

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

PROGRAMMA INCONTRI - GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE

10.00 – 12.30 AREA MASSERIE DIDATTICHE

Laboratori didattici a cura della rete delle Masserie Didattiche di Puglia

“I principi nutritivi degli alimenti per un'alimentazione sana e varia” Masseria Didattica Casa Porcara

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 SALA CONFERENZE

Conferenza stampa di presentazione “Agrilevante 2015” a cura di Federunacoma

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

“L'olio di quest'anno (come sarà l'olio della prossima raccolta ?)”

13.00 AREA MASSERIE DIDATTICHE

“Ti racconto un piatto della tradizione contadina di Puglia”

“Impanata di fave e cicorie” Masseria Didattica Montepaolo

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 – 17.00 SALA CONFERENZE

Workshop “Expo e Territori: l'esperienza di Apulia Felix in Masseria – Il Tratturo dell'olio e del rosato”

Interventi:

Rosa Fiore, Dirigente Servizio Alimentazione – Area Politiche per lo Sviluppo Rurale Regione Puglia

Francesco Carabellese, Invitalia - Progetto Expo e Territori

Annamaria Cammalleri, Direttore Generale Ufficio Scolastico Regionale

Raffaele Fragassi, MIUR - coordinatore della rete Istituti Agrari Puglia

Testimonianze delle masserie didattiche coinvolte

Conclusioni:

Leonardo Di Gioia, Assessore alle Risorse Agroalimentari Regione Puglia

Moderata:

Angelica Anglani, Responsabile Rete Masserie Didattiche Puglia e Referente del Progetto Apulia Felix in Masseria



REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE
PER LO SVILUPPO RURALE



17.30 AREA ELAIOTECA/CASSA ARMONICA

Esibizione di canti e balli della tradizione popolare a cura della Compagnia Stabile di Alberobello

18.00 – 19.00 SALA CONFERENZE

Workshop “La Daunia e Castel del Monte” 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
