

**Associazione Cuochi Baresi**

# Cibo e colori del Sud

## RASSEGNA ENOGASTRONOMICA



**MOLFETTA 14 | 15**

**NOVEMBRE 2017**

**NETTUNO RICEVIMENTI**



## PROGRAMMA

### MARTEDÌ 14 NOVEMBRE

**ORE 9.00 – 13.00 LABORATORI DIDATTICI**

#### TRADIZIONE e INNOVAZIONE in CUCINA – show cooking

Domenico Matera - Federico Sinisi - Domenico Calvano  
DIPARTIMENTO GIOVANI Ass. Cuochi Baresi

#### L'AIC PUGLIA sul territorio Pugliese “Vivere senza Glutine”

Calabrese Michele - presidente AIC Puglia

#### Preparazioni con prodotti senza glutine a cura dell'azienda MaxFree

#### LE ALLERGIE ALIMENTARI

Dottoressa Caterina Salvemini

#### TECNICHE DI ACCOGLIENZA DEL CLIENTE SERVIZIO DI BANQUETING

a cura AMIRA - Sezione Puglia- Bari

### LEZIONE DI CUCINA - ORE 15.00– 20.00

#### In CUCINA con la CIROCRIA PUNTARELLA

CHEF Mauro Sciancalepore

#### LA QUALITÀ DEI PRODOTTI: DAL CAMPO AL CONSUMO

Marino Binetti - Dottore in Scienze Agrarie

### TALK SHOW

#### RISO: DALLA MAGNA GRECIA A PATATE RISO E COZZE

a cura della GUIDA DEL BUONGUSTO PUGLIA E BASILICATA  
de LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO  
condotto dalla Food Expert Antonella Millarte,

#### PROFESSIONE E FORMAZIONE

condotto dallo Chef Daniele Calderaro  
ambasciatore Metro Academy

#### PREMIAZIONE CONCORRENTI CONCORSO CUCINA CALDA “MEMORIAL G. MAGGI” XI EDIZIONE “CUCINA & TERRITORIO”

Ore 10.30/13.00 – 15.30/20.00

#### AREA AZIENDE ESPOSIZIONE DI PRODOTTI DI ECCELLENZA DEGUSTAZIONI A CURA DELLE AZIENDE ESPOSITRICI

### MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE

**ORE 9.00-13.00 LABORATORI DIDATTICI**

#### PROFUMI DEL SUD NEI FINGER FOOD - show cooking

CHEF Donato Furio - Squadra Operativa Ass. Cuochi Baresi

#### STRATEGIE DI COMUNICAZIONE SUI SOCIAL

Nunzia Bellomo –Food Blogger

#### Sapori d'Italia: un assortimento per il territorio

Domenico Cassano - Territorial Manager - METRO Bari

#### L'OLIO NELLA RISTORAZIONE “COME DIO COMANDA”

Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo  
Dip. Scienze Agro Ambientale e Territoriali Università degli Studi Bari

### LEZIONE DI CUCINA - ORE 15.00– 19.30

#### IL PANE NELLA RISTORAZIONE

relatori: Vito Blasi - Marco Bovio - ITALMILL

#### DAL MARE AL PIATTO: IL PESCE AZZURRO

CHEF Michele Azzollini

#### PRODOTTO ITTICO

Freschezza, qualità e normativa vigente

Gabriella de Candia dott.ssa in ricerca in produzione,  
sicurezza e qualità dei prodotti alimentari di origine animale

#### CIBO E SALUTE

Chef Lucia Viggiano - coordinatrice Lady Chef Ass. Cuochi Baresi

Ore 10.30/13.00 – 15.30/19.00

#### AREA AZIENDE ESPOSIZIONE DI PRODOTTI DI ECCELLENZA DEGUSTAZIONI A CURA DELLE AZIENDE ESPOSITRICI

### MAIN PARTNER



### MEDIA PARTNER



### PARTNER SOCIALE



## INGRESSO LIBERO

Info 3512162230 - 3394805501 ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI  
e-mail: info@assocuochibaresi.it



Nettuno Ricevimenti Info: 0803381416  
SS16 km 771,500 Molfetta (BA)