**STILI E SAPORI – IL CALENDARIO DEGLI EVENTI GIORNO PER GIORNO**

Stili e Sapori

LovEat-CiaoPizza-Tecno&Food

WorldAllergen & Smart Food Expo

Vegan Days

**SABATO 25 novembre**

Dalle 9.30 alle 21.30

9 cooking-points sempre attivi con degustazioni, eventi, laboratori e incontri a rotazione per tutta la giornata.

Padiglioni 1 e 4

Dalle 9.30 alle 21.30

Un’isola del gusto dedicata al baccalà norvegese, aperta tutto il giorno con degustazioni ed eventi

Pad. 1

Dalle 9.30 alle 21.30

Due isole del gusto dedicate a carni, salumi e formaggi, aperte tutto il giorno con degustazioni ed eventi

Pad. 4

Dalle 9.30 alle 21.30

Dark on the Road – Il sapore del buio; il truck ospita ogni giorno 4 degustazioni “al buio”, offrendo così la possibilità di immergersi in una realtà sconosciuta, sperimentando la privazione della vista e al contempo scoprendo la forza e il piacere derivanti dagli altri sensi.

Padiglioni 1 e 4

Dalle 9.30 alle 21.30  
All’interno del padiglione di Vegan Days sarà sempre aperto ALTROCIBO BISTRÒ per gustare ottimi piatti, panini, bevande, torte, pasticceria e snack, tutto vegan (senza derivati di origine animale). Ci saranno anche opzioni senza glutine.

Pad. 15

Dalle 10.45 alle 12

Ricerca responsabile e innovazione nel settore alimentare; interventi della dr.ssa Carla Montesano e del dr. Marco Silano

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Dalle 11 alle 12

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Ore 11.30

Apertura ufficiale e inaugurazione

PADIGLIONE PADOVA, Pad. 1

Ore 12

Vegan Baking Tips & Tricks, showcooking di Dunja Gulin

Sala A, Pad. 15

Dalle 12.15 alle 13.15

Showcooking APPE Padova (Cucina Smart Food)

Area Showcooking, Pad. 3

Dalle 12.30 alle 14

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Dalle 13 alle 15

La pizza e i bambini: un amore consentito

CiaoPizza – laboratorio dimostrativo Agugiaro, con Pino Longo e Vanda Soleri

Pad. 2

Dalle 13 alle 15

Mani in pasta: iniziativa dedicata al mondo del senza glutine

CiaoPizza – laboratorio APES, con Livia Poletto e Nicolò Angileri

Pad. 2

Ore 13.30

Disintossicazione, primo passo verso noi stessi, conferenza con Anna Laino

Sala B, Pad. 15

Ore 14

The Vegan Contemporary, convegno con Rachida Brocklehurst

Sala A, Pad. 15

Dalle 14 alle 15

Showcooking APPE Padova (Cucina Smart Food)

Area Showcooking, Pad. 3

Dalle 14 alle 15.30

Il Pianeta Terra e i grandi indirizzi delle Nazioni Unite per l’alimentazione; interventi del dr. Antonino De Lorenzo e della dr.ssa Tiziana Dall’Orto

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Ore 14.30

4 mani sono meglio di 2, con Eduardo Ferrante

Sala B, Pad. 15

Dalle 14.30 alle 16

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Ore 15

Presentazione del libro Malto & Luppolo di Silvia Kopp

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Dalle 15 alle 17

Storie di Farine: consigli per le mamme

CiaoPizza – laboratorio dimostrativo Agugiaro, con Pino Longo e Vanda Soleri

Pad. 2

Dalle 15 alle 17

La nuova scienza del vivere bene e a lungo: il ruolo di epigenetica e nutrigenomica, con il dr. Filippo Ongaro

PADIGLIONE PADOVA, Pad. 1

Ore 15.30

Cucinare con Joia, showcooking di Davide Larise

Sala A, Pad. 15

Ore 16

Laboratorio di degustazione Le tanti luppoli

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Ore 16.30

Melaleggo in un boccone, con Sara Cargnello, Elisabetta Angelin e Tania Giacomello

Sala B, Pad. 15

Dalle 17 alle 18.15

Showcooking di Cristina Biollo (Cucina Smart Food)

Area Showcooking, Pad. 3

Ore 17.30

Svezzamento veg, alimentazione complementare tradizionale e autosvezzamento, con Maria Alessandra Tosatti e Francesca Gregori

Sala A, Pad. 15

Ore 18

La vita e l'incontro con gli animali nei santuari, *con Sara d’Angelo di [Vitadacani Onlus](http://www.vitadacani.org/)*

