



Riconoscimento Qualifica di
REGIONE PUGLIA
FIERA NAZIONALE

24 25 26 MARZO 2019



Riconoscimento Qualifica di
REGIONE PUGLIA
FIERA NAZIONALE

ORARI: **Domenica** dalle ore **09:30** alle ore **19:30** | **Lunedì** e **Martedì** dalle ore **09:00** alle ore **19:00**



25 lunedì MARZO

09:00 Apertura Stand al Pubblico

09:00 AREA SALA CONVEGNI

- **LEZIONI IN FIERA** - Lezioni con gli studenti del 1° anno del Corso di Laurea in "Scienze Gastronomiche"
 - o Lezione di "Produzione Vegetali tradizionali ed innovative"Relatore Prof.ssa Grazia DISCIGLIO

09:30 AREA PADIGLIONE 10

- **Concorso Nazionale** "IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA: Una Questione Sociale"
 - o Regioni in gara
 - I.I.S.S. "EINAUDI" – Foggia – PUGLIA
 - I.P.S.S.A.R. "P. ARTUSI" – Recoaro Terme – VENETO
 - I.P.S. "J.B. BECCARI" – Torino – PIEMONTE
 - I.P.ALB.TUR "VILLA SAN GIOVANNI" – Villa San Giovanni – CALABRIA
 - ISTITUTO "PREALPI" – Saronno – LOMBARDIA
 - I.P.S.A.R. "CASALECCHIO DI RENO" – Casalecchio di Reno – EMILIA-ROMAGNA
 - I.P.S.E.O.A.S.C. "F.LLI PIERONI" – Barga – TOSCANA

Concorso diretto dagli Istituti Partner:

- I.I.S.S. EINAUDI Prof. Referente Mario FALCO
- I.P.S.S.A.R. MOLFETTA Prof. Referente Giacomo GIANCASPRO

10:00 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **WORKSHOP** Nozione sugli Accessori Necessari e Glossario Giapponese
Relatore il Sushi Chef Raffaele PEPE

10:00 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **SHOW-COOKING** DOLMEN TEAM CULINARY presenta "LA CUCINA A COLORI"
Gli Chef Giuseppe FRIZZALE e Corrado AMATO omaggeranno l'arrivo della primavera con degli elaborati della cucina contemporanea giocando sui colori e con tecniche di cottura differenti.
 - *Tataki di tonno*, con cheese cake al peperone destrutturata
 - *Cobia in olio*, cottura chantilly di patate con pomodoro secco ed emulsione di tonno e basilico
 - *Millefoglie di salmone alla curcuma*, con insalata di carciofi, pecorino e pere, dressing alla panna acida
 - *Cavatello rigato*, con baccalà alla mia pizzaiola e crema di burrataDurante lo Show-Cooking gli Chef apriranno un dibattito con la platea sulla cucina contemporanea e l'importanza dell'impiattamento

10:30 AREA PADIGLIONE 10

- **SHOW-COOKING** "LE STELLE E L'AGROALIMENTARE PUGLIESE"
A cura dello Chef Daniel AYTON

11:00 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **MASTERCLASS** PROFUMI DI AMATRICE "Cioccolato al Tartufo"
 - o A seguire degustazioniA cura dei Maestri Gelatieri Nicola PIERUCCINI, Nicola NETTI, Cesare CAVALLOTTI, Assistente Riccardo SASSO della Federazione Italiana Gelatieri

11:00 AREA ESPOSITIVA APP Associazione Pizzaioli Professionisti

- **CORSO** DI PIZZA NAPOLETANA
 - o A seguire degustazioniRelatori Gaetano PAOLELLA e Giuseppe AURIEMMA

11:00 AREA SALA CONVEGNI

- **LEZIONI IN FIERA** - Lezioni con gli studenti del 1° anno del Corso di Laurea in "Scienze Gastronomiche"
 - o Lezione di "Economia aziendale e marketing dei prodotti agroalimentari"Relatore Prof.ssa Vittoria PILONE

11:30 AREA PADIGLIONE 10

- **SHOW-COOKING** "LE STELLE E L'AGROALIMENTARE PUGLIESE"
A cura dello Chef Fabrizio CAMER

