

AGROALIMENTA

fiera nazionale dei prodotti tipici

PROGRAMMA 16^a AGROALIMENTA 21, 22 e 23 Novembre 2014

VENERDI' 21 NOVEMBRE

PADIGLIONE n. 2 stand n. 60/61/66/67

dalle ore 11,30 VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'ABRUZZO AUTENTICO, degustazioni guidate dei prodotti tipici, a cura dei GAL Abruzzesi

PADIGLIONE n. 2

ore 16,00

Country Presentation Montenegro con le delegazioni della Fiera Adriatica di Budva, Porto di Bar e Camera di Commercio di Bar, opportunità di business per le imprese abruzzesi

SABATO 22 NOVEMBRE

PADIGLIONE n. 1

dalle ore 9,00

B2B 30 Importatori esteri incontrano le aziende abruzzesi operanti nei settori vinicolo, caseario, oleario, dolciario e dell'industria pastaria; presenti buyer provenienti da Thailandia, Kazakistan, Polonia, Cina, Germania, Norvegia, Repubblica Ceca, Singapore, Svezia, Giappone, Stati Uniti, Hong Kong; in collaborazione con il Centro Estero delle Camere di Commercio d'Abruzzo

PADIGLIONE n. 2 TEATRO DEL GUSTO

ore 11,00

laboratorio del gusto ANTICA MINISTRA DEL CONTADINO, a cura dell' I'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Marchitelli" di Villa Santa Maria

ore 16,00

presentazione Azienda Agricola Santa Felicia LE LUMACHE NELLA TRADIZIONE CONTADINA

ore 18,00

laboratorio del gusto GLI OLI EXTRAVERGINI DELLA NUOVA ANNATA, a cura di Slow Food Lanciano

ore 19,00

laboratorio del gusto NON TOCCATEMI LE PATATE, a cura dell' I'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Marchitelli" di Villa Santa Maria

PADIGLIONE n. 2 stand n. 60/61/66/67

dalle ore 11,30 VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'ABRUZZO AUTENTICO, degustazioni guidate dei prodotti tipici, a cura dei GAL Abruzzesi

PADIGLIONE n. 2 stand n. 44/47

ore 16,00

presentazione Aziende dell'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo, con degustazione organolettica dei mieli

PADIGLIONE n. 2 stand n. 37/38

ore 17,30

mini corsi sulla degustazione dei vini, a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, su prenotazione (infoline 349 6621899)

DOMENICA 23 NOVEMBRE

PADIGLIONE n. 2 TEATRO DEL GUSTO

ore 10,30

tavola rotonda PINOCCHIO NEL PIATTO, la mistificazione alimentare nei prodotti alimentari e nelle pietanze quotidiane, a cura dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera "De Panfilis" di Roccaraso

ore 12,00

laboratorio del gusto DISFIDA ALL'ULTIMO PIATTO, a cura dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera "De Panfilis" di Roccaraso

ore 16,00

laboratorio del gusto NON METTERE MAI IL FORMAGGIO SUGLI SPAGHETTI, a cura dell' I'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Marchitelli" di Villa Santa Maria

ore 17,00

PIZZA SHOW, 30 anni di attività di GE.GEL., a cura di GE.GEL - San Tommaso

ore 19,00

laboratorio del gusto L'AGNELLO, L'OLIO, LA MENTA, a cura dell' I'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Marchitelli" di Villa Santa Maria

PADIGLIONE n. 2 stand n. 60/61/66/67

dalle ore 11,30 VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'ABRUZZO AUTENTICO, degustazioni guidate dei prodotti tipici, a cura dei GAL Abruzzesi

PADIGLIONE n. 2 stand n. 44/47

ore 16,00

presentazione Aziende dell'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo, con degustazione organolettica dei mieli

PADIGLIONE n. 2 stand n. 37/38

ore 17,30

mini corsi sulla degustazione dei vini, a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, su prenotazione (infoline 349 6621899)

Cibo, Natura e Tradizione: le qualità d'Abruzzo si incontrano.