

79^A FIERA DEL LEVANTE- SALONE DELL'AGROALIMENTARE 2015 PADIGLIONE 18

PROGRAMMA INCONTRI - VENERDÌ 18 SETTEMBRE

10.00 – 11.15 SALA CONFERENZE

Seminario “Dal vigneto alla bottiglia, tra tradizione ed innovazione”

Saluti:

Leonardo Di Gioia, Assessore alle Risorse Agroalimentari Regione Puglia

Interventi:

Laura De Palma, docente Dipartimento scienze agroambientali, chimica e difesa vegetale, Università di Foggia

Domenico Campanile, Dirigente Ufficio Produzioni arboree ed erbacee - Regione Puglia

Michele Alessi, Direttore PIUE VII – settore vitivinicolo MIPAAF

Interventi programmati di giovani produttori viticoli pugliesi

10.30 – 12.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

“SensOLIO: laboratorio olfattivo sugli aromi degli oli evo con approccio alla degustazione” a cura dell'ONAV

11.30 – 13.00 SALA CONFERENZE

Tavola Rotonda “La Masseria Didattica: produrre ricchezza senza distruggere e difendendo i valori della terra”

Introduce:

Leonardo Di Gioia, Assessore alle Risorse agroalimentari Regione Puglia

Interventi:

Agostino Sevi, Professore Dipartimento Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia

Pierpaolo Pallara, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Istituto Nazionale Economia Agraria (CRA-INEA)

Interventi programmati delle Masserie Didattiche di Puglia

Modera:

Michele Peragine, giornalista RAI

12.00 – 13.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

ParOLLamo: parole in libertà e assaggi sui temi dell'olio evo di Puglia a cura dell'ONAV

“Rassegna e degustazioni delle cultivar pugliesi (Coratina, Ogliarola, Peranzana, Cellina)”



REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE
PER LO SVILUPPO RURALE



13.00 - AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

Esibizione di canti e balli della tradizione popolare garganica e dauna a cura de "I Cantori di Civitate" e l'associazione di ballo "Aria Sonora"

13.00 AREA MASSERIE DIDATTICHE

"Ti racconto un piatto della tradizione contadina di Puglia"

"Orecchiette ai sapori dell'alta daunia" Masseria Didattica Fattoria Rovello

13.00 – 17.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

ABBINOLIO: l'esaltazione dell'olio evo è a tavola. Prove guidate di abbinamento con prodotti tipici di Puglia a cura dell'ONAV

15.30 – 19.30 AREA MASSERIE DIDATTICHE

Workshop "Scuola children's farm. L'appuntamento per la scelta delle attività didattiche di qualità in masseria" rivolto agli insegnanti e ai dirigenti degli Istituti Scolastici di ogni ordine e grado di Puglia

16.00 – 17.30 SALA CONFERENZE

Workshop "Gli ulivi pugliesi: oltre la Xylella"

Saluti:

Leonardo Di Gioia, Assessore alle Risorse agroalimentari Regione Puglia

Interventi:

Silvio Schito, Dirigente Osservatorio Fitosanitario Regione Puglia

Anna Percoco, Ufficio Osservatorio Fitosanitario Regione Puglia

Modera?

18.00 – 19.00 SALA CONFERENZE

Workshop "Il magico Salento" a cura dell' AIS - Associazione Italiana Sommelier

18.00 - 20.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

"SensOLIO: laboratorio olfattivo sugli aromi degli oli evo con approccio alla degustazione" a cura dell'ONAV
