

la Comunità delle vele



il workshop per la condivisione delle
buone pratiche delle località costiere

le vacanze a tavola

Turismo di qualità
e Dieta Mediterranea

6-8 aprile 2017 | Pollica, Acciaroli e Pioppi (Sa)

P R O G R A M M A

■ GIOVEDÌ 6 APRILE

Ore 16.00 Ritrovo dei partecipanti
presso il Castello dei Principi Capano, a Pollica

Ore 16.30 TAVOLA ROTONDA
COMUNITÀ DELLE VELE

Ore 18.30 PRESENTAZIONE DEL MARCHIO
IO MANGIO MEDITERRANEO

Ore 20.00 Cena conviviale

■ VENERDÌ 7 APRILE

Castello dei Principi Capano, Pollica

Ore 10.00 Saluti istituzionali

Stefano Pisani Sindaco di Pollica, Acciaroli e Pioppi

Ore 10.30

BENI CULTURALI, TURISMO, TERRITORIO

Introduce e coordina

Michele Buonomo Presidente Legambiente Campania

Partecipano

Rossella Muroni Presidente nazionale Legambiente

Gabriel Zuchtriegel Direttore Museo Nazionale e Parco
archeologico di Paestum

Stefano Landi Docente di Economia del turismo LUISS Roma

Alfonso Andria Presidente Centro Universitario Europeo per
i Beni Culturali di Ravello

Domenico Nicoletti Direttore Parco Nazionale del Gran
Sasso e Monti della Laga

Tommaso Pellegrino Presidente Parco Nazionale del
Cilento Alburni e Vallo di Diano

Agostino Casillo Presidente Parco Nazionale del Vesuvio

Ore 13.00 Buffet

Ore 14.30 TAVOLI DI
DISCUSSIONE E CONFRONTO

Amministratori, operatori di
settore, esperti, stakeholder
parlano di Turismo
Festambiente e Volontariato
Dieta mediterranea
Territorio protetto

Ore 18.00 Fine dei lavori

Ore 20.00 Cena conviviale

■ SABATO 8 APRILE

Museo Vivo del Mare e della
Dieta mediterranea - Pioppi

Ore 10.00 TAVOLA ROTONDA

**BUON TERRITORIO!
L'APPETITO DEI LUOGHI VIEN
MANGIANDO**

Introduce e coordina

Luciano Pignataro

Giornalista

Partecipano

Rossella Muroni Presidente
nazionale Legambiente

Lorenzo Berlendis Vice
Presidente Slow Food

Stefano Pisani Sindaco di
Pollica e Presidente Cittaslow
International

I produttori

Donatella Marino Coop. Alici di
Menaica (Pisciotta)

Giuseppe Pagano Azienda Agricola
San Salvatore (Giungano)

Giuseppe Cilento Coop. Nuova Cilento
(San Mauro Cilento)

Gli chef

Alfonso Iaccarino Don Alfonso 1890,
Sant'Agata dei due Golfi NA

Pietro Parisi Era Ora Restaurant, Palma
Campania NA

Giovanna Voria Agriturismo Corbella,
Cicerale SA

Franco Pepe Pepe in Grani, Caiazzo CE
Delia Morinelli A casa di Delia, Pioppi SA

A seguire **SHOW COOKING E BUFFET
VISITA GUIDATA AL MUSEO**

Aggiornamento della Carta Costitutiva della
Comunità delle Vele, con l'introduzione
del percorso Dieta Mediterranea.

Ampliamento dei firmatari
della Carta della Comunità delle Vele.

L'iniziativa sarà anche occasione per celebrare,
con le condotte e i presidi del territorio,
la settima edizione di Slow Food Day, il
compleanno di Slow Food.