediterranea* (scritto con Dimitri Deliolanes, 2022). Presidente della cooperativa editoriale Radici Future Produzioni.
- **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia

Moderata: **Serena Milano**, direttrice Slow Food Italia

ore 16:00

Visita in vigneto – Agricola Fellingine

S. Comunale Santo Stasi I, 42

Il Primitivo, come per tutte le famiglie di Manduria, è stato il filo conduttore delle vite di Agricola Fellingine. Attorno ad esso la famiglia proprietaria dell'azienda ha elaborato visioni, nutrito sogni, immaginato il domani. Senza mai trascurare di guardare al passato, a quanto è stato tramandato in termini di valori, conoscenze, tradizioni, esperienze.

Evento gratuito, prenotazione obbligatoria [a questo link](#)

ore 17:00

Politiche locali del cibo: verso una visione mediterranea – Cone presentazione case histories GeCA

Conferenza

Spazio incontri ICPI e Slow Food, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

Confronto tra le città su azioni concrete, limiti e opportunità per la progettazione e lo sviluppo di un piano di azione partecipato, che coinvolga i cittadini. Discussione aperta tra amministratori delle città e stakeholder.

Intervengono:

- **Leandro Ventura**, direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio della Cultura Immateriale
- **Fabrizio Manzulli**, vicesindaco di Taranto
- **Luigi Ranieri**, direttore attuazione del Programma Città Metropolitana di Bari
- **Paolo Foresio**, assessore Comune di Lecce (Politiche sportive, Sviluppo economico, Attività produttive, artigianali e commerciali, Agricoltura, Spettacolo, Turismo)
- **Nicola Fattibene**, responsabile Food Policy Hub del Comune di Andria

Introducono e moderano:

- **Raoul Tiraboschi**, vicepresidente Slow Food Italia
- **Damiano Petruzzella**, CIHEAM di Bari

ore 17:00

La consegna dei libri ai bambini del Rione Tamburi

Parco Lulù, via Giuseppe Verdi, 3/A

Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia, nel corso di una delle tappe di Legalitria, un progetto lettura nazionale per la legalità, consegna i libri della casa editrice della chiocciola dedicati ai bambini. Alla cerimonia saranno presenti anche il Garante dei Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza della Regione Puglia dott. Ludovico Abbaticchio e il Garante regionale dei diritti delle persone sottoposte a misure restrittive della libertà Dott. Piero Rossi.

ore 18:00-22:00

Apertura del Mercato della Terra e del Mare

Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

Cuore pulsante di Mediterraneo Slow è il mercato dei produttori e artigiani del Mediterraneo selezionati da Slow Food Puglia. Ancora in fase embrionale rispetto a quel che prevediamo diventi nelle prossime edizioni – con un ampliamento della selezione a tutto il sud Italia e ai paesi internazionali affacciati sul Mediterraneo –, il mercato espone il meglio dei produttori artigianali provenienti dalla regione, protagonisti dei quattro Mercati della Terra pugliesi, tra cui molti Presìdi Slow Food e Comunità Slow Food del territorio. (Al fondo del programma trovi l'elenco completo delle aziende presenti, aggiornato al 3 ottobre)

ore 18:00

Sua maestà la regina nera di Taranto

Degustazione

Stand Regione Puglia, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

La cucina tarantina non può prescindere dal suo prodotto simbolo: la cozza nera di Taranto, Presidio Slow Food. In questo appuntamento la cuoca a domicilio dell'Alleanza Slow Food Anna Maria di Gregorio ne offre una delle presentazioni più classiche: il riso patate e cozze, o tiella barese, un piatto diffuso e preparato in tutta la Puglia.

ore 19:00

Aperitivo in musica: Tre Presìdi in un colpo solo

Spazio incontri ICPI e Slow Food, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

