

Associazione Cuochi Baresi

Cibo e colori del Sud

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

MOLFETTA 14 | 15

NOVEMBRE 2017

NETTUNO RICEVIMENTI



REGIONE PUGLIA



PROGRAMMA

MARTEDI' 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 CIOCORIA PUNTARELLA
CHEF Mauro Sciancalepore

LA QUALITA' 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 Caldarulo**
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

MERCOLEDI' 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

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO



PARTNER SOCIALE

CUOCHI BARESI FOR Volontari contro il CANCRO



INGRESSO LIBERO

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

ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI
CIBO E COLORI DEL SUD



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