Sala B, Pad. 15

Ore 18

Laboratorio di degustazione Birre aromatiche e piante balsamiche, in collaborazione con Il Bosco Officinale

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Ore 18.30

Seminario con l’oleologo Luigi Caricato – L’uso corretto dei diversi tipi di olio extra vergine d’oliva e i migliori abbinamenti con pizza, baccalà, radicchio, funghi e formaggi (a cura di APES)

CiaoPizza, Pad. 2

Ore 19

Solo crudo, dieci anni dopo il primo libro sul crudismo pubblicato in Italia, con Sara Cargnello e Stefano Momentè

Sala A, Pad. 15

Ore 19.30

Esibizione dei ballerini di Cochabamba444, in collaborazione con Novembre Patavino  
Pad. 4

**DOMENICA 26 novembre**

Dalle 9.30 alle 20.30

9 cooking-points sempre attivi con degustazioni, eventi, laboratori e incontri a rotazione per tutta la giornata.

Padiglioni 1 e 4

Dalle 9.30 alle 20.30

Un’isola del gusto dedicata al baccalà norvegese, aperta tutto il giorno con degustazioni ed eventi

Pad. 1

Dalle 9.30 alle 20.30

Due isole del gusto dedicate a carni, salumi e formaggi, aperte tutto il giorno con degustazioni ed eventi

Pad. 4

Dalle 9.30 alle 20.30

Dark on the Road – Il sapore del buio; il truck ospita ogni giorno 4 degustazioni “al buio”, offrendo così la possibilità di immergersi in una realtà sconosciuta, sperimentando la privazione della vista e al contempo scoprendo la forza e il piacere derivanti dagli altri sensi.

Padiglioni 1 e 4

Dalle 9.30 alle 20.30  
All’interno del padiglione di Vegan Days sarà sempre aperto ALTROCIBO BISTRÒ per gustare ottimi piatti, panini, bevande, torte, pasticceria e snack, tutto vegan (senza derivati di origine animale). Ci saranno anche opzioni senza glutine.

Pad. 15

Dalle 10.40 alle 11.20

Conosci e scopri l’intolleranza al lattosio con AILI-Associazione Italiana Latto Intolleranti

Sala insonorizzata A, Pad. 7

Dalle 10.40 alle 11.50

La fibra nell’alimentazione moderna; interventi del prof. Spinella e della dr.ssa Giacco

Sala insonorizzata B, Pad. 7

Ore 11

Alimentazione vegana e inflammaging, conferenza a cura di Daniele Santagà, in collaborazione con **Avd Reform**Sala A, Pad. 15

Dalle 11 alle 12

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Dalle 11 alle 12.15

Showcooking di Cristina Biollo (Cucina Smart Food)

Area Showcooking, Pad. 3

Dalle 11.30 alle 12.50

Attività AILI – test genetico per intolleranza al lattosio

Sala insonorizzata A, Pad. 7

Dalle 11.30 alle 13.30

Mani in pasta: prepariamo gli impasti gluten-free

CiaoPizza – laboratorio APES, con Livia Poletto e Nicolò Angileri

Pad. 2

Ore 12

**La forchetta dei 5 sapori.** Showcooking con **Felicia Sguazzi.**Sala B, Pad. 15

Ore 12

Presentazione del libro Fatti di Birra. Come innamorarsi di una bionda, una rossa e una bruna, di Michela Cimatoribus, Marco Giannasso e Andrea Legittimo

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Dalle 12 alle 12.50

Integratori alimentari nello sportivo: luci ed ombre; interventi di Giuseppe D’Antona, Nicola Sponsiello, Giovanni Scapagnini, moderatore prof. Antonio Paoli

Sala insonorizzata B, Pad. 7

Dalle 12.30 alle 14

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Dalle 13 alle 14.15

Showcooking AILI di Alessandro Conte

Area Showcooking, Pad. 3

Dalle 13 alle 15

La pizza e i bambini: un amore consentito

CiaoPizza – laboratorio dimostrativo Agugiaro, con Pino Longo e Vanda Soleri

Pad. 2

Ore 13.30   
**La pasticceria di Romeow Cat Bistrot.** Showcooking con **Barbara Giovanetti.  
Piazza Altrocibo, Pad. 15**

Ore 14

**Animalando.** Le poesie di**Laura Pescatori.**

Sala B, Pad. 15

Ore 14   
**La dieta vegan per lo sport.** Presentazione libro. Con gli autori**Eduardo Ferrante** e **Ettore Pelosi.**Sala A, Pad. 15