La cozza nera di Taranto, il caciocavallo podolico del Gargano, il pallone di Gravina. Come si sposa il mare tarantino con due formaggi simbolo della tradizione pugliese, due favolose paste filate a latte vaccino crudo? Venite a scoprirlo assaggiando le cozze gratinate con caciocavallo e pallone di Gravina in questo aperitivo musicale condotto dalla cuoca a domicilio dell'Alleanza Slow Food Anna Maria di Gregorio. L'appuntamento prevede inoltre la degustazione di vini del territorio, ed è arricchito dalle note di **Melga**, cantautrice di Massafra che porta con sé una ricca gamma di influenze musicali. La sua musica fonde elementi di folk, rock e sinfonico, creando un sound unico e coinvolgente.

ore 20:30

Friselline, tubetti e settembrine

Stand Regione Puglia, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

Degustazione

Normalmente le associamo all'estate, ma è da settembre a dicembre che il mare regala le cozze migliori. È questo infatti il periodo di maggiore pesca e in cui sono più buone, dopo aver impiegato un anno intero a crescere. Le degustiamo in un antipasto che le vede a insaporire, insieme alla stracciatella, le friselle. E in un primo, dove costituiscono il sugo ideale per i tubetti, il formato di pasta maggiormente vocato ad accoglierle. Protagonista dell'incontro la cuoca a domicilio dell'Alleanza Slow Food Anna Maria di Gregorio.

Domenica 8 ottobre

ore 10:00-22:00

Apertura del Mercato della Terra e del Mare

Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

Cuore pulsante di Mediterraneo Slow è il mercato dei produttori e artigiani del Mediterraneo selezionati da Slow Food Puglia. Ancora in fase embrionale rispetto a quel che prevediamo diventi nelle prossime edizioni – con un ampliamento della selezione a tutto il sud Italia e ai paesi internazionali affacciati sul Mediterraneo –, il mercato espone il meglio dei produttori artigianali provenienti dalla regione, protagonisti dei quattro Mercati della Terra pugliesi, tra cui molti Presìdi Slow Food e Comunità Slow Food del territorio. (Al fondo del programma trovi l'elenco completo delle aziende presenti, aggiornato al 3 ottobre)

ore 10:00

Dolce Puglia: sospiro, biscotto ceglie, colombino e fichi mandorlati

Degustazione

Stand Regione Puglia Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

Tra i Presìdi pugliesi, molti sono dedicati ai dolci della tradizione. Il sospiro di Bisceglie (Presidio Slow Food) è un pan di spagna leggerissimo fatto con uova di galline ruspanti e farine pugliesi aromatizzato con scorza di limone delle campagne biscegliesi. Il biscotto di Ceglie Messapica (già Presidio Slow Food) è un biscotto a base di pasta di mandorle e confettura di ciliegie o uva, con fragranza di limone, una variante prevede la copertura con il "cileppo" ovvero di una glassa a base di zucchero e anche cacao. Il colombino di Manduria è un pasticcino leggero, soffice e friabile con forma di tortino tronco-conico. Presenta due strati di pasta sfoglia farcita con pasta di mandorle all'arancia e crema pasticciera. Infine, il fico mandorlato (Arca del gusto) è essiccato e accoglie una mandorla intera tostata e non pelata in ogni metà (l'amaro della pellicina fa da contrasto con la dolcezza del fico e ne fa apprezzare di più il sapore), una scorzetta di limone e qualche seme di finocchietto selvatico. Un dolce inizio per la domenica di Mediterraneo Slow!

ore 11:00

La parola ai fornai e ai custodi di grani tradizionali

Forum per il cambiamento

Spazio Incontri ICPI e Slow Food, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

I cereali rappresentano la coltura più diffusa nel mondo e il cibo quotidiano per miliardi di persone. La selezione e l'incrocio delle piante ha come obiettivo raccolti migliori e costanti nel tempo, ma nel XX secolo il crescente fabbisogno di cereali spinge la ricerca a trovare varietà, tecniche e modalità di coltivazione in grado di garantire una maggiore produttività. Con il miglioramento genetico compaiono in campo varietà super produttive, dette "moderne", che scalzano quelle tradizionali e riducono il numero delle varietà coltivate, con un'enorme perdita in termini di biodiversità. Nell'incontro, alcune comunità mediterranee di Slow Grains raccontano le proprie esperienze positive.

