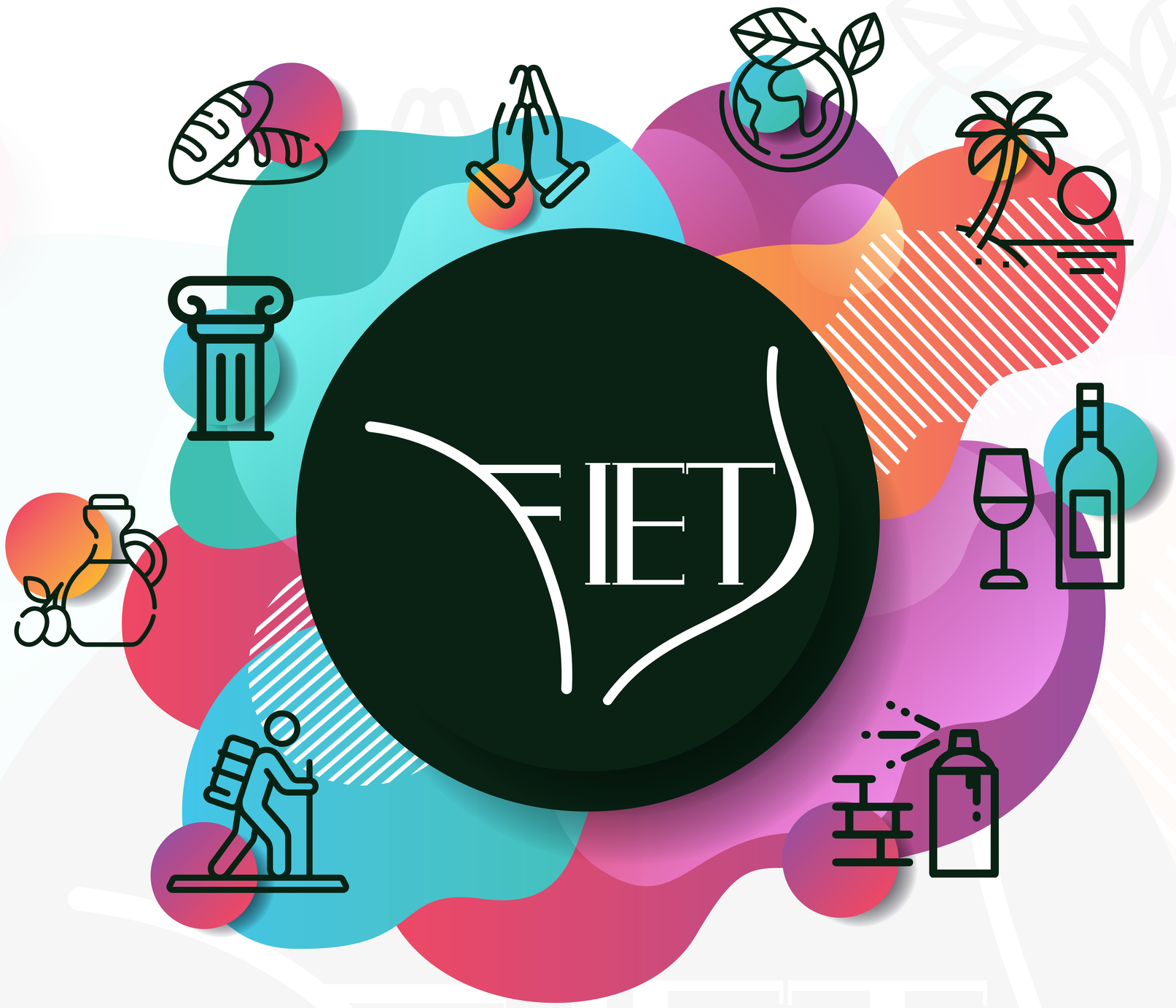

PROGRAMMA

EXHIBITION ITALIAN FOOD AND TOURISM

Venezia
13 -16 Novembre 2021
c/o Hotel Monaco & Gran Canal

Orari:
Sab, Dom, Lun 10:00-18:00
Mar. 10:00 - 15:00

www.fiet.world

Evento a cura della Solutiongroups

Giorno 13 Novembre 2021

Ore 10:00 apertura degli Stand al Pubblico
Ore 10:30 taglio del nastro inaugurale alla presenza delle Istituzioni invitate
Ore 10:45 Tavola Rotonda a cura dell'Associazione Nazionale SAPORI E SAPERI ACCADEMY "IL CIBO E' MEDICINA dai Micro Territori Italiani le materie prime"
Interverranno:
Simone VENTURINI Assessore al Turismo Comune di Venezia
Roberto DIPIAZZA Sindaco di Trieste
Umberto DI MICHELE Sindaco di Carapelle e Presidente dell'Unione dei Cinque Reali Siti
Roberto COPPARONI Ministero della Salute – Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione – Ufficio nutrizione e informazione ai consumatori
Alessandro CIRCIELLO Chef esperto di cucina e Sana Alimentazione
Valentina FERRARO Biologa
Daniele CIRCIELLO General Manager FIET EXHIBITION VENEZIA
Ore 11:45 Tavola Rotonda a cura Italy Best GOLF
"Booking the wonder Vendere il Servizio Food & Wine nella Filiera delle Vacanze Golf in Italia."
Interverrà: Paolo GARLANDO Founder Italy Best Golf
Ore 12:30 Show Cooking a cura dello Chef Alessandro CIRCIELLO Chef esperto di cucina e sana alimentazione "LA RISORSA ITTICA e i MICRO TERRITORI DELLE REGIONI D'ITALIA"
Pasta di melagrana Healthy Food con sgombro, pistacchi ed erbe aromatiche
Ore 16:30 Presentazione del Libro "La Cucina Terrazzana di Capitanata" Tutti i Tratturi Portano a Foggia e Ripartono;
Autore CHEF PATRON Nicola RUSSO Ristorante al Primo Piano di Foggia, Editore ITALIA EDITRICE
Ore 18:00 chiusura degli stand

Giorno 14 Novembre 2021

Ore 10:00 apertura degli Stand al Pubblico

Ore 10:15 Tavola Rotonda a cura del Comune di ORDONA FG
"HERDONIA un racconto ATTUALE"
Interverranno:
Avv. Adalgisa LA TORRE Sindaco di ORDONA
Dott.ssa Luciana STELLA Resp. Progetti Mira
Dottoressa Margherita Palladino Ref. Museo Herma

Ore 11:45 Tavola Rotonda a cura dell'Associazione Nazionale SAPORI E SAPERI ACCADEMY "IL CIBO E TURISMO dall'Agroalimentare a Marchio una Proposta Vincente"
Interverranno:
Simone VENTURINI Assessore al Turismo Comune di Venezia
Roberto DIPIAZZA Sindaco di Trieste
