

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MOROConfagricoltura
Puglia

I GIORNI DELLA DIETA MEDITERRANEA

Un sistema di valori, di sostenibilità e uno stile di vita perseguibile

MASTER CLASS

in concomitanza con l'Evento Mondiale a tema dell'ONU-FAO Roma

Interventi

Saluti ed interventi istituzionali

Rag. Pino CARAMIA CHAIRMAN (Presidente Ass.ne Food & Wine's Emotion)

Dr. Luigi FRANCHI CHAIRMAN (Dir. del Magazine ristorazione Sala&Cucina)

Prof.ssa Maria DE ANGELIS (UNIBA dipartimento DISSPA)

Dr. Luca LAZZÀRO (Presidente Confagricoltura Puglia)

Dr. Gianrocco DE MARINIS (Presidente ODAF TA)

Dr. Pasquale Mariano CARMIGNANO (Presidente Collegio Periti Agrari e Laureati Taranto)

Dr. Domenico ROGOLI (Biologo nutrizionista)

Chef Domenico MAGGI (Continental Director Europe South WorldChefs)

Dott.ssa Simona CARAMIA (Ambientologa)

Dr. Rudy LAZZARO (Degustatore e Vice Delegato A.I.S. Taranto)

D.ssa Rosamaria DEROSA (Caseificio artigianale dei f.lli Derosa)

Signor Ambrogio VALENTINI (Azienda agricola Valentini - olio DOP)

Discussione interattiva con interventi pubblici

Momento conviviale con nutriti assaggi di Prodotti che compongono la Piramide

Locanda del Barco
Wines&Food **BIO** in Masseria**27 SETTEMBRE 2019****Ristorante LOCANDA DEL BARCO**

c/o Tenuta del Barco | s.p. 123 Pulsano-Monacizzo

PULSANO (TA) - PUGLIA**ORE 17.00**

CON LA COLLABORAZIONE DI:

Comitato per la Promozione
delle Cultivar Locali di PulsanoSlow Food[®]
Trulli e GrotteSlow Food[®]
Grottaglie Vigne e Ceramiche

iPollin@tavola

sala&cucina
produttori | distributori | ristorazione

Puglia



Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali della Prov. di Taranto; ai Periti Agrari e Periti Agrari Laureati Collegio Regionale Puglia Partecipanti, saranno riconosciuti i CFP

DEGUSTAZIONE PRESIDI SLOW FOOD

Pomodoro Giallorosso di Crispigno

Carota di Polignano a Mare

Cece nero della Murgia Carosa

Pallone di Gravina in Puglia

Food & Wine's Emotion



Associazione Culturale

INGRESSO GRATUITO

Organizzato da: Ass.ne Food & Wine's Emotion

Quota di complicità suggerita €20 a persona

info: 3280151380-0996622579 www.tenutadelbarco.it