26 MARZO LE ATTIVITA' IN DETTAGLIO

AREA ESPOSITIVA Flavors in Promotion	• **Ore 10:00** **Corso** "Preparazione e degustazione finger food km 0" *a cura dello Chef Docente ALESSANDRO CIRCIELLO* • **Ore 12:30** **Show cooking vegano** • **Ore 14:00** **Corso** "Gli intagli vegetali tecnica thai" *a cura dello Chef Docente SAVERIO CAPUTO* • **Ore 16:00** **Corso *Managerchef*** "Il menù che funziona" *a cura del Docente Dott. FABIO CIALDELLA*
AREA ESPOSITIVA CAMPUS Etoile ACADEMY per Chef - Ristoratori e per Pasticceri	• **Ore 10:00** **Seminario** formativo e informativo • **Ore 14:00** **Degustazioni** • **Ore 15:30** **Seminario** formativo e informativo • **Ore 17:30** Rilascio Attestato di Partecipazione *Coordinatore delle attività il Rettore* *ROSSANO BOSCOLO*

AREA ESPOSITIVA Associazione Italiana Sommelier AIS Regione Puglia	• **Ore 10:00** Punto informazioni sull' AIS, sui seminari e sui corsi *A cura di:* *Delegazione AIS Foggia* • **Ore 11:30** "COSA HO NEL PIATTO?" Guida alla scelta ed all'uso dell'olio extra vergine di oliva *A cura di:* *ANTONIO CRISTALLI, Sommelier AIS* • **Ore 16:30** Degustazione e valutazione vini bianchi per la Seconda Edizione del Concorso "**WINE CONTEST"** con vini a base di Bombino Bianco *A cura di: AIS Foggia* • **Ore 18:00** **Seminario** formativo "La Figura del Sommelier" *A cura di:* *Sommelier AIS Foggia* Delegazione AIS Foggia **AMEDEO RENZULLI** - Delegato AIS Foggia 320/6750524 - amedeo.renzulli@gmail.com **ANTONIO SAPONARO** - Vice delegato AIS Foggia **RINO VALLARIO** - Responsabile organizzativo eventi AIS Foggia 347/3760064 **ENZO PETRILLO** - Responsabile servizi AIS Foggia
AREA ESPOSITIVA F. I. G. FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI	• **Ore 10:00** **Show di pasticceria** con ingredienti principi Mandorle e Ciliege • **Ore 10:00** **Seminario** per Operatori del settore *a cura del Maestro ANDREA CISTERNINO* • **Ore 13:00** **Degustazioni** • **Ore 15:00** **Show di pasticceria** con ingredienti principi Mandorle e Ciliegie • **Ore 15:00** **Seminario** per Operatori del settore *a cura del Maestro ANDREA CISTERNINO*

AREA ESPOSITIVA	• **Ore 10:00** **<u>Corso</u>** di pizza classica *a cura del Pizzaiolo Professionista GIOVANNI GIANNETTA* • **Ore 13:00** **<u>Degustazioni</u>** • **Ore 15:00** **<u>Corso</u>** di pizza in teglia *a cura del Pizzaiolo Professionista GIANLUCA ROTONDO*
ARE A ESPOSITIVA AGRICOLTORI ITALIANI DIAMO VALORE ALLA TERRA	• **Ore 11:30** **<u>Workshop</u>** Gli oli e i suoi valori nutrizionali **"la Nutrigenomica"** <u>Interverrà:</u> *Dott.ssa MARIKA CARIELLO, Ricercatrice presso l'Università degli Studi di Bari "A. Moro"* • **A seguire** Le "Donne in campo" di CIA PUGLIA *Offriranno una degustazione guidata in collaborazione del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del pane di Altamura e DOP* • **Ore 15:30** **<u>Seminario</u>** "L'olio nella ristorazione: come esaltare i sapori dei piatti abbinando la giusta tipologia di extravergine" *per Ristoratori* Durante il seminario verranno utilizzati oli extravergini delle cultivar tipiche della provincia di Foggia <u>Interverrà:</u> *Dott.ssa in Scienze e Tecnologie Alimentari SABRINA PUPILLO, specializzata nel settore degli oli da olive.*