Dalle 14 alle 14.50

Potenzialità e limiti dei prodotti a base di piante officinali; interventi della Prof.ssa Caniato, Bruno Scarpa, Francesco Di Pierro e Andrea Fratter

Sala insonorizzata B, Pad. 7

Dalle 14.30 alle 15.20

Il fragile equilibrio tra intestino e cervello: il Microbiota; interventi dr.ssa Virdis, dr.ssa Cecilia Giron, dr. Stefano Dall’Acqua, dr. Matteo Micucci e dr. Andrea Casalicchio

Sala insonorizzata A, Pad. 7

Dalle 14.30 alle 16

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Ore 14.45

Come ottenere importanti risultati per gli animali. Reportage dagli allenamenti intensivi, diffusione del veganismo e modelli di attivismo efficaci, a cura di Serena Capretti di Essere Animali.

Sala B, Pad. 15

Dalle 14.45 alle 16

Showcooking di Alessandro Conte “Free from? Oggi sì con amico sicuro”

Area Showcooking, Pad. 3

Ore 15

Presentazione del libro Bionda a chi? La Birra artigianale… un’altra storia, di Filippo Bitelli, Andrea Govoni e Michela Zanotti. Saranno presenti gli autori

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Dalle 15 alle 15.50

La prevenzione del diabete e delle malattie metaboliche: quali armi a disposizione? Con interventi della prof.ssa Annunziata Lapolla, Olga Vaccaro e Lorenza Caregaro

Sala insonorizzata B, Pad. 7

Dalle 15 alle 17

Storie di Farine: consigli per le mamme

CiaoPizza – laboratorio dimostrativo Agugiaro, con Pino Longo e Vanda Soleri

Pad. 2

Ore 15.30

**Beyond beliefs. Oltre le credenze.** Incontro con**Melanie Joy**

Sala A, Pad. 15

Ore 16   
**Le erbe spontanee.**Incontro con**Annalisa Malerba.** Conferenza e showcooking. **Piazza Altrocibo, Pad. 15**

Ore 16

Laboratorio di degustazione Le Regionali – L’Italia da bere

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Dalle 16 alle 17

Come fare? Maestri pizzaioli a tua disposizione

CiaoPizza – laboratorio APES, Pizza Press

Pad. 2

Dalle 16 alle 17.15

Showcooking APPE Padova (Cucina Smart Food)

Area Showcooking, Pad. 3

Ore 17   
**Vegetariani ieri, vegetariani oggi.** Tavola rotonda con**Eugenio Leucci** e **Nicola Righetti**Sala A, Pad. 15

Ore 17.30

**Cucina indiana vegan. Showcooking di Simona Camplone**

**Piazza Altrocibo, Pad. 15**

**LUNEDÌ 27 novembre**

Dalle 9.30 alle 18.30

9 cooking-points sempre attivi con degustazioni, eventi, laboratori e incontri a rotazione per tutta la giornata.

Padiglioni 1 e 4

Dalle 9.30 alle 18.30

Un’isola del gusto dedicata al baccalà norvegese, aperta tutto il giorno con degustazioni ed eventi

Pad. 1

Dalle 9.30 alle 18.30

Due isole del gusto dedicata a carni, salumi e formaggi, aperte tutto il giorno con degustazioni ed eventi

Pad. 4

Dalle 9.30 alle 18.30

Dark on the Road – Il sapore del buio; il truck ospita ogni giorno 4 degustazioni “al buio”, offrendo così la possibilità di immergersi in una realtà sconosciuta, sperimentando la privazione della vista e al contempo scoprendo la forza e il piacere derivanti dagli altri sensi.

Padiglioni 1 e 4

Dalle 9.30 alle 18.30  
All’interno del padiglione di Vegan Days sarà sempre aperto ALTROCIBO BISTRÒ per gustare ottimi piatti, panini, bevande, torte, pasticceria e snack, tutto vegan (senza derivati di origine animale). Ci saranno anche opzioni senza glutine.

Pad. 15

Dalle 9 alle 9.50

Ristorazione collettiva e prodotti biologici: gli obblighi in capo alle amministrazioni locali e sanitarie, con Renata Alleva e Roberto Pinton (segretario AssoBio).

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Dalle 9 alle 13

Corso a pagamento per operatori Ho.Re.Ca, con Francesca Lagonia.

Sala insonorizzata A, Pad. 7

Dalle 9.30 alle 14

Focus su allergie e intolleranze alimentari – Prima sessione (Crediti ECM per medici, biologi, professioni sanitarie inclusi tecnici di laboratorio), moderano i Proff. Carlo Agostini e Paolo Spinella.

