

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

PROGRAMMA INCONTRI - SABATO 19 SETTEMBRE

10.00 – 12.30 AREA MASSERIE DIDATTICHE

Laboratori didattici a cura della rete delle Masserie Didattiche di Puglia

“Come preparare i pomodori per la stagione invernale” Masseria Didattica Losurdo

10.30 – 12.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

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

11.00 -12.00 SALA CONFERENZE

Conferenza stampa di presentazione “4° Concorso Enologico Nazionale dei Vini Rosati d’Italia”

13.00 AREA MASSERIE DIDATTICHE

“Ti racconto un piatto della tradizione contadina di Puglia”

“I sapori del Salento” Masseria Didattica Piccapane

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 – 17. 30 SALA CONFERENZE

Oro verde di Puglia, un'esplosione dei sensi, l'elisir di lunga vita!” a cura dell’Associazione Frantoiani

17.00 – 19.00 AREA MASSERIE DIDATTICHE

Laboratori didattici a cura della rete delle Masserie Didattiche di Puglia

“Adotta una pianta dell’orto di Puglia” Masseria Didattica Coppa

18.00 – 19.00 SALA CONFERENZE

Workshop “Come leggere un’etichetta” a cura dell’AIS - Associazione Italiana Sommelier

18.00 SPAZIO AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

Degustazioni di olio extravergine di oliva a cura dell’Associazione Frantoiani

18.00 - 20.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

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