12:00 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **MASTERCLASS** Sushi Art Mosaico e Dragon Rools
Relatore il Sushi Chef Raffaele PEPE

12:30 AREA ESPOSITIVA APP Associazione Pizzaioli Professionisti

- **CORSO** "COME FARE UN'OTTIMA PUDDICA"
 - o A seguire degustazioniRelatore Tony AURO



24 25 26 MARZO 2019



Riconoscimento Qualifica di
REGIONE PUGLIA
FIERA NAZIONALE

ENTE AUTONOMO FIERE DI
FOGGIA

Riconoscimento Qualifica di
REGIONE PUGLIA
FIERA NAZIONALE

ORARI: **Domenica** dalle ore **09:30** alle ore **19:30** | **Lunedì** e **Martedì** dalle ore **09:00** alle ore **19:00**



25 lunedì MARZO

14:00 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **WORKSHOP** Esecuzione e Tecniche di Preparazione di Cocktail sez. Barman I.M.A.H.R.
 - o A seguire degustazioni
- Relatore il Gran Maestro Barman Mario Francesco CALDAROLA Fiduciario Barman I.M.A.H.R.

15:00 AREA SALA CONVEGNI

- Chi sono i Gastronomi? La Professione del Laureato in Scienze Gastronomiche e presentazione del Corso di Studio dell'Università degli Studi di Foggia
- Relatore Prof.ssa Vittoria PILONE

15:00 AREA ESPOSITIVA APP Associazione Pizzaioli Professionisti

- **CORSO** IMPASTI ALTERNATIVI "LA SALUTE NEL PIATTO"
 - o A seguire degustazioni
- Relatore Presidente APP Luigi STAMERRA

15:00 AREA PADIGLIONE 10

- **Concorso Nazionale** "IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA: *Una Questione Sociale*"
 - o Regioni in gara
 - I.P.S.E.O.A.C. "CROCETTI-CERULLI" – Giulianova - ABRUZZO
 - I.I.S.S. "CONSOLI-PINTO" – Castellana Grotte – PUGLIA
 - C.F.P. "AMATRICE" – Amatrice – LAZIO
 - I.P.S.E.O.A.S.C. "ASSISI" – Assisi – UMBRIA
 - I.P.S.E.O.A. "A. TURI" – Matera – BASILICATA
 - I.I.S.S. "BOJANO" – Bojano – MOLISE
 - I.P.S.S.A.R. "A. MIGLIORINI" – Finale Ligure – LIGURIA

Concorso diretto dagli Istituti Partner:

- I.I.S.S. EINAUDI Prof. Referente Mario FALCO
- I.P.S.S.A.R. MOLFETTA Prof. Referente Giacomo GIANCASPRO

16:00 AREA PADIGLIONE 10

- **SHOW-COOKING** "LE STELLE E L'AGROALIMENTARE PUGLIESE"
 - o A cura dello Chef Riccardo CARNEVALI

16:00 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **SHOW-COOKING** "LE STELLE E L'AGROALIMENTARE PUGLIESE"
 - o A cura della Chef Graziella SANGEMI

16:30 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **MASTERCLASS** Cannellone al grano Senatore Cappelli – Il CANNELLONE ai tre cioccolati con glassa a specchio di cioccolato
 - o A seguire degustazioni
- A cura del Pastry chef **Ciro CHIAZZOLINO**

17:00 AREA FLAVORS IN PROMOTION

- **SHOW-COOKING** "LE STELLE E L'AGROALIMENTARE PUGLIESE"
 - o A cura dello Chef Pietro CERVONI

17:00 AREA SALA CONVEGNI

- **FORUM** – "La scenografia del piatto: FOOD DESIGN – CUCINA – FOTOGRAFIA"
 - o Relatori l'Arch. Francesca DI PALMA e lo Chef Mauro INGLESE

17:00 AREA PADIGLIONE 10

- **SHOW-COOKING** "LE STELLE E L'AGROALIMENTARE PUGLIESE"
 - o A cura dello Chef Giuseppe DI BELLA

19:30 Chiusura degli Stand