Intervengono:

- **Michele Sica**, Cooperativa Sociale Terra di Resilienza-Monte Frumentario, Calvanico (Salerno)
- **Vincenzo Fratantonio**, Comunità Slow Food del pane tradizionale di Modica, Modica (Ragusa)
- **Ercole Maggio**, Comunità Slow Food Triticum, per la valorizzazione degli antichi cereali del Salento (Lecce)
- **Giuseppe Di Gesù**, Presidio Slow Food del pane dell'Alta Murgia", Altamura (Bari)

Modera: Mimmo Pontillo, Coordinatore rete Slow Grains italia

ore 12:30

Prodotti di Puglia tra terra e mare

Degustazione

Stand Regione Puglia , Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

La tavola pugliese festeggia spesso l'incontro felice fra prodotti di terra e prodotti di mare. Lo sperimentiamo in questo incontro che vede protagonista la cuoca Maria Carmela d'Acunto di La Luna nel pozzo di Grottaglie (TA). A lei il compito di preparare, come antipasto, il pane alle rape, burro e alici e, come primo, i cavatelli, pomodorino giallorosso, cozze e mandorle.

ore 14:30

Visita all'allevamento della cozza nera

Imbarco da scesa Vasto, coordinate Google Maps:

https://maps.app.goo.gl/3FTonHvtKdF9Vfm16?g_st=ic

La molluschicoltura nel Mar Piccolo offre preziose proteine con un impatto ambientale bassissimo, dato che: non prevede la fornitura di alimenti supplementari e le semplici tecniche di coltura non necessitano di energia. Inoltre, la mitilicoltura fornisce servizi di supporto preziosi quali il riciclo dei nutrienti in eccesso presenti nelle acque e offre habitat e rifugi ad altri organismi nei suoi anfratti e sui suoi supporti, anche di varie specie censite nella Lista Rossa dell'IUCN (International Union for Conservation of Nature).

Evento esaurito.

ore 15:00

La parola agli olivicoltori

Forum per il cambiamento

Spazio incontri ICPI e Slow Food, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

L'olivo è una pianta di civiltà e un patrimonio immenso, ma anche un settore in crisi, minacciato dalla diffusione di impianti intensivi, da patologie come la xylella, dalla competizione di produzioni di scarsa qualità. Con la rete Slow Olive, la Guida agli extravergini, il Presidio degli olivi secolari in Italia (ma anche i Presidi attivi in Spagna e Turchia), Slow Food sta lavorando per promuovere pratiche agroecologiche e valorizzare oli veramente "agricoli", capaci di esprimere le peculiarità delle cultivar e dei territori. Nell'incontro, alcune comunità dell'olivicoltura mediterranea raccontano le proprie esperienze positive.

Intervengono:

- **Alfonso Danilo Prete**, azienda agricola Tatamà di San Vito dei Normanni (Brindisi), Presidio Slow Food degli oliveti secolari

- **Tiziana Favi**, cuoca dell'Alleanza del ristorante [Namo Ristobottega](#) di Tarquinia, Lazio; membro del Consiglio di Slow Food Internazionale
- **Domenico Castria**, cuoco dell'Alleanza del ristorante Praedio della Reale, Ginosa (TA)
- **Donatello Leobilla**, azienda agricola biologica Pietrasanta di Carovigno, Presidio Slow Food degli oliveti secolari e del pomodorino di Torre Guaceto
- **Francesco Linzalone**, Comunità Slow Food degli oliveti ritrovati del Materano

Modera: **Francesco Sottile**, docente Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale

ore 16:00

Il capocollo di Martina Franca incontra la birra biologica

Degustazione

Stand Regione Puglia, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

A Martina Franca, ma anche nei vicini comuni di Locorotondo e Cisternino, si produce il capocollo, il salume più tipico della Murgia dei Trulli, in dialetto chépecùedde. Noto nel Regno di Napoli già a partire dal XVIII, questo salume deve il nome al taglio impiegato per la sua produzione: con il termine capocollo o capicollo nel meridione si indica la coppa, la parte del maiale che si trova tra collo e costata. Degustiamo questo magnifico salume in abbinamento a una birra biologica del territorio, che accompagna anche altri prodotti delle comunità Slow Food pugliesi.

