

**Venerdì 22 novembre 2019**9:30 **Inaugurazione della Fiera e presentazione dei buyer esteri**

Sala Workshop Padiglione 2

**10:00-13:00****Meeting BtoB** (prima parte)

Sala convegni Padiglione 2

14.30-18.00**Meeting BtoB** (seconda parte)

Sala convegni Padiglione 2

**15.30-17.00****Convegno****"La Tutela civile e penale del marchio e del prodotto tipico locale"**

a cura dell'Ordine degli Avvocati di Lanciano

programma:

Saluti

Avv. Franco Ferrante, Presidente LancianoFiera,**Dott. Mario Pupillo**, Sindaco Comune di Lanciano**Avv. Antonella F. Fantini**, Segretario Ordine Avvocati Lanciano

Relatori

Avv. Danilo Iasci,**Avv. Luca Scaricaciottoli**

L'evento formativo è accreditato dal C.O.A. Lanciano con n. 3 crediti formativi

**17.30 - 19.30****Presentazione Progetto Integrato di Filiera (PIF)**

Filiera Ortofrutticola - INNORT 3.0 a cura di COVALPA Abruzzo

Coordinamento scientifico: CREA-Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Bologna

Sala Workshop Padiglione 2

Sabato 23 novembre 2019**10.00 - 11.30****Convegno "Dieta Mediterranea, frutta e salute"**

In collaborazione con l'Istituto Agrario "C. Ridolfi" di Scerni

Relatori:

Prof. Mario Di Pardo,**Prof. Carmine Cinalli**

Rivolto alle scuole medie; verranno analizzati e discussi i vantaggi della Dieta Mediterranea e l'importanza del consumo di frutta e ortaggi nell'alimentazione.

Saranno discusse le LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA ed il progetto "5 color day" rivolto al consumo di frutta nella popolazione. Verranno analizzate caratteristiche e proprietà salutistiche dei principali frutti e ortaggi tipici del Mediterraneo.

Sala Workshop Padiglione 2

**11.30 -13.00****Convegno "Pane e cuore - la panificazione ieri e domani"**

Promosso da Assopanificatori e Fiesa Assopanificatori di Confesercenti

Programma:

Saluti del Presidente di LancianoFiera **Avv. Franco Ferrante**

Interventi:

Dott. Vincenzo Ruccolo, Presidente Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti**Dott. Corrado Pierantoni**, Specialista in Endocrinologia e Malattie del Ricambio e Nutrizionista clinico**Dott. Antonio Pacella**, Medico e Nutrizionista**Prof. Dino Mastrocola**, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo - Rettore Università degli Studi di Teramo**Dott. Fabrizio Nistri** - Esperto in Tecnologie della Panificazione e Consulente in Ricerca e Sviluppo di Prodotti da FornoModeratore: **Dott. Angelo Pellegrino**, Direttore della Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti**seguirà degustazione**

Sala Convegni Padiglione 2

**15:30-16:30****Laboratorio del gusto**

Degustazione guidata di miele a cura della Azienda Apistica "ad Opera d'Api"

Sala Workshop Padiglione 2

**15:30-16:30****Laboratorio del gusto**

Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

Stand ONAV

**16:30-17:30****Laboratorio del gusto**

Degustazione guidata di birre a cura del birrifico Alkibia

Sala Workshop Padiglione 2

**17:30-18:30****Laboratorio del gusto**

Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

Stand ONAV

**18:30-19:30****La Narrazione del gusto**

Racconti di vino e formaggio

Racconti di vino e salumi

a cura di Jenny Gomez, giornalista enogastronomica

Sala Workshop Padiglione 2

Domenica 24 novembre 2019**11.30 -13:00****Convegno: "Lo sdijuno: longevità abruzzese"****Lo sdijuno, il pranzo abbondante delle 11 del mattino,****è il segreto dell'Abruzzo per vivere cent'anni.**

con il patrocinio di Confrantoiani

programma:

Saluti del Presidente di LancianoFiera **Avv. Franco Ferrante**

Interventi:

Dott. Vincenzo Ruccolo, Presidente Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti**Dott. Antonio Pacella**, Medico e Nutrizionista**Prof. Leonardo Seghetti**, oleologo, wine maker, giornalista e docente IIS "C.Ulpiani" agrario, Ascoli Piceno

Moderatore:

Dott. Angelo Pellegrino, Direttore della Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti**seguirà degustazione**

Sala Convegni Padiglione 2

**11.00-13.00****Show Cooking**

gli studenti dell'Istituto Alberghiero IPSSAR Giovanni Marchitelli

di Villa Santa Maria prepareranno il "menu natalizio della tradizione"