Sala insonorizzata B, Pad. 7

Dalle 10 alle 10.40

Trend nel mercato del food allergen & smart: gli insight, i concept, i target, con la prof.ssa Giulia Ceriani

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Dalle 10.50 alle 11.40

Le start up del settore alimentare indicano il futuro, con il prof. Carlo Alberto Pratesi

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Ore 11

Seminario/presentazione Luppolo italiano: coltivando la rivoluzione, progetto di ricerca sul luppolo italiano di Italian Hops Company. Interverranno il prof. Tommaso Ganino e la d.ssa Margherita Rodolfi dell’Università di Parma

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Ore 11   
**Vegan, come aumentare il fatturato di un ristorante attraverso revenue, couponing e social media, c**onferenza di **Ugo Brusegan**Sala A, Pad. 15

Dalle 11 alle 12

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto

Dalle 11 alle 12.15

Showcooking di Alessandro Conte “Free from? Oggi sì con amico sicuro”

Area Showcooking, Pad. 3

Dalle 11.10 alle 12

La chiave per il benessere a tavola, tavola rotonda APPE con Annamaria Cristofanon, Andrea Menini, Annamaria Pellegrino, Umberto Carraro e Pier Paolo Pavan

Arena Galileo (max. 60 persone), Pad. 1

Dalle 11.30 alle 12.30

Qualifica del pizzaiolo e istituzione albo nazionale

Laboratorio CiaoPizza – con l’On. Bartolomeo Amidei

Pad. 2

Dalle 11.50 alle 13

FABER test: uno strumento unico per la diagnosi personalizzata di allergia e per la determinazione degli allergeni negli alimenti, con il dr. Mauro Rossi

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Ore 12

Intervento sul progetto Birrificio di qualità, di Confartigianato – categoria birrai – sulla legge regionale per la birra veneta e il birrificio veneto, a cura di Ivan Borsato

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Dalle 12.30 alle 14

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Dalle 13 alle 14

Showcooking APPE Padova (Cucina Smart Food)

Area Showcooking, Pad. 3

Dalle 13 alle 15

Mani in pasta: i dolci senza glutine

CiaoPizza – laboratorio APES, con Livia Poletto e Nicolò Angileri

Pad. 2

Dalle 13.10 alle 13.50

L’impatto degli allergeni alimentari sulle industrie alimentari, con il dr. Marco Valerio Francone

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Dalle 14 alle 14.50

Grani antichi e nuove tecnologie per il settore degli alimenti funzionali a base di cereali, con il dr. Mauro Rossi

Sala insonorizzata A, Pad. 7

Dalle 14 alle 14.50

I numeri delle opportunità – APPE Padova, con Federica Luni, Rocco Sciarrone, Luca Passarin, Umberto Finardi e Renato Malaman

Arena Galileo (max. 60 persone), Pad. 1

Dalle 14 alle 15

Il futuro del cibo, tra mito e scienza, con il prof. Carlo Alberto Pratesi

Piazza della Sana Alimentazione, Pad. 3

Ore 14.30

Seminario Nuove prospettive dell’industria birraria nell’utilizzo dei nuovi malti, a cura di Uberti srl. Interverrà il dott. Fabio De Filippi

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

Dalle 14.30 alle 16

Degustazione guidata Olio di Oliva con assaggiatori ufficiali AIPO

Villaggio del Gusto, Pad. 1

Dalle 14.30 alle 16.30

Focus su allergie e intolleranze alimentari – Seconda sessione (Crediti ECM per medici, biologi, professioni sanitarie inclusi tecnici di laboratorio)

Sala insonorizzata B, Pad. 7

Dalle 14.30 alle 15.30

La pizza del 3° Millennio

CiaoPizza – laboratorio dimostrativo Agugiaro, con Mariateresa Bandera

Pad. 2

Dalle 15 alle 15.40

APPE Padova – Premiazione pasticcerie con 50 anni di attività

Arena Galileo (max. 60 persone), Pad. 1

Dalle 15.30 alle 16.30

Convegno sulla sicurezza in campo agroalimentare

PADIGLIONE PADOVA, Pad. 1

Ore 16

Presentazione del libro Birra e cucina toscana, di Simone Cantoni e Flavio Romboli. Saranno presenti gli autori.

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1

A seguire

Presentazione del Manuale Il piacere della birra (Slow Food Editore), di Luca Giaccone e Eugenio Signoroni. Presenta Simone Cantoni.

Piazza della Birra – area Birra Nostra, Pad. 1