



**A.R.A.
PUGLIA**

ASSOCIAZIONE
REGIONALE
ALLEVATORI DELLA PUGLIA



**COMUNE
DI TROIA**

Con la collaborazione di



La Transumanza, antichissima pratica di allevamento preservata dalle comunità dei territori rurali, è stata candidata da Italia (capofila), Grecia ed Austria a diventare nel 2019 patrimonio culturale immateriale dell'umanità presso l'UNESCO.

Festeggiamo questa candidatura con una giornata dedicata a tutti gli allevatori che ancora praticano questa migrazione delle greggi e delle mandrie, grazie alla quale si valorizzano cultura, tradizione e ambiente ma che può generare sempre più una economia reale esaltando pratiche e prodotti che da tale attività derivano.



FESTA DELLA TRANSMANANZA

Troia, 19 maggio 2018

Programma

Ore 17,00 - Attraversamento della Città di Troia da parte del gregge transumante.
Percorso: (Viale Kennedy, Corso Regina Margherita, Via Alfonso Tredanari).

Ore 18,00 - Piazza Giovanni XXIII
Analisi sensoriale dei formaggi ovinii: degustazione guidata.
(prof. **Michele FACCIA** - Università degli Studi di Bari)

Ore 19,00 - Piazza Giovanni XXIII Convegno:
**"Transumanza: cultura, tradizione, ambiente, economia.
Verso il riconoscimento UNESCO"**

Saluti:

Leonardo CAVALIERI - Sindaco di Troia

Antonella CAPOZZO - Assessore Ambiente Agricoltura Comune di Troia
Rappresentante Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia

Cristoforo CARRINO - Azienda Agricola F.lli Carrino

Interventi:

Agostino SEVI - Direttore Dipartimento Scienze Agrarie Università di Foggia
"Sistemi agro-silvo-zootecnici: ancora un ruolo per la transumanza?"

Francesca Romana DEL FATTORE - Archeologa - Sovrintendenza dell'Aquila
**"Uomini, animali, semi e idee lungo la via del pascolo.
Il progetto PECUS - (Pescasseroli-Candela-Uplands-Survey)"**

Conclusioni:

Pietro LATERZA - Presidente Associazione Regionale Allevatori Puglia

La sera del 19 maggio, presso i seguenti Ristoranti di Troia, sarà possibile al costo di euro 25 degustare i seguenti "Menù del pastore"

Fave fresche e pecorino
Pancotto alle erbe selvatiche
Agnello grigliato
Acqua e vino

Via S. Leonardo, 6 - 71020 TROIA (FG)
Tel. 0881 977334 - 348.473023
www.osteriadellatroia.it

D'Avolos
ristorante pizzeria

Pancotto, primo sale
Frittata di asparagi e lampascioni
Cicatelì con verdure miste
Piatto della Transumanza
Acqua e vino

Piazza Della Vittoria, 9 - 71020 TROIA (FG)
Tel. 0881510067
www.davolos.it

OSTERIA
MARRIA NENE

Saliscia, pancetta, bruschetta, pizze fritte, pecorino e ricottina
Orecchiette pomodoro fresco e ricotta dura
Cicatelì alla pecorina
Agnello grigliato
Acqua e vino

Via M. Imola, 36
Tel. 0881 579145
Cell. 340.5793078
71020 TROIA (FG)

BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
ALBA DORO

Purea di fave e cicorie, bruschetta
Cavatelli fagioli e cotiche
Costolette di agnello alle erbe
Acqua e vino

Via S. Leonardo, 6 - 71020 TROIA (FG)
Tel. 0881 977334
Cell. 348.473023 Pizzeria