



L'ATS "Microfiliera del Grano Duro Cappelli nell'Alto Bradano",

nasce con l'obiettivo di rafforzare il comparto cerealicolo territoriale, grazie all'utilizzo di tecniche colturali a basso impatto ambientale, alla certificazione e tracciabilità della filiera, a vantaggio sia del prodotto che del produttore, e al recupero di varietà tradizionali proprie del territorio dell'Alto Bradano.

L'eccellenza in tutte le sue forme

Cereali di un tempo nell'Alto Bradano

16 Luglio 2015
Mondadori Multicenter
Via Marghera, 28 – Milano

PROGRAMMA

Inizio ore 17.30

Presentazione Progetto "*Microfiliera del grano duro cappelli nell'Alto Bradano*"

- *dott. Rocco Giannone* – Rappresentante ATS (Associazione Temporale di Scopo)
Interverranno:
- Saluti di *Francesco Perillo* - Presidente del GAL Sviluppo Vulture Alto Bradano
- Il cibo come identità culturale - *dott.ssa Rosa Bernardo*
- L'importanza delle filiere per la valorizzazione delle produzioni locali e del territorio - *Spada Pasquale*

Durante l'evento sarà presentata la nuova edizione del libro: "*La cucina del Mediterraneo nella tradizione lucana*" – a cura della *dott.ssa Rosa Bernardo*, sociologa e scrittrice.

Il volume, arricchito da una documentazione fotografica, contiene un centinaio di ricette, che scandiscono secoli di storia agro-alimentare della Basilicata.

A seguire:

Buffet "A tavola col Senatore": Degustazione di prodotti a base di grano duro senatore Cappelli e tipicità dell'enogastronomia dell'Alto Bradano.

Microfiliera del Grano Duro Cappelli nell'Alto Bradano