IL FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA
Quando il vino brinda alla Dieta Mediterranea

Il 3, 4 e 5 Ottobre nel Borgo Antico di Avetrana scopri, vivi, gusta il Mediterraneo rurale

PROGRAMMA

VENERDI 3 OTTOBRE 2014

Ore 18.00 Taglio del nastro da parte dell'Assessore Fabrizio Nardoni e al via con i giochi tradizionali a cura dell'Associazione "La Giostra dei Rioni"

Ore 18.00 Apertura degli stand enogastronomici delle aziende dei GAL

Ore 18.15 Saluto delle Istituzioni:

Fabrizio NARDONI, Assessore alle Risorse Agroalimentari, Regione Puglia

Mario DE MARCO, Sindaco di Avetrana

Ernesto SOLOPERTO, Presidente del GAL Terre del Primitivo

Domenico TANZARELLA, Presidente del GAL Alto Salento, Capofila del progetto di cooperazione LEADERMED

Michele Pignatelli, Presidente BCC di Avetrana

Ore 19.00 Convegno sulla Dieta Mediterranea:

Gabriele PAPA PAGLIARDINI, Autorità di Gestione PSR Puglia 2007-2013

Cosimo SALLUSTIO, Responsabile di Asse III e IV PSR Puglia 2007-2013

Giovanni GRANATIERO, Responsabile Misura 421 - Cooperazione

Carmelo GRECO, direttore GAL Alto Salento

Michele Maffia, docente di Fisiologia (Università del Salento)

Olga BUONO, Confagricoltura Ricerca e Consulenza Srl

Moderatore: Rita MAZZOLANI, direttore GAL Terre del Primitivo

Ore 20.00 Cooking Show dell'Innovazione: la cucina mediterranea dei grandi chef a cura di:

- ✓ Chef Vinod Sookar - Stella Michelin
- ✓ Palma D'Onofrio - Maestra di Cucina
- ✓ Chef Alfredo Garibaldi - Gastronomia Salentina
- ✓ Chef Clemente Magliola – Orto in padella
- ✓ Gran finale: Chef pasticciere Tiziano Mita - Dolci all'Extravergine

SABATO 4 OTTOBRE 2014

Ore 18.00 Apertura degli stand enogastronomici delle aziende dei GAL

Ore 19.30 Agostino GRASSI, segretario Fondazione Dieta Mediterranea: "Perché è meglio friggere con l'olio di oliva"

ore 20.00 Cooking Show della Tradizione con la cucina mediterranea di casa a confronto con i professionisti delle scuole alberghiere:

- ✓ Chef Antonella Ricci - Direttore della Mediterranean Cooking School di Ceglie Messapica
- ✓ Chef docente dell'Istituto Alberghiero di Maruggio
- ✓ Chef docente dell'Istituto Alberghiero di Otranto
- ✓ Domenico Persano - Chef a domicilio
- ✓ Tiziana Ingrassia - food blogger
- ✓ Gran finale: Valentina De Palma - Chef con i tacchi a spillo

LABORATORI DELLA DIETA MEDITERRANEA

VENERDÌ 3 - SABATO 4 - DOMENICA 5 OTTOBRE

Ore 18.00/19.00 - 19.30/20.30 - 21.00/22.00 partecipazione gratuita con precedenza a chi avrà prenotato via e-mail scrivendo a info@galterredelprimitivo.it.

1) **LABORATORIO per i bambini** che giocheranno con la Dieta Mediterranea, con attività ludiche e di apprendimento con ortaggi e verdure e stagioni.

2) **LABORATORIO di degustazione vini** con sommelier e calici

3) **LABORATORIO alla scoperta dell'extravergine di oliva**, con degustazione a confronto fra Leccina, Ogliarola, Coratina etc.

DOMENICA 5 OTTOBRE 2014

Ore 17.00 - 18.15 - 19.30: **Lezioni di cucina salentina**, partecipazione gratuita con precedenza a chi avrà prenotato via e-mail scrivendo a info@galterredelprimitivo.it.

AMMIRARE lo spettacolo della natura nei luoghi di produzione delle nostre materie prime.

La mattina di domenica 5 ottobre **a partire dalle ore 10.00**: Guide nel luoghi del gusto, con visite guidate gratuite (su prenotazione), con la proposta di due itinerari (partenza da Avetrana e da Manduria), partecipazione gratuita con precedenza a chi avrà prenotato via e-mail scrivendo a info@galterredelprimitivo.it:

- *Le saline a tavola: salicornia ed altre erbe selvatiche commestibili*
- *Alberi monumentali e vigna ad alberello*

Il Festival della Dieta Mediterranea è un'attività finanziata nell'ambito del PSR Puglia 2007-2013 Misura 421 azione 4.2.2. Progetto LeaderMed.

Ufficio stampa LeaderMed: 41Agenzia TV redazione@41agenziatv.com, 333.6365891
Ufficio stampa GAL Terre del Primitivo : Valeria D'Autilia 335.5814559, Jessica Niglio 380.7758456