ore 17:00

La parola ai pescatori e ai mitilicoltori

Forum per il cambiamento

Spazio incontri ICPI e Slow Food, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

L'altra faccia dello sfruttamento degli oceani, dell'inquinamento e della pesca intensiva è quella dei custodi dei mari. I mitilicoltori, i pescatori, le ostesse, gli artigiani, le esperte e i ricercatori che stanno già mettendo in atto la conversione ecologica delle loro attività, preservando tecniche rispettose dell'ambiente e sperimentando soluzioni innovative per affrontare le sfide odierne, a cominciare dalla crisi climatica e dall'arrivo di specie aliene, come l'ormai celebre granchio blu. Nell'incontro, alcune comunità della pesca e della mitilicoltura mediterranee raccontano le proprie esperienze positive di piccola pesca costiera, cogestione, e sottolineano che il cambiamento è già in atto.

Intervengono:

- **Luciano Carriero**, mitilicoltore, Presidio Slow Food della cozza nera di Taranto
- **Luciana Muscogiuri**, Area Marina Protetta di Porto Cesareo, Presidio Slow Food
- **Ester Cecere**, CNR-ISRA, Istituto di Ricerca sulle Acque
- **Gianfranco Paziienza**, CNR e Università degli Studi di Foggia

Modera: **Marco Dadamo**, biologo marino, membro advisory board di Slow Fish

ore 18:30

Aperitivo in musica: Street food made in Puglia

Spazio incontri ICPI e Slow Food, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

Il panzerotto nasce dalla tradizione della cucina più povera pugliese, quando con la rimanenza della pasta del pane venivano cotte delle piccole mezzelune con ripieno di pezzi di formaggio e pomodori. Le bombette sono invece degli involtini di carne fresca di maiale ripieni e cotti alla brace, tipici della Valle d'Itria e diffusi in Puglia soprattutto nelle province di Bari, Brindisi, Taranto e Lecce. Il capocollo di Martina Franca, infine, è il salume più celebre della regione. Li degustiamo in abbinamento alla birra artigianale del territorio, in un aperitivo arricchito dalle note di **Duo di Due**. Francesco Dracca e Vito Spada, cofondatori della Bandarisciò e della compagnia di arte di strada Pachamama, sono due artisti pugliesi che da oltre 25 anni animano strade, piazze e palchi con la loro arte. Propongono uno spettacolo musicale che attraversa culture di tutto il mondo (balcaniche, centroamericane, klezmer, musiche d'autore italiane). Un concerto versatile, divertente e imprevedibile arricchito da storie, racconti e poesie.

ore 20:30

La tradizione dei mari di Puglia

Degustazione

Stand Regione Puglia, Rotonda Marinai d'Italia, Lungomare Vittorio Emanuele III

Anna Maria di Gregorio cuoca a domicilio dell'Alleanza Slow Food ci delizia con l'impepata di cozze, realizzata con la cozza nera tarantina, Presidio Slow Food, e un altro grande classico della cucina pugliese, i cavatelli cozze e pomodoro.