INAUGURAZIONE FIERA GATE & GUSTO "STOP AND START"	**Ore 10: 30 INAUGURAZIONE** Interverranno: - L'Arcivescovo Diocesi Foggia – Bovino VINCENZO PELVI - Il Prefetto di Foggia MARIA TIRONE - Il Presidente della Regione Puglia MICHELE EMILIANO - L'Assessore all'Agricoltura Regione Puglia LEONARDO DI GIOIA - Il Presidente della Provincia FRANCESCO MIGLIO - Il Sindaco del Comune di Foggia FRANCO LANDELLA - Il Presidente Camera di Commercio Foggia FABIO PORRECA - Il Comandante Provincia di Foggia dei Carabinieri MARCO AQUILIO - L'Assessore all'Agricoltura Regione Campania VINCENZO DE LUCA - L'Assessore all'Agricoltura Regione Basilicata LUCA BRAIA - L'Assessore all'Agricoltura Regione Molise VITTORINO FACCIOLLA - Il Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Foggia MAURIZIO RICCI - Il Comandante Provincia di Foggia dei Vigili del Fuoco CARLO FEDERICO - Il Comandante dei Vigili urbani del Comune di Foggia ROMEO DELLE NOCI - Il Presidente della Confederazione Italiana Agricoltori Regione Puglia RAFFAELE CARRABA - Il Direttore della Confederazione Italiana Agricoltori Regione Puglia DANILO LOLATTE - Il Presidente dell'Associazione Compagnia Delle Opere Foggia LUIGI ANGELILLIS - Il Direttore dell'Associazione Compagnia Delle Opere Foggia MASSIMO MEZZINA - Il Presidente dell'Associazione Unione Cuochi Regione Puglia MICHELE D'AGOSTINO - Il Presidente Provinciale dell'Associazione Imprenditoriale Confesercenti CARLO SIMONE - Il Presidente Pastificio "Tamma" FRANCO SANNELLA - Il Presidente Provinciale dell'Associazione Italiana Sommelier AMEDEO RENZULLI - Il Presidente dell'Associazione Pizzaioli Professionisti LUIGI STAMERRA - Il Presidente della Federazione Italiana Gelatieri NICOLA NETTI - Il Presidente della Scuola di Cucina e Pasticceria *Etoile Academy* ROSSANO BOSCOLO - Il Presidente dell'Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo *La Fabbrica del Sapere* VITO DI LERNIA

Padrini della manifestazione

RED CANZIANI E CHIARA CANZIAN

autori del libro

"Sano vegano italiano"

ENTI PARTNER

27 MARZO LE ATTIVITA' IN DETTAGLIO

AREA ESPOSITIVA Flavors in Promotion	• **Ore 10:00** **Corso** "La Cucina Mediterranea fra Cultura, Gusto e Tecnica" *a cura del Rettore Vicario Maestri di Cucina MICHELE D'AGOSTINO* • **Ore 14:00** **Corso** di "Pasta party" • **Ore 15:00** **Corso** "Le stelle in cucina" *a cura dello Chef stellato PIETRO D'AGOSTINO*
AREA ESPOSITIVA CAMPUS Etoile ACADEMY per Chef - Ristoratori e per Pasticceri	• **Ore 10:00** **Seminario** formativo e informativo • **Ore 14:00** **Degustazioni** • **Ore 15:30** **Seminario** formativo e informativo • **Ore 17:30** Rilascio Attestato di Partecipazione *Coordinatore delle attività il Rettore ROSSANO BOSCOLO*

AREA ESPOSITIVA Associazione Italiana Sommelier AIS Regione Puglia	• **Ore 10:00** Punto informazioni sull' AIS, sui seminari e sui corsi *A cura di:* *Delegazione AIS Foggia* • **Ore 10:30** Degustazione e valutazione vini bianchi per la Seconda Edizione del Concorso "**WINE CONTEST"** con vini a base di Nero Di Troia *A cura di:* *Commissione d'assaggio delegazione AIS Foggia* • **Ore 18:00** Premiazione vincitori Seconda Edizione Concorso "**WINE CONTEST**" con vini a base di Bombino Bianco e Nero di Troia e rilascio Attestato di Partecipazione per tutti i partecipanti Delegazione AIS Foggia **AMEDEO RENZULLI** - Delegato AIS Foggia 320/6750524 - amedeo.renzulli@gmail.com **ANTONIO SAPONARO** - Vice delegato AIS Foggia **RINO VALLARIO** - Responsabile organizzativo eventi AIS Foggia 347/3760064 **ENZO PETRILLO** - Responsabile servizi AIS Foggia
AREA ESPOSITIVA F. I. G. FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI	• **Ore 10:00** **CONCORSO PER OPERATORI DEL SETTORE** «Gelato E.V.O della Puglia e Agrumi del Gargano» • **Ore 10:00** **Seminario** per Operatori del settore *a cura del Maestro ANDREA CISTERNINO* • **Ore 13:00** **Degustazioni** • **Ore 15:00** **CONCORSO PER OPERATORI DEL SETTORE** «Gelato E.V.O della Puglia e Agrumi del Gargano» • **Ore 15:00** **Seminario** per Operatori del settore *a cura del Maestro ANDREA CISTERNINO*

