

Terra Madre 2026 STAND BASILICATA

PIAZZA VITTORIO VENETO

PROGRAMMA GIORNALIERO

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE

16:30 – 18:30

Inaugurazione stand Regione Basilicata e presentazione Atlante dei prodotti dell'Arca del Gusto della Basilicata.

A seguire, **degustazione delle eccellenze gastronomiche lucane a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food della Basilicata in abbinamento ai vini della Basilicata.**

- Frese di segale iermana con paté di melanzana rossa di Rotonda (a cura di Flavia DE MARCO *"Da Peppe"*, Rotonda – Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata);

- Povero di peperone con pomodorini e scaldatello lavellese (a cura di Savino DI NOIA *"Forentum"*, Lavello – Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata);

- *"Basileccata"*: cono croccante di grano duro Senatore Cappelli ripieno di ciambotta lucana, baccalà mantecato e scaglie di peperone "crusco" di Senise (a cura degli chef Daniele BRACUTO e Franco NASTASIA);

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

19:00 - 20:00

IL TERZO GUSTO Basilicata × Filippine

Due tradizioni riconoscibili. Un incontro reale. Un terzo gusto. **Rascatielli di Mischiglio (Presidio Slow Food) · Adobo di maiale all'Aglianico · Pezzente della Montagna Materana (Presidio Slow Food) · Caciocavallo podolico della Basilicata (Presidio Slow Food) · Peperone Crusco**

SHOW COOKING & DEGUSTAZIONE a cura dello Chef Donatello MONTRONE - Founder & Culinary Director · Al Dente Food Group - Manila – Filippine

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

PRENOTA QUI



Terra Madre 2026

PROGRAMMA GIORNALIERO

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

10:00 - 11:00

"PeperonAut", gustiamo l'inclusione: il peperone crusco e il suo lato sociale tra dialogo ed assaggi.

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

11:30 - 12:30

Laboratorio del gusto con **Canestrato di Moliterno** e **Caciocavallo Podolico della Basilicata Presidio Slow Food**, con **Birra artigianale** (a cura del GAL LUCANIA INTERIORE e del GAL PERCORSI). ELIMINARE VINI DELLA BASILICATA

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

13:00 - 14:00

Laboratorio del gusto con **Fagiolo IGP di Sarconi** e **Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola**, entrambi con pasta integrale Sigillum Cartusiense (a cura del GAL LUCANIA INTERIORE e del GAL PERCORSI).

Degustazione con Maria GIULIANI (*"Taverna Centomani"*, Potenza) – Guida Osterie Slow Food: **Pasta integrale Sigillum con Fagiolo IGP di Sarconi e Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola (Presidio Slow Food) in doppia consistenza e crumble di tarallo**

In abbinamento vini della Basilicata.
Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

14:30 - 15:30

EVO Experience: percorso di degustazione guidata di Olio Extravergine del Vulture Alto Bradano (a cura di GAL LUCUS- ESPERIENZE RURALI SRL)

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it



VENERDÌ 25 SETTEMBRE

16:00 - 17:00

I nuovi presidi lucani "Casiello della Montagna Materana" e "Strazzata Aviglianese": Presentazione e degustazione.

A cura dei Comuni di Accettura, Aliano, Cirigliano, Gorgoglione e Stigliano.

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

18:00 – 20:00

DOVE LA NATURA SI FA CIBO: VIAGGIO NELLA BIODIVERSITA' DEI PARCHI DELLA BASILICATA.

A cura del Parco Naturale Regionale del Vulture, Parco Naturale Regionale Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane, Parco Nazionale Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese.

Dialoghi partecipati e, a seguire, degustazione con Savino DI NOIA (*"Forentum"*, Lavello) - Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata:

entrèe: oliva infornata di Ferrandina (Presidio Slow Food)

Ferricelli con pezzente della Montagna Materana (Presidio Slow Food), caciocavallo podolico della Basilicata (Presidio Slow Food) e zafferano del Vulture.

In abbinamento vini della Basilicata.

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

PRENOTA QUI



Terra Madre 2026

PROGRAMMA GIORNALIERO

SABATO 26 SETTEMBRE

10:30 - 11:30

Anteprima Progetto Travel della Montagna Materana. Assaggi di gusto della montagna materana. – La merenda contadina: Pane. Olio, Formaggio e Salsiccia.

A cura dei Comuni di Accettura, Aliano, Cirigliano, Gorgoglione e Stigliano.
Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

13:00 - 14:00

Agroecologia, laboratori di comunità e frumenti locali eterogenei per la produzione di pane e pasta. Il caso del MEB Bosco dei frumenti in Basilicata. Con degustazione a cura di Savino DI NOIA (*"Forentum"*, Lavello) - Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata:

Pasta di grano duro del "Bosco dei frumenti"– progetto MEB e ceci di Tricarico

In abbinamento vini della Basilicata. Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

16:00 - 17:00

I progetti Travel della Basilicata: Vulture e Appennino Lucano. Viaggio narrato attraverso paesaggi e cibi. A seguire, degustazione con Antonio Alfonso LOCURATOLO e Alessandro TIRRICIELLO (*"Lucus"*, Atella) - Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata:

- "Appennino Lucano": focaccia di grano tenero Carosella e camomilla con Caciocavallo podolico fiammato (Presidio Slow Food) e Prosciutto di Marsicovetere (Presidio Slow Food);

- "Vulture": focaccia di grano duro Saragolla e pecorino di Filiano con miele di castagno, finocchietto, mentuccia e acini di uva Aglianico del Vulture.

A cura del Parco Nazionale Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese e del Parco Naturale Regionale del Vulture.

In abbinamento vini della Basilicata. Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

PRENOTA QUI



Terra Madre 2026

PROGRAMMA GIORNALIERO

DOMENICA 27 SETTEMBRE

11.00-12.00

Terre Alte e Biodiversità. Laboratorio del gusto con i peperoni "cruschi" di Senise dell'Azienda Agricola "Masseria Casa Arleo" e i prodotti identitari dell'area sud Basilicata (a cura del GAL "LA CITTADELLA DEL SAPERE").

Degustazione con Flavia DE MARCO (*"Da Peppe"*, Rotonda) – Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata: **Fusilli mollicati con polvere di peperone "crusco" di Senise**

In abbinamento vini della Basilicata.

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

13:00 - 14:00

Pera Signora della Valle del Sinni: Paesaggi e Assaggi di biodiversità.

A cura dell'Associazione S.E.I. sul Sinni, con degustazione a cura di Flavia DE MARCO (*"Da Peppe"*, Rotonda) – Alleanza Slow Food dei Cuochi della Basilicata: **Pera Signora (Presidio Slow Food) in diverse consistenze, crema di Casiello della Montagna Materana (Presidio Slow Food) e crumble di grano cotto.**

In abbinamento vini della Basilicata.

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

16:00 - 17:00

Presentazione della Rete dei Castanicoltori: buone pratiche castanicole in abbinamento alla presentazione del nuovo manifesto sulla farina di castagne. Con degustazione.

Prenotazione su slowfoodbasilicata.it

PRENOTA QUI