



IL FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA ***Quando il vino brinda alla Dieta Mediterranea***

Il 3, 4 e 5 Ottobre nel Borgo Antico di Avetrana scopri, vivi, gusta il Mediterraneo rurale

PROGRAMMA

VENERDI 3 OTTOBRE 2014

Ore 18.00 Taglio del nastro da parte dell'Assessore Fabrizio Nardoni e al via con i giochi tradizionali a cura dell'Associazione "La Giostra dei Rioni"

Ore 18.00 Apertura degli stand enogastronomici delle aziende dei GAL

Banca di Credito Cooperativo di Avetrana – Via Roma 109

Ore 18.15 Saluto delle Istituzioni:

Fabrizio NARDONI, Assessore alle Risorse Agroalimentari, Regione Puglia

Mario DE MARCO, Sindaco di Avetrana

Ernesto SOLOPERTO, Presidente del GAL Terre del Primitivo

Domenico TANZARELLA, Presidente del GAL Alto Salento, Capofila del progetto di cooperazione LEADERMED

Michele Pignatelli, Presidente BCC di Avetrana

Ore 19.00 Convegno sulla Dieta Mediterranea:

Gabriele PAPA PAGLIARDINI, Autorità di Gestione PSR Puglia 2007-2013

Cosimo SALLUSTIO, Responsabile di Asse III e IV PSR Puglia 2007-2013

Giovanni GRANATIERO, Responsabile Misura 421 - Cooperazione

Carmelo GRECO, direttore GAL Alto Salento

Michele Maffia, docente di Fisiologia (Università del Salento)

Olga BUONO, Confagricoltura Ricerca e Consulenza Srl

Moderatore: Rita MAZZOLANI, direttore GAL Terre del Primitivo



Complesso Fortilizio

Ore 20.00 Cooking Show dell'Innovazione: la cucina mediterranea dei grandi chef a cura di:

- ✓ Chef Vinod Sookar - Stella Michelin
- ✓ Palma D'Onofrio - Maestra di Cucina
- ✓ Chef Alfredo Garibaldi - Gastronomia Salentina
- ✓ Chef Clemente Magliola – Orto in padella
- ✓ Gran finale: Chef pasticciere Tiziano Mita - Dolci all'Extravergine

SABATO 4 OTTOBRE 2014

Ore 18.00 Apertura degli stand enogastronomici delle aziende dei GAL

Ore 19.30 Agostino GRASSI, segretario Fondazione Dieta Mediterranea: "Perché è meglio friggere con l'olio di oliva"

ore 20.00 Cooking Show della Tradizione con la cucina mediterranea di casa a confronto con i professionisti delle scuole alberghiere:

- ✓ Chef Antonella Ricci - Direttore della Mediterranean Cooking School di Ceglie Messapica
- ✓ Chef docente dell'Istituto Alberghiero di Maruggio
- ✓ Chef docente dell'Istituto Alberghiero di Otranto
- ✓ Domenico Persano - Chef a domicilio
- ✓ Tiziana Ingrassia - food blogger
- ✓ Gran finale: Valentina De Palma - Chef con i tacchi a spillo

LABORATORI DELLA DIETA MEDITERRANEA

VENERDÌ 3 - SABATO 4 - DOMENICA 5 OTTOBRE

Ore 18.00/19.00 - 19.30/20.30 - 21.00/22.00 partecipazione gratuita con precedenza a chi avrà prenotato via e-mail scrivendo a info@galterredelprimitivo.it.

- 1) **LABORATORIO per i bambini** che giocheranno con la Dieta Mediterranea, con attività ludiche e di apprendimento con ortaggi e verdure e stagioni.