AREA ESPOSITIVA	• **Ore 10:00** **<u>Corso</u>** di impasti alternativi (impasti della salute) *a cura del Pizzaiolo Docente LUIGI STAMERRA* • **Ore 13:00** **<u>Degustazioni</u>** • **Ore 15:00** **<u>Corso</u>** di pizza senza glutine *a cura del Pizzaiolo Docente MASSIMILIANO BARNABA*
AREA ESPOSITIVA	• **Ore 10:00 <u>Workshop</u>** "Le agevolazioni per lo sviluppo di nuove attività e per il rafforzamento delle imprese già esistenti" *<u>Interverranno:</u>* *ANDREA GIACONI, Jef Consulting* *MASSIMO MEZZINA, Direttore CDO Foggia* • **Ore 15.30 <u>Workshop</u>** "Il web marketing e l'e-commerce per lo sviluppo delle imprese" *<u>Interverranno:</u>* *DOMENICO PALMA VALENTE, Asernet* *MASSIMO MEZZINA, Direttore CDO Foggia*
AREA ESPOSITIVA	• **Ore 11:30 <u>Workshop</u>** "Il gelato artigianale è caduto nella rete" *<u>Interverranno:</u>* *LUIGI PERRUCCI, Docente e Maestro Gelatiere* *GIUSEPPE FILIPPI, Tecnologo Alimentare* *VINCENZO ANGIOLINO, Amministratore* ***Gelatonline***

ARE A ESPOSITIVA AGRICOLTORI ITALIANI DIAMO VALORE ALLA TERRA	• **Ore 10:30** **<u>Seminario</u>** "Aspetti nutrizionali e qualità organolettiche dei vari tipi di olio extravergine di oliva della provincia di Foggia" con particolare riferimento all'olio di produzione biologica *" per Studenti Universitari* Durante il seminario verranno utilizzati oli extravergini delle cultivar della provincia di Foggia: Peranzana, Coratina, Ogliarola Garganica, spiegando per ciascuna cultivar le proprietà nutriceutiche che caratterizzano ognuna, con particolare riferimento alla presenza dei polifenoli. <u>Interverrà:</u> *Dott.ssa in Scienze e Tecnologie Alimentari SABRINA PUPILLO* • **Ore 15:30** **<u>Evento</u> degustazione** oli tipici della capitanata *per esperti Gelatieri* con particolare interesse verso le cultivar Peranzana e Ogliarola Garganica di produzione Biologica.
AREA CONVEGNI	• **ORE 16:30** **<u>Tavola Rotonda</u>** dal tema L'AGROALIMENTARE E LA CUCINA A KM 0 " La Genuinità come Opportunità di Sviluppo" <u>*Interverranno*</u>*:* *Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura* *ON. GIUSEPPE CASTIGLIONE* *La Senatrice e componente della commissione Agricoltura al Senato* *ON. COLOMBA MONGIELLO* *L'Assessore all'Agricoltura – Risorse Agroalimentari- Alimentazione della Regione Puglia* *DOTT. LEONARDO DI GIOIA* *Il Capo della Segreteria Politica del Ministero dell'Ambiente* *ON. GENNARO SANTAMARIA* *Il Presidente dell'Unione dei Comuni Dauni Meridionali* *DOTT. ANTONIO MONTANINO* <u>*Modererà i lavori:*</u> *L'Assessore alla cultura dell'Unione dei Comuni Dauni Meridionali* *DOTT. PASQUALE MURGANTE*