Gli espositori del Mercato della Terra e del Mare

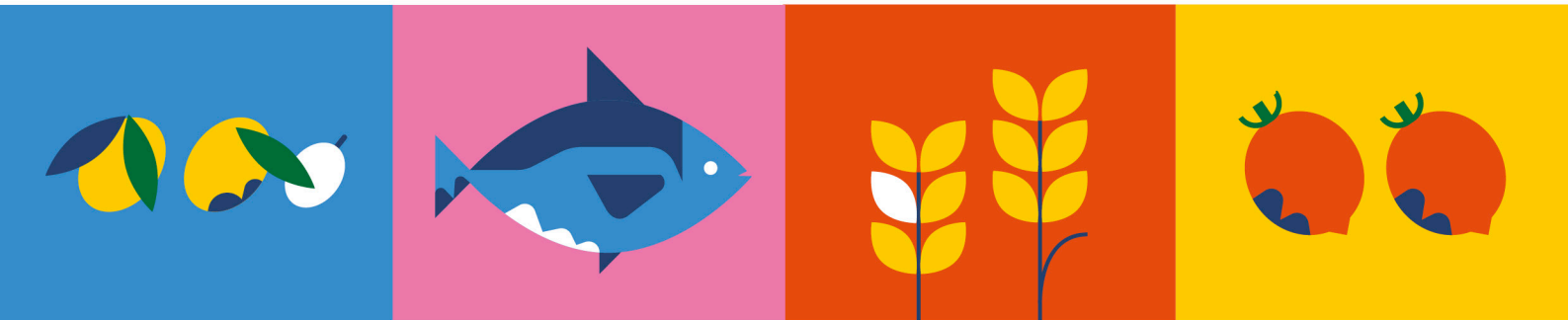
Presìdi Slow Food

- Salumi Martina Franca, Presidio del capocollo di Martina Franca, sabato pomeriggio e domenica
- Salumificio Santoro, Presidio del Capocollo di Martina Franca, sabato pomeriggio e domenica
- Forno Di Gesù, Presidio del pane tradizionale dell'Alta Murgia, domenica
- Cava Verde Biofarm, Presidio della capra jonica, domenica
- Essenza Garganica, Presidio degli agrumi del Gargano, sabato pomeriggio e domenica
- Coppa Rossa, Presidio degli agrumi del Gargano, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Terra Nera Salento, ecotipi autoctoni di piselli salentini*, domenica
- Casa Sabatino, Presidio della capra garganica, domenica
- Az. agr. Frumenzio Virginio, Presidi della vacca podolica e del caciocavallo podolico del Gargano, domenica
- Boccacci di Puglia, Presidio del pomodoro giallorosso di Crispiano, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Calemone, Presidio del pomodoro fiaschetto di torre Guaceto, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Pietrasanta, Presidio del pomodoro fiaschetto di torre Guaceto, sabato pomeriggio e domenica
- Spina sapori di Puglia, Presidio del pomodorino di Manduria, sabato pomeriggio e domenica
- Frantoio oleario Cassese, Presidio degli olivi secolari, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Tatamà, Presidio degli olivi secolari, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Sifè, Presidio degli olivi secolari, sabato pomeriggio e domenica
- Coop. Vaira, Presidio degli olivi secolari, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Cannarozzi, Presidio della fava di Carpino, sabato pomeriggio e domenica
- Antica Tradizione Dolciaria, Presidio del confetto riccio di Francavilla Fontana, domenica
- Condotta Slow Food Molfetta, Presidio del Sospiro di Bisceglie, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Gaetano Rubertis, Presidio della mandorla di Toritto, sabato pomeriggio e domenica
- Ruggiero Piazzolla, Presidio della cipolla rossa delle saline di Margherita di Savoia*, domenica
- Mitilicoltori tarantini, Presidio della cozza nera di Taranto, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Nicola Zaccaria, Presidio del pomodoro regina al filo di cotone di Torre Canne, sabato pomeriggio e domenica
- Presidio della focaccia a libro di Sammichele di Bari, sabato pomeriggio e domenica
- Presidio del pallone di Gravina, sabato pomeriggio e domenica

I nomi indicati con * indicano Presìdi in fase di creazione.

Altre aziende

- Comunità Slow Food produttori dell'Alto Salento per valorizzare i formaggi liberi e naturali, sabato pomeriggio e domenica
- Comunità Slow Food Triticum-custodi degli antichi cereali del Salento, sabato pomeriggio e domenica
- Frutti del grano, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Molino a Vento, formaggi, sabato pomeriggio e domenica
- Colimena, la fabbrica del tonno, sabato pomeriggio e domenica
- Forno S. Lorenzo, biscotto di Ceglie, domenica
- Az. agr. Calò&Monte, legumi, domenica
- Scarafite soc. agr., marmellate, domenica
- Infuseria Brindisina, liquori, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Raffaele Chionna, olio, sabato pomeriggio e domenica
- Az. agr. Monterisi, olio, sabato pomeriggio e domenica
- Agricola Feline, vino, sabato pomeriggio e domenica
- Rete Slow Grains, pani tradizionali, sabato pomeriggio e domenica



ORGANIZZATO DA



CON LA DIREZIONE ARTISTICA DI



IN COLLABORAZIONE CON



CON LA PARTECIPAZIONE DI

