



PROGRAMMA

VENERDI' 25 NOVEMBRE

Ore 10,00 Sala Convegni- Padiglione 4

RACCONTAMI UN PAESAGGIO: GLI ORTI

Incontro tematico con le scuole

Introduzione dei lavori

Dott. Antonello DE BERARDINIS Direttore Archivio di Stato di Chieti e sezione di Lanciano

Relazione

"CIBO E PAESAGGIO NEL TEMPO"

Presentazione della pubblicazione: "CIBO E STAGIONI"

D.ssa Anita Maria RIGHETTI Editore

Ore 11,30 Sala Convegni Padiglione 2

INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA 18^ EDIZIONE DI AGROALIMENTA

Ore 12,00 Sala Convegni Padiglione 2

IL RUOLO DELLA MODERNA DISTRIBUZIONE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA AGRICOLA ITALIANA

saluti

Avv. Franco FERRANTE

Presidente LANCIA NOFIERA Polo Fieristico d'Abruzzo

Relazioni

Dott. Francesco PUGLIESE

Amministratore Delegato CONAD

Dott.ssa Cinzia SCAFFIDI

Vice Presidente Slow Food Italia

Dott. Giuseppe CORNACCHIA

Responsabile Dipartimento Economia e Sviluppo della Confederazione Italiana Agricoltori

Dott. Nicola CILENTO

Componente Giunta Esecutiva Nazionale della Confagricoltura

Moderatore

Dott. Mauro TEDESCHINI

Giornalista

Ore 16,00 Sala Convegni Padiglione 2

L'ABRUZZO DA BERE: LE ALCHEMIE DEL BERE MISCELATO CON I PRODOTTI ABRUZZESI

a cura di **Nunzio DI PAOLO** Responsabile Abruzzo e Molise FIB Federazione Italiana Barman

SABATO 26 NOVEMBRE

Ore 11,00 Sala Convegni Padiglione 2

WILD LAB: la natura nel bicchiere

OLIO D'OLIVA COME APERITIVO

Preparazione di vari drink con oli di oliva agrumati e aromatizzati

a cura di **Nunzio DI PAOLO** Responsabile Abruzzo e Molise FIB Federazione Italiana Barman

Ore 16,00 Sala Convegni Padiglione 2

IL VINO NELLA MISCELAZIONE preparazione di vari drink con vino, spumanti e vino cotto,

a cura di **Nunzio DI PAOLO** Responsabile Abruzzo e Molise FIB Federazione Italiana Barman

Ore 16,30 Padiglione n. 2 Stand 40/43

Degustazione Organolettica dei mieli e presentazione delle Aziende Produttrici

a cura dell'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo

Ore 17,00 Area Cooking Padiglione 2

"Filetto di maiale in agrodolce con miele e pistacchi" SHOW COOCKING del Ristorante "Il Chiostro"

Ore 17,00 Padiglione n. 2 Stand 23/24

Degustazione dei vini mini corso a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

su prenotazione infoline 349-6621899

DOMENICA 27 NOVEMBRE

Ore 11,00 e ore 12,00 Padiglione 2 Stand 23/24

ANNATA DIFFICILE PER L'OLIVICOLTURA NAZIONALE E REGIONALE, MA GLI OLI COME SONO ?

Laboratorio dedicato agli oli extravergini d'Abruzzo

Dott. Agr. Bruno SCAGLIONE Coordinatore della Guida agli extravergini di Slow Food per l'Abruzzo e Molise, Componente del Comitato d'assaggio della C.C.I.A.A. di Chieti - iniziativa a cura della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali dell'Abruzzo

Ore 16,00 Padiglione n. 2 Sala Convegni

VIVERE LA CELIACHIA Diagnosi, dieta ed aspetti sociali

Relazioni

LA CELIACHIA E LE PATOLOGIE GLUTINE CORRELATE

Dott. Flavio RISPOLI Gastroenterologo

LA DIETA SENZA GLUTINE NON E' UNA MODA

Dott. Gianluca GIAMPIETRO Dietista

Ore 16,30 Padiglione n. 2 Stand 40/43

Degustazione Organolettica dei mieli e presentazione delle Aziende Produttrici

a cura dell'Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo

Ore 17,00 Padiglione n. 2 Stand 23/24

Degustazione dei vini - mini corso a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino,

su prenotazione infoline 349-6621899

Ore 17,00 Area Cooking padiglione 2

"Le virtù di mare" SHOW COOCKING del Ristorante "Le Vecchie Mura"

LUNEDI' 28 NOVEMBRE



Giornata dello Spumante exhibition, meeting & tastings

Lanciano 28 novembre 2016 ore 9.30/14.00
LancianoFiera

a cura del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
riservata a produttori, tecnici vitivinicoli ed operatori della ristorazione

Programma:

- Ore 9.30 Inaugurazione e apertura area espositiva
- Ore 10.00 Tavola rotonda: **“Bollicine d’Abruzzo. Presente e Futuro”**
moderatori
Valentino Di Campli, Presidente Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo
Rocco Pasetti, Responsabile gruppo di lavoro Spumanti - CDA Consorzio Tutela
*interventi di operatori e tecnici del settore vitivinicolo, della ristorazione e responsabili
di settore della Regione Abruzzo*
e con la partecipazione di
Giuseppe Muscella, Direttore Commerciale Italia Bellavista (Gruppo Moretti)
- Ore 12.00 Degustazione tecnica presso l’area espositiva con le principali cantine abruzzesi
- Ore 14.00 Chiusura

Ingresso gratuito riservato ad operatori e tecnici del settore

*È gradita iscrizione al sito: www.lancianofiera.it
info: tel. 0872 713586 - 348 8022085 - www.lancianofiera.it*

