

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

PROGRAMMA INCONTRI - MARTEDÌ 15 SETTEMBRE

10.00 – 12.30 AREA MASSERIE DIDATTICHE

Laboratori didattici a cura della rete delle Masserie Didattiche di Puglia
“La magia della trasformazione del latte” Masseria Didattica Chinunno

10.30 – 12.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

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

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
“Un olio per ogni piatto (abbinamenti cibo-olio)”

13.00 AREA MASSERIE DIDATTICHE

“Ti racconto un piatto della tradizione contadina di Puglia”
“La cicerchia della daunia su crostini dorati e guanciale” Masseria Didattica Falcare

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

16.30 – 17.30 SALA CONFERENZE

Workshop “Gli autoctoni di Puglia” a cura dell’AIS - Associazione Italiana Sommelier

17.00 – 19.00 AREA MASSERIE DIDATTICHE

Laboratori didattici a cura della rete delle Masserie Didattiche di Puglia
“Le crostate della masseria con ricotta e marmellate” Masseria Didattica Sei Carri

18.00 - 20.00 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

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