

AGROALIMENTA 25-26 NOVEMBRE 2017

PROGRAMMA

SABATO 25 NOVEMBRE

Ore 11,30 Sala Convegni Padiglione n. 2

Inaugurazione ufficiale della 19^a edizione di AGROALIMENTA Fiera Nazionale dei prodotti tipici

Ore 10,00/12,00 Sala Convegni Padiglione n. 4

Archivio di Stato di Chieti - Sezione di Lanciano presenta

Cultura e Natura il patrimonio locale

Saluti Dott. Antonello de Berardinis Direttore Archivio di Stato di Chieti – Sezione di Lanciano

Presentazione del video: Val di Sangro l'economia rurale dal Neolitico ad oggi: gli snodi economici di un'aristocrazia contadina plurimillennaria

D.ssa Anita Maria Righetti Conoscenza e uso del patrimonio Identità culturale ed economia reale, la nascita del presidio slow food "Fico reale di Atesa"

Vincenzo Menna Assessore del Comune di Atesa

Partecipano gli studenti della classe V sez. A dell' Istituto Istruzione Superiore "De Titta - Fermi" Lanciano

Ore 17,00 Sala Convegni Padiglione n. 2

Confederazione Italiana Agricoltori Chieti-Pescara

Dall'Uva non solo vino Laboratorio di trasformazione, degustazione ed analisi sensoriale incentrate sul vino

Ore 17,00/19,00 Sala ONAV Padiglione n. 2

ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

Introduzione alla degustazione vini

Ore 17,00/19,00 Stand Comune di Lanciano Padiglione n. 2

Comune di Lanciano

Degustazione Olio e Vino Novello, Miele e Pane

Due Ore di Sapori e Shopping con una Bag di Prodotti in offerta

DOMENICA 26 NOVEMBRE

Ore 11,00/12,00 Sala Convegni Padiglione n. 2

AiC Associazione Italiana Celiachia – Abruzzo

Vivere la Celiachia nell'era delle intolleranze Incontro tra consumatori e ristoratori

Interventi:

D'AMICO Marta Tecnologa Alimentare AiC Associazione Italiana Celiachia - Abruzzo

Gianluca GIAMPIETRO Dietista AiC Associazione Italiana Celiachia - Abruzzo

Ore 15,00 Sala Convegni Padiglione n. 2

Incontro con Gino Primavera Professore Gastronomo - Alimentarista - Scrittore

Erbe spontanee e la loro applicazione in cucina

Ore 16,30 Sala Convegni Padiglione n. 2

Samya Ilaria Di Donato

L'anima e la magia dei colori uso consapevole dei colori nella vita

Ore 17,30 Sala Convegni Padiglione n. 2

Presentazione del libro **Sull'origine della chitarra per far maccheroni con ricette tradizionali in appendice**

Partecipano:

Prof. Franco CERCONE Autore – Scrittore

Dott. Gaetano BASTI Editore

Lorenzo PACE Cavaliere dell'Ordine dei Maccheroni alla chitarra

Peppino TINARI Chef Stellato

Enrico DI CARLO Scrittore

Conclusioni:

Avv. Franco FERRANTE Presidente LANCIANOFIERA Polo Fieristico d'Abruzzo