

AREA PUGLIA FOR FOODIES – BIT 2023

Il Cibo Racconta il Territorio: esperienze enogastronomiche in Puglia

***Per partecipare ad ogni "SCUOLA DI CUCINA" e laboratorio "MANI IN PASTA", occorre accreditarsi presso il desk dell'Area PUGLIA FOR FOODIES Padiglione 3 - Stand C53 C55 D50 D54**

PROGRAMMA

Domenica 12 Febbraio

SAPORI di DAUNIA E GARGANO

"Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento. Devo sapere da dove viene. Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che mangio", Carlo Petrini

- **Orario: 11 – 15,30 MANI IN PASTA - La buona pasta fresca in Puglia Orecchiette, torcinelli, stràscenàte e minchiareddi**

Durata: 50 min

A cura di Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg – Casamassima

Chef: Giuseppe Pedone - Masseria Tenuta Pinto

Esperto Filiera Farine e Pasta: Elena Martimucci, Pastificio Martimucci

- **Orario: 12 SCUOLA DI CUCINA "Torcinelli" pugliesi con crema di caciocavallo, ristretto di ceci neri montati all'olio EVO Dauno Dop e pomodorino rosso, lardo agli agrumi del Gargano**

Durata: 50 min

A cura di Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima

Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto

Storyteller: Nick Difino

- **Orario: 13 - SCUOLA DI CUCINA Minestra di Anguilla selvatica dei due laghi, Lesina e Varano, con verdure di stagione in Olio Evo e tocchetti di pane tostato**

Durata: 50 min

A cura del Comune di Lesina - "Lacus, la terra dei Laghi " in collaborazione con "Le MAMME DEI VICOLI"

Chef: Hugo Testa, Ristorante "Hugo"

Storyteller: Nick Difino

- **Orario: 14,30 - MANI IN PASTA La Cultura casearia: la Mozzarella di Goia del Colle DOP e il mastro Casaro**

Durata: 50 min

Mastro Casaro: Mariangela Netti, Masseria La Lunghiera

Storyteller: Nick Difino

Lunedì 13 Febbraio

SAPORI di MURGIA E TERRA DI BARI

“Mangiare è incorporare un territorio”, Jean Brunhes

- **Orario: 11 – 15,30 - MANI IN PASTA** *La buona pasta fresca in Puglia Orecchiette, torcinelli, stràscenàte e minchiareddi*

Durata: 50 min

A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg – Casamassima

Chef: Giuseppe Pedone, Masseria Tenuta Pinto

Esperto Filiera Farine, Pasta e Pane: Lucia Forte, Consorzio Pane Altamura DOP - Elena Martimucci, Pastificio Martimucci

- **Orario: 12– 13 SCUOLA DI CUCINA - Burrata IGP di Andria con rape e pesce azzurro in olio Evo Terra di Bari DOP - Pasta Mista contadina con carciofi di Mola di Bari PAT, patate e cannocchie - Plumcake con Carota di Polignano e nocciole, con gelato al fior di latte**

Durata: 50 min

A cura del SAC “Mari Tra le Mura” (Comuni di Conversano, Mola di Bari, Polignano a Mare, Rutigliano)

Chef: Maria Cicorella – Evviva Maria

Esperto Filiera Latte e Burrata IGP: Francesco Mennea Consorzio Burrata IGP Andria

Storyteller: Nick Difino

- **Orario: 14,30 MANI IN PASTA - La Cultura casearia: la Mozzarella di Goia del Colle DOP e il mastro Casaro**

Durata: 50 min

Mastro Casaro: Mariangela Netti – Masseria La Lunghiera

Storyteller: Nick Difino

Martedì 14 Febbraio

SAPORI di VALLE D’ITRIA E GRANDE SALENTO

“E’ una storia d’amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano”, Alain Ducasse

- **Orario: 11– 15,30 MANI IN PASTA - La buona pasta fresca in Puglia Orecchiette, torcinelli, stràscenàte e minchiareddi**

Durata: 50 min

A cura di: Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg – Casamassima

Chef: Giuseppe Pedone - Masseria Tenuta Pinto

Esperto Filiera Farine e Pasta: Elena Martimucci - Pastificio Martimucci

- **Orario: 12–13 SCUOLA DI CUCINA - Cicoriella campestre, saltata in olio Evo Colline Brindisine DOP, e crema di fave di Zollino con cacioricotta martinese e pane salentino tostato**

Durata: 50 min

A cura di Taste&Tour in Masseria - Rete Masserie Didattiche di Puglia in collaborazione con IPSEO Rosa Luxemburg - Casamassima

Chef: Giuseppe Pedone - Masseria Tenuta Pinto
Esperto Filiera Olio Evo: Gianni Martellini - Assoproli
Storyteller: Nick Difino

- **Orario: 14,30 MANI IN PASTA - La Cultura casearia: la Mozzarella di Goia del Colle DOP e il mastro Casaro**

Durata: 50 min

Mastro Casaro: Mariangela Netti – Masseria La Lunghiera
Esperto Filiera Latte Mozzarella: Claudia Palazzo Consorzio Mozzarella DOP di Gioia del Colle
Storyteller: Nick Difino