ENTI PARTNER

28 MARZO LE ATTIVITA' IN DETTAGLIO

AREA ESPOSITIVA Flavors in Promotion	• **Ore 10:00** **GARA PER CHEF E RISTORATORI** La cucina a KM 0 "La geniunità come opportunità di business" • **Ore 10:00** **Corso** "La cucina gourmet" *a cura dello Chef DANIELE CALDARULO* • **Ore 14:00** **Corso per degustazione** pasticceria salata
AREA ESPOSITIVA CAMPUS Etoile ACADEMY per Chef - Ristoratori e per Pasticceri	• **Ore 10:00** **Seminario** formativo e informativo • **Ore 14:00** **Degustazioni** • **Ore 15:30** **Seminario** formativo e informativo • **Ore 17:30** Rilascio Attestato di Partecipazione *Coordinatore delle attività il Rettore* *ROSSANO BOSCOLO*

AREA ESPOSITIVA Associazione Italiana Sommelier AIS Regione Puglia	• **Ore 10:00** Punto informazioni sull' AIS, sui seminari e sui corsi *A cura di:* *Delegazione AIS Foggia* • **Ore 12:00** Tecniche di servizio *A cura di:* *Delegazione AIS Foggia* • **Ore 18:00** **Seminario** formativo "Il vino nel Mondo" istruzioni per l'uso.. *A cura di* *BETTY MEZZINA, Sommelier AIS* Delegazione AIS Foggia **AMEDEO RENZULLI** - Delegato AIS Foggia 320/6750524 - amedeo.renzulli@gmail.com **ANTONIO SAPONARO** - Vice delegato AIS Foggia **RINO VALLARIO** - Responsabile organizzativo eventi AIS Foggia 347/3760064 **ENZO PETRILLO** - Responsabile servizi AIS Foggia
AREA ESPOSITIVA F. I. G. FEDERAZIONE ITALIANA GELATIERI	• **Ore 10:00** **Seminario** "Le granite e i gusti a KM 0" • **Ore 10:00** **Seminario** per Operatori del settore *a cura del Maestro ANDREA CISTERNINO* • **Ore 13:00** **Degustazioni** • **Ore 15:00** **Seminario** "Le granite e i gusti a KM 0" • **Ore 15:00** **Seminario** per Operatori del settore *a cura del Maestro CISTERNINO*
AREA ESPOSITIVA A.P.P. ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI PROFESSIONISTI	• **Ore 10:00 – 19:00** **CAMPIONATO NAZIONALE DI PIZZA ITALIA**

AREA ESPOSITIVA cdo Foggia	• **Ore 10:00** **<u>Workshop</u>** "Il mondo a portata di mano: la sfida di internazionalizzarsi" *<u>Interverranno:</u>* *STEFANO BARBIERI, CDO.net* *ANNA LISA SCAIOLA, CDO Foggia* • **ore 15.30** **<u>Workshop</u>** "I contratti di Rete nel turismo e nell'agroalimentare" *<u>Interverranno:</u>* *LUCA CASTAGNETTI, Studio Impresa* *MASSIMO MEZZINA, Direttore CDO Foggia*
ARE A ESPOSITIVA CORSI AGRICOLTORI ITALIANI DIAMO VALORE ALLA TERRA	• **Ore 10:30** **<u>Seminario</u>** "Aspetti nutrizionali e qualità organolettiche dei vari tipi di olio extravergine di oliva della provincia di Foggia" Con particolare riferimento all'olio di produzione biologica. *Per gli Alunni degli Istituti Superiori in visita* Durante il seminario verranno utilizzati oli extravergini delle cultivar della provincia di Foggia: Peranzana, Coratina, Ogliarola Garganica, spiegando per ciascuna cultivar le proprietà nutriceutiche che caratterizzano ognuna, con particolare riferimento alla presenza dei polifenoli. *<u>Interverrà:</u>* *Dott.ssa in Scienze e Tecnologie Alimentari SABRINA PUPILLO* • **Ore 15:30** **<u>Seminario</u>** "L'olio nella ristorazione: come esaltare i sapori dei piatti abbinando la giusta tipologia di extravergine" *per i Ristoratori* Durante il seminario verranno utilizzati oli extravergini delle cultivar tipiche della provincia di Foggia. *<u>Interverrà:</u>* *Dott.ssa in Scienze e Tecnologie Alimentari SABRINA PUPILLO*

ENTI PARTNER