**bit 2022 – flag coast to coast**

**basilicata blu, terra di mari: territori, comunità, sapori**

**programma**

**domenica 10 aprile 2022**

ore 12.30 – Presentazione FLAG Coast to Coast: soci e partner istituzionali, visioni e progetti

ore 13.00 – Show cooking “Basilicata Miglio Zero – Pescato sostenibile” a cura di Slow Food Basilicata con la partecipazione delle marinerie costiere ionica e tirrenica della Basilicata

in cucina con Antonio Labriola dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food “Cavatelli di mischiglio, cozze di Pisticci, fagioli rosso scritto del Pantano di Pignola Presidio Slow Food”

ore 14.00 – Show cooking “Basilicata Miglio Zero – Pescato sostenibile” a cura di Slow Food Basilicata con la partecipazione delle marinerie costiere ionica e tirrenica della Basilicata

in cucina con Antonio Labriola dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food “Ferricelli con genovese di seppia dello Ionio lucano”

ore 16.30 – Spazio talk “I Comuni costieri della Basilicata si raccontano: identità-ambiente-paesaggio, buone pratiche, attrattori culturali e turistici”

**LUNEDI’ 11 aprile 2022**

ore 11.00 – Spazio talk “Basilicata terra di mari: esperienze di turismo sostenibile lungo gli itinerari costieri”

ore 13.00 – Show cooking “Basilicata Miglio Zero – Pescato sostenibile” a cura di Slow Food Basilicata con la partecipazione delle marinerie costiere ionica e tirrenica della Basilicata

in cucina con Savino Di Noia dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food “Maccaronara con vellutata di verdure, filetti di spigola scottata e polvere di crusco”

ore 14.00 – Show cooking “Basilicata Miglio Zero – Pescato sostenibile” a cura di Slow Food Basilicata con la partecipazione delle marinerie costiere ionica e tirrenica della Basilicata

in cucina con Stefano Errichetti dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food “Nasello di Maratea su fave e cicoria con peperone crusco”

dalle 15.00 – proiezioni: immagini e visioni dei territori costieri lucani

 - il FLAG incontra gli stakeholders

**MARTEDI’ 12 aprile 2022**

ore 11.00 – Spazio talk “Basilicata Blu: piccola pesca e acquacoltura sostenibile, buone pratiche e programmazione comunitaria futura”

ore 13.00 – Show cooking “Basilicata Miglio Zero – Pescato sostenibile” a cura di Slow Food Basilicata con la partecipazione delle marinerie costiere ionica e tirrenica della Basilicata

in cucina con Savino Di Noia dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food “Strascinati mollicati, pomodoro in tre consistenze, cefalo dello Ionio lucano aromatizzato alle erbette di Monticchio”

ore 14.00 – Show cooking “Basilicata Miglio Zero – Pescato sostenibile” a cura di Slow Food Basilicata con la partecipazione delle marinerie costiere ionica e tirrenica della Basilicata

in cucina con Stefano Errichetti dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food “Bocconcini di pesce bandiera del Tirreno lucano in guazzetto di pomodorini con olive infornate di Ferrandina Presidio Slow Food”

dalle 16.00 – proiezioni: immagini e visioni dei territori costieri lucani

 - il FLAG incontra gli stakeholders

**Partecipano: Comune di Maratea - Comune di Bernalda - Comune di Pisticci - Comune di Policoro - Comune di Rotondella - Comune di Nova Siri - Regione Basilicata Dipartimento Politiche Agricole e Forestali – Nucleo Biodiversità Carabinieri Forestali – UNIBAS - Porto degli Argonauti - Porto di Marinagri - Slow Food Basilicata – Alleanza dei Cuochi Slow Food - Cooperativa Nereide - Associazione di Coordinamento imprese di pesca Maratea – APRIMAR – Soci FLAG – Associazioni e Organizzazioni territoriali** *(elenco partecipanti in progress, sulla base delle adesioni pervenute)*