I piatti realizzati saranno illustrati in un percorso guidato con degustazione finale

seguirà degustazione

Stand Istituto Alberghiero IPSSAR



15:30-16:30

Laboratorio del gusto

Degustazione guidata di miele a cura della Azienda Apistica "ad Opera d'Api"
Sala Workshop Padiglione 2



15:30-16:30

Laboratorio del gusto

Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino
Stand ONAV



16:30-17:30

Laboratorio del gusto

"Conoscere l'Extravergine di qualità"

a cura di **Bruno Scaglione**, Agronomo esperto di olio extravergine d'oliva
Sala Workshop Padiglione 2



16.30 -18.00

Workshop:

"Piante spontanee mangerecce, storie, curiosità, ricette"

Dott. Agr. Silverio Pachioli - ITA "C. Ridolfi", Scerni

Saranno illustrate, anche mediante piante dal vero, le caratteristiche di numerose piante spontanee di possibile utilizzo alimentare. Verranno approfonditi aspetti di botanica, storie, curiosità e ricette.

Sarà presentato il volume: **"Piante spontanee mangerecce. Gastronomia povera, miseria di ingredienti, ricchezza di sapori"**

Sala Convegni Padiglione 2



17:30-18:30

Laboratorio del gusto

Degustazione guidata di birre a cura del birrifico Alkibia

Sala Workshop Padiglione 2



17:30-18:30

Laboratorio del gusto

Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

Stand ONAV



18:30-19:30

Workshop

"Il maiale... vita, morte e... il miracolo della porchetta"

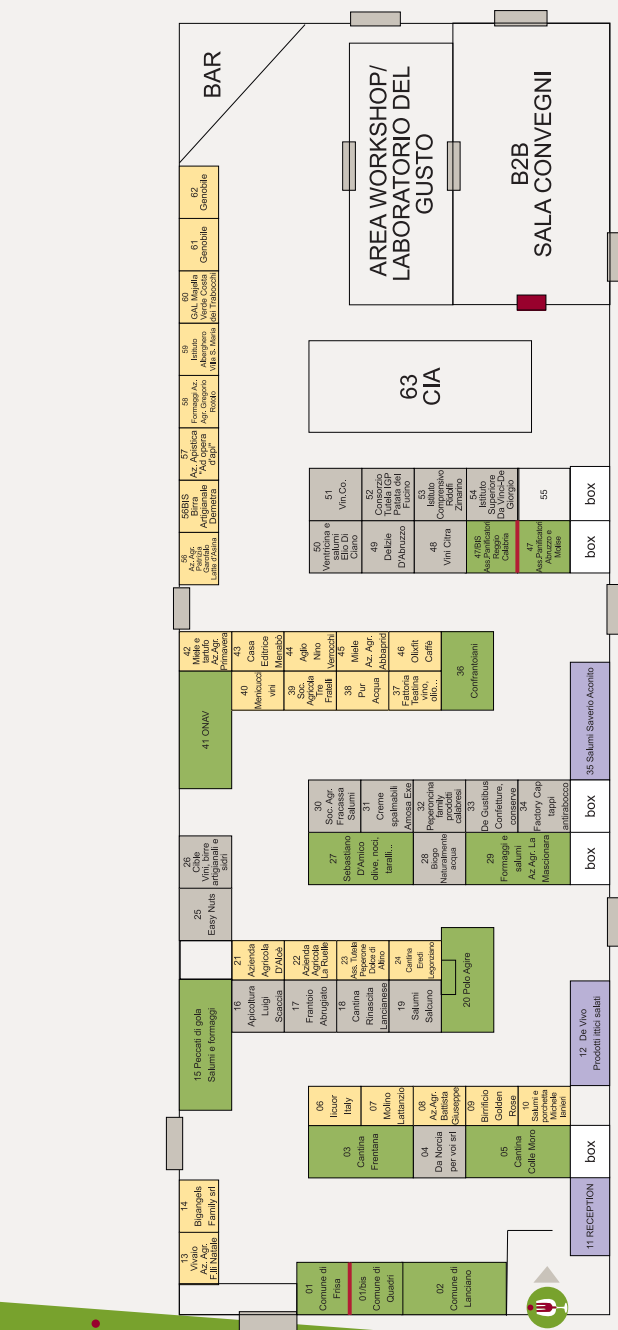
a cura di Nicola Genobile

Mimmo D'Alessio, Accademia Italiana della Cucina

seguirà degustazione

Sala Workshop - Padiglione 2

20.00 Chiusura della XX Edizione di Agroalimenta



Orario di apertura al pubblico: 9.00/19.30

