

VIAGGIO EMOZIONALE TRA I SAPORI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA PUGLIESE

Domenica 4 Febbraio

Orario inizio: 11,00
Durata: 50 min
MANI IN PASTA
La buona pasta fresca in Puglia
A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Esperto Filiera Farine e Pasta: Elena Martimucci, Pastificio Martimucci

Orario inizio: 12,00
Durata: 50 min
SCUOLA DI CUCINA
"Bombette della valle d'Itria con crema di fave di Zollino, chips di capocollo di Martina Franca e cicoriella selvatica"
A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 13,00
Durata: 50 min
"La Taghairin Ascquant su Spatola di Fico d'India"
A cura del Comitato Madonna della Stella - in collaborazione con Comune di Palagianò
Chef: Carmelo Cassone
Storyteller: Nick Difino
Orario inizio: 13,00 - Durata: 50 min

Orario: 14,30
Durata: 50 min
MANI IN PASTA
La Cultura casearia: il mastro Casaro con la Mozzarella di Goia del Colle DOP e Burrata di Andria IGP
Mastro Casaro: Mario Lanzolla - Masseria Chinunno
Esperti di Filiera Latte: Francesco Mennea - Consorzio Burrata di Andria IGP - Mariangela Netti - Masseria La Lungghiera / Mozzarella di Goia del Colle DOP
Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 15,30
Durata: 50 min
Le Tavole di San Giuseppe di Minervino di Lecce
A cura di: Mercatino del Gusto di Maglie
Esperto Filiera: Ettore Caroppo Sindaco in collaborazione con Le Massaie di Minervino di Lecce

Lunedì 5 Febbraio

Orario inizio: 11,00
Durata: 50 min
MANI IN PASTA
La buona pasta fresca in Puglia
A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Esperto Filiera Farine e Pasta: Elena Martimucci, Pastificio Martimucci

Orario inizio: 12,00
Durata: 50 min
SCUOLA DI CUCINA
"Orecchiette di semola di grano duro con ceci neri del Gargano, carciofo di San Ferdinando di Puglia e cicale di mare"
A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone - Masseria Tenuta Pinto
Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 13,00
Durata: 50 min
"Pancotto gravinese con erbe spontanee della Murgia con pane raffermo casereccio, olio Evo e peperone crusco"
A cura di Comune di Gravina in Puglia in collaborazione con Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia
Chef: Francesco Capozzo - Madonna della Stella/ ristorante La Murgiana
Storyteller: Nick Difino

Orario: 14,30
Durata: 50 min
MANI IN PASTA
La Cultura casearia: il mastro Casaro con la Mozzarella di Goia del Colle DOP e Burrata di Andria IGP
Mastro Casaro: Mario Lanzolla - Masseria Chinunno
Esperti di Filiera Latte: Francesco Mennea - Consorzio Burrata di Andria IGP - Mariangela Netti - Masseria La Lungghiera / Mozzarella di Goia del Colle DOP
Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 15,30
Durata: 50 min
La buona pasta fresca in Puglia
A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Esperto Filiera Farine e Pasta: Elena Martimucci, Pastificio Martimucci

Martedì 6 Febbraio

Orario inizio: 11,00
Durata: 50 min
MANI IN PASTA
La buona pasta fresca in Puglia
A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Esperto Filiera Farine e Pasta: Elena Martimucci, Pastificio Martimucci

Orario inizio: 12,00
Durata: 50 min
SCUOLA DI CUCINA
"Puccia di semola a lunga lievitazione, zampina di Sannicelle di Bari piastata, crema all'oliva nolca, ravanella croccante e verdure marine"
A cura di: Comune di Sannicelle di Bari in collaborazione con Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia/ IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Esperto Filiera Olio Evo: Gianni Martellini, Assoproli
Storyteller: Nick Difino

VIAGGIO EMOZIONALE TRA I SAPORI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA PUGLIESE

Orario inizio: 13,00
Durata: 50 min
"Zuppa di Lenticchie di Altamura IGP con crostini di Pane di altamura DOP e sbriciolata di salsiccia a punta di coltello"
A cura di: Comune di Altamura in collaborazione con Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Esperto di Filiera Pane: Consorzio Pane di Altamura Dop
Esperto Filiera Legumi: Consorzio Lenticchia di Altamura IGP
Storyteller: Nick Difino

Orario: 14,30
Durata: 50 min
MANI IN PASTA
La Cultura casearia: il mastro Casaro con la Mozzarella di Goia del Colle DOP e Burrata di Andria IGP
Mastro Casaro: Mario Lanzolla - Masseria Chinunno
Esperti di Filiera Latte: Francesco Mennea - Consorzio Burrata di Andria IGP - Mariangela Netti - Masseria La Lungghiera / Mozzarella di Goia del Colle DOP
Storyteller: Nick Difino

Orario inizio: 15,30
Durata: 50 min
La buona pasta fresca in Puglia
A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima
Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto
Esperto Filiera Farine e Pasta: Elena Martimucci, Pastificio Martimucci

Per partecipare alle sessioni "SCUOLA DI CUCINA" ed ai laboratori "MANI IN PASTA", è necessario accreditarsi presso il desk dell'Area PUGLIA FOR FOODIES - Padiglione 3 - Stand C85 C89 D86 D90 D89

Con la collaborazione di



Il programma delle conferenze potrebbe subire piccole variazioni. Il programma aggiornato è consultabile da questo QR Code



PROGRAMMA

