



REGIONE
PUGLIA

APULIAN
LIFE-STYLE



Progetto sperimentale

Apulian Lifestyle

New York

23 - 28 giugno 2019

Copia draft

Programma

1. 23/25 Giugno Summer Fancy Food 02
2. Workshop opinion makers e giornalisti 03
3. Workshop fitness expert 04
4. Menù salutistico "made in Puglia" 05



23 - 25 Giugno Fancy Food Show

Indagine conoscitiva aziende Agrifood



PRESENTS THE
FANCY
FOOD
SHOW

Indagine conoscitiva in fiera, condotta da Unioncamere Puglia, sul versante dell'offerta, attraverso la realizzazione di interviste agli imprenditori/espositori presenti al "Fancy Food Show".

Analisi delle variazioni di mercato da parte degli operatori commerciali USA in materia agroalimentare e, in particolare, dal punto di vista nutrizionale, organolettico e salutistico per quanto riguarda i prodotti "made in Puglia". Raccolta dati sugli operatori pugliesi presenti e valutazione della loro attenzione imprenditoriale e innovazione tecnologica in tema di aspetti salutistici dei prodotti.



26 Giugno

Ristorante Elios New York

Workshop opinion makers e giornalisti

Il workshop sul tema dieta mediterranea sostenibile con particolare attenzione e all'importanza dei prodotti

"made in Puglia", ha come punto di partenza la qualità dell'alimento a tavola

In tale contesto verranno illustrate la tipicità e la "biodiversità" attraverso, l'analisi sensoriale dei prodotti, le innovazioni tecnologiche con delle startup del settore gastronomico, il turismo sostenibile legato all'attività fisica diversificata, dalle rotte veliche, al trekking, alla mobilità dolce, ai percorsi rurali.

Presentazione del progetto Apulian Lifestyle

Rappresentanti istituzionali della Regione Puglia (da definire)

Felice Ungaro - Health Marketplace Regione Puglia

La dieta mediterranea sostenibile pugliese e i suoi benefici

(nutrizionista USA?)

La dieta mediterranea e analisi sensoriale

Alfredo Marasciulo - Capo Panel Premio "Biol"

Il sistema delle aziende agroalimentari pugliesi

Luigi Triggiani - Unioncamere Puglia



26 Giugno

Ristorante Elios New York

Workshop opinion makers e giornalisti



Workshop rivolto a un target molto specifico, costituito esclusivamente da fitness expert operanti nell'area di Manhattan.

Il ruolo di tale figura professionale, che si rivolge ad una clientela esclusiva con competenza, autorevolezza e stabilendo relazioni "one to one", importante per orientare le scelte di un pubblico altamente selezionato in grado, a sua volta, di determinare le tendenze a livello internazionale.

Il workshop sul tema dieta mediterranea sostenibile e sport, con particolare attenzione al fitness e all'importanza dei prodotti "made in Puglia", ha come punto di partenza la qualità dell'alimento a tavola. In tale contesto verranno illustrate la tipicità e la "biodiversità" delle produzioni agroalimentari pugliesi, introducendo 4/5 alimenti "salutistici" da individuare partendo dalle aziende pugliesi presenti al Fancy Food, insieme alle espressioni naturali del territorio pugliese.

Presentazione del progetto Apulian Lifestyle

Rappresentanti istituzionali della Regione Puglia (da definire)

Felice Ungaro - Health Marketplace Regione Puglia

Sport e sana alimentazione: dalla Puglia a New York

Edi Sera - Preparatore atletico, titolare Biofitness New York

La dieta mediterranea e analisi sensoriale

Alfredo Marasciulo - Capo Panel Premio "Biol"



Menù

Salutistico

Made in Puglia



Crostini di pane integrale con olio evo, taralli integrali e

selezione di paté

(pomodori secchi, olive, carciofi, cime di rapa)

Mezze maniche integrali con broccoli, basilico, pomodori

secchi e peperoncino

Insalata di ceci neri con verdure grigliate, cipolla rossa ed erbe

aromatiche



