

I SAPORI DELLA GRANDE LUCANIA

IL CIBO DEI PARCHI

MARATEA
26-27-28 GIUGNO 2015



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
DELEGAZIONE
POLLINO-POLICASTRO



UNIONE EUROPEA
DEI GOURMETS
CONSOLATO
DI BASILICATA



LUOGHI, CULTURA E PASSIONE
PER IL BUON CIBO ED IL BUON VINO

LA GRANDE LUCANIA

Grande, riferito a Lucania non è un aggettivo accrescitivo, ma qualificativo.

Il termine Grande Lucania rappresenta un movimento d'opinione che tende a riportare nei confini geografici un territorio uniforme per caratteristiche morfologiche, con abitanti molto simili fra loro per abitudini, con prodotti della terra uguali e coltivati con le medesime procedure, con cibo preparato e cucinato nello stesso modo.

Un grande territorio popolato da abitanti che allo stato attuale risultano divisi da confini politici nelle due regioni della Campania e della Basilicata, la vecchia Lucania dei romani appunto. I cittadini della Campania e più precisamente quelli che popolano il territorio del basso e medio Cilento da sempre si sentono più lucani, dell'antica Lucania romana, che campani. Il convegno "I sapori della Grande Lucania" si propone proprio di dimostrare come su tutto il territorio indicato, ci sia una corrispondenza di sapori, di odori, di colori che una separazione regionale non può nascondere.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONE POLLINO-POLICASTRO

IN OCCASIONE DEL QUINQUENNALE
DELLA FONDAZIONE DELLA DELEGAZIONE



UNIONE EUROPEA
DEI GOURMETS CONSOLATO
DI BASILICATA

IN OCCASIONE DEL
V ANNIVERSARIO
DEL XIII GRAN CONVEGNO
INTERNAZIONALE D'ITALIA
IN BASILICATA





GIOVEDÌ 25 GIUGNO - ARRIVO A MARATEA

- Ore 18.00 Arrivo a Maratea e sistemazione in albergo
 Ore 21.00 Cena presso il ristorante **Za Mariuccia** - Maratea Porto

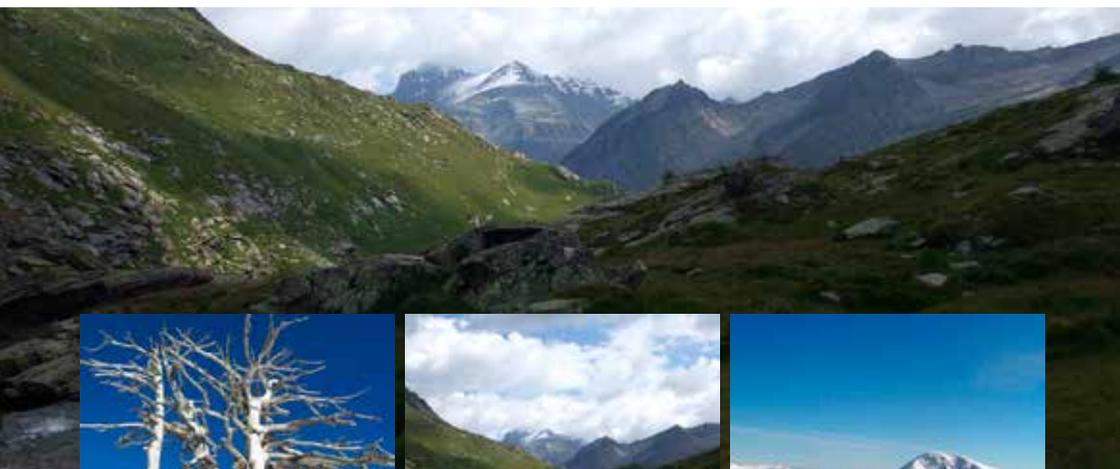


ZA' MARIUCCIA
 Ristorante al Porto di Maratea

Via Grotte,2
 85040 Porto di Maratea PZ
 tel. + 39 0973 876163

VENERDÌ 26 GIUGNO GITA SUL POLLINO

- Ore 08.00 Colazione e partenza in pullman g.t. verso Piano Ruggio nel parco Nazionale del Pollino con visita ai siti più belli del parco e ai pini loricati simbolo del parco stesso
- Ore 13.00 Pranzo leggero presso il ristorante "Da Peppe" a Rotonda
- Ore 15.00 Visita del centro storico di Rotonda con possibilità di acquisto dei prodotti alimentari tipici del Parco
- Ore 16.00 Spostamento al Museo di Rotonda con visita ai resti del mammut trovato sulle rive nel lago preistorico del Mercure
- Ore 17.00 Rientro a Maratea
- Ore 21.00 Cena di benvenuto presso il ristorante La Locanda di Nettuno, Marina di Maratea



DA PEPPE
Ristorante Rotonda

Corso Garibaldi, 13
85048 Rotonda PZ
Tel. 0973 661251

LA LOCANDA DI NETTUNO
Ristorante a marina di Maratea

Via Citrosello 16
85046 Maratea PZ
Tel. 0973 879126



SABATO 27 GIUGNO GIORNATA AL SANTAVENERE

- Ore 09.00 Colazione
- Ore 10.00 Mattinata dedicata al mare o alla piscina. Pass free, riservato ai partecipanti al Convegno, per usufruire dei servizi dell'Hotel
- Ore 13.00 Pranzo a buffet al ristorante Il Carrubo sulla scogliera del Santavenerere
- Ore 17.00 nella sala del Santavenerere (abito casual):
" I Sapori della grande Lucania, il cibo dei parchi "

Al Convegno intervengono:

FEDERICO VALICENTI

Chef del ristorante Luna Rossa - Terranova di Pollino

CIBOSOFIA DI VALICENTI

ETTORE BOVE

Università degli Studi della Basilicata

LA LUCANICA: ECONOMIA DI UN TERRITORIO

CORRADO PICCINETTI

Già professore associato di Ecologia, responsabile del laboratorio di biologia marina e pesca, Università di Bologna-Fano

IL CIBO DI MARE

GIOVANNI BALLARINI

Accademia Italiana della Cucina

I FUNGHI TRA MAGIA E CUCINA

ANGELO GRANDO

Console nazionale presidente dell'Unione europea dei Gourmets-Italia

IL VINO...GRANDE COMUNICATORE

GIUSEPPE BENELLI

Presidente Accademia Capellini della Spezia

Presidente del Premio Bancaella

I SAPORI DELLA LUCANIA TRA STORIA E LEGGENDA

PAOLO PETRONI

Accademia Italiana della Cucina

CONCLUSIONI

- Ore 21.15 Cena di Gala
Terrazza del ristorante del Santavenerere (abito scuro)

PER INFO: tel.+39 0971 51833/51865 fax+39 0971 650132
cellulare +39 3351097056
info@buildingandbusiness.it