

NEWS

Tutte le novità dalla Puglia

Programma Cultivar 2015

28 MAGGIO 2015 BY ADMIN 0 COMMENT NEWS, SENZA CATEGORIA



Programma Cultivar 2015 "Festival dei vini da vitigni autoctoni"

Masseria Mangiato, Martina Franca | Sabato 30 maggio ore 19.00

Sabato 30 maggio

ore 10.00		Apertura Mostra Mercato
ore 10.00	Scuole progetto Lapis	Escursione naturalistica e laboratori artigianali
ore 10.30	Cultivar for Kids	Attività laboratoriali
ore 18.00	Lab. di degustazione	I vini della Valle d'Itria, a cura dell'enologo Dott. Benedetto Lorusso -Fondazione ITS di Locorotondo
ore 19.00	Convegno Inaugurale	"Vitigni autoctoni e itinerari enogastronomici della Valle d'Itria"- modera Fede di Decanter radio2
ore 20.00	Cooking Show	"Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto" a cura del Ristorante L'Aratro e dell'azienda Santoro
ore 21.00	Cooking Show	Piatto tipico a cura della chef Sara Latagliata – Nobili Pasticci di Lecce
ore 21.00	Animazione	"Spettacolo del vino" a cura della compagnia Schegge di cotone

Domenica 31 maggio

ore 10.00		Apertura Mostra Mercato
ore 10.00	PerCorsi di Gusto	A scuola di farina
ore 10.00	Estemporanea di Pittura	Timbratura tele
ore 17.00	Angolo Parlante	FFC – Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica presenta BIKE TOUR
ore 18.00	Lab. di degustazione	I vini da vitigni autoctoni – laboratorio a cura dell'IISS "Caramia-Gigante"
ore 19.00	Angolo Parlante	Il ruolo della scuola agraria al giorno d'oggi – IISS "Caramia-Gigante"
ore 19.00	Lab. di degustazione	I formaggi della Valle d'Itria, a cura del Dott. Mottola- Fondazione ITS di Locorotondo
ore 19.00	Cooking Show	"Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto" a cura del Ristorante Jacaranda di Cisternino
ore 20.00	Cooking Show	I dolci senza farina a cura dello chef Francesco Nacci – Botrus divin – Ceglie Messapica
ore 21.00	Animazione	I terraròss in concerto

Lunedì 1 giugno

ore 10.00		Apertura Mostra Mercato
ore 10.00	PerCorsi di Gusto	A scuola di farina
ore 10.00	Estemporanea di Pittura	Timbratura tele
ore 18.00	Cooking Show	"Il pesce azzurro: principe del mare", a cura dell'associazione Dire, fare, gustare
ore 18.00	Angolo Parlante	Il capocollo di Martina Franca, a cura dell'Associazione di Martina Franca
ore 18.00	Lab. di degustazione	L'oro verde della Valle d'Itria, a cura del Dott. Giuseppe Maggi- Fondazione ITS di Locorotondo
ore 19.00	Laboratorio	Cosa si può realizzare dall'olivo, a cura di Clara D'Aprile esperta di tradizioni popolari
ore 19.00	Angolo Parlante	"La vite per lo stile di vita" a cura del Biologo Nutizionista Dott. De Mattia Domenico-Presidente di Alia Fastigia
ore 19.00	Cooking Show	Piatto con erbe spontanee a cura degli chef Marina e Lello
ore 20.00	Cooking Show	"La scuola in cucina", a cura dell'IISS Caramia-Gigante
ore 21.00	Cooking Show	"Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto" a cura del ristorante la Taverna del Duca
ore 21.30	Animazione	Spettacolo a cura della Compagnia Stabile di Alberobello

Martedì 2 giugno

ore 10.00		Apertura Mostra Mercato
ore 17.00	Lab. di degustazione	I vini della Valle d'Itria, a cura dell' enologo Dott. Benedetto Lorusso -Fondazione ITS di Locorotondo
ore 18.00	Laboratorio	Le tende da sarmenti, a cura di Clara D'Aprile esperta di tradizioni popolari
ore 18.30	Angolo Parlante	Il progetto Lapis: voce agli artigiani
ore 19.00	Cooking Show	La fetta di pane in un piatto a cura dello chef Sergio Frizzale – bruschetteria OIOLià di Bisceglie
ore 20.00	Cooking Show	"Menù Lapis: i prodotti dop/igp/slow food dei territori LAPIS." Focus sui vini a cura dell'enologo Dott. Francesco Soletti.
ore 20.30	Estemporanea di Pittura	Premiazione
ore 20.30	Mostra fotografica	Premiazione
ore 21.00	Cooking Show	"Fatto in casa" a cura di Antonio Palmisano
ore 21.00	Animazione	Suoni e danze degli Sciamaballà con Trio a Sud-est
ore 21.30	Cooking Show	"Itinerari enogastronomici del progetto Tei.Net: dal percorso al piatto" a cura di Masseria Catucci