Amedeo DE FRANCESCHI Colonnello dei Carabinieri Comando Carabinieri per la Tutela ALIMENTARE
Alessandro CIRCIELLO Chef esperto di cucina e sana alimentazione
Adalgisa LA TORRE Sindaco di Ordona FG
Mara GHEZZA Assessore del Comune di Orta Nova FG
Rocco CALAMITA Sindaco di Stornara FG
Massimo COLIA Sindaco di Stornarella FG

Ore 13:00 Show Cooking a cura dello Chef Alessandro CIRCIELLO Chef esperto di cucina e sana alimentazione "L'AGROALIMENTARE dei MICRO TERRITORI DELLE REGIONI D'ITALIA UN CIBO SANO PERCHE' FRESCO"
Pasta al mirtillo Healthy Food su crema di zucca, ricotta e olive

Ore 18:00 chiusura degli stand

Giorno 15 Novembre 2021

Ore 10:00 apertura degli Stand al Pubblico
Ore 11:00 Tavola Rotonda a cura del Comune di PROCIDA “Capitale Italiana della Cultura 2022” e del Comune di STORNARA gemellato "La rete tra i piccoli borghi: la cultura e le nuove frontiere del turismo
Interverranno:
Leonardo CASTIGLIOLA Assessore città di Procida
Rocco CALAMITA Sindaco di Stornara FG
Lino LOMBARDI Presidente Stornara Life APS
Modera:
Pompeo BALTA responsabile A.A.G.G. Comune di Stornara FG
Ore 14:30 Talk/dibattito a cura della Federazione Italiana Cuochi VENETO “L’ENOGASTRONOMIA ITALIANA tra Tradizioni e Micro-Territori” il Ruolo STRATEGICO DEL CUOCO
Interverranno:
- Valter CREMA, Chef Presidente di Unione Cuochi Veneto e Chef Patron de “LA CUCINA DI CREMA”, ristorazione e catering di Giavera del Montello TV;
- Marco VALLETTA, Chef responsabile FIC de “Ateneo di Cucina Italiana”, Chef consulting e formatore, volto noto della di Alice TV;
- Orlando SCAGGIANTE, Chef Presidente di Assocuochi Serenissima, Executive Chef già detentore di 1 stella Michelin;
- Cristina ANDREOLA, Chef Responsabile Lady Chef Area Nord Italia e del Veneto, Chef Patron dell’Agriturismo al Credazzo di Farra di Soligo TV;
Ore 15:30 Show Cooking a cura dell’Associazione HORECA di Martina Franca, si esibirà lo Chef Presidente Gianfranco Palmisano Una Forchetta GAMBERO ROSSO volto noto della trasmissione Rai PROVA DEL CUOCO e Gheo & Gheo, seguiranno degustazioni.
Ore 18:00 chiusura degli stand

Giorno 16 Novembre 2021

Ore 10:00 apertura degli Stand al Pubblico

Ore 10:30 Tavola Rotonda a cura di SKÅL International sede Venezia
"OSPITALITA' DI QUALITA'"
Interverranno:
Armando BALLARIN Pres. Nazionale SKÅL
Claudio SCARPA Direttore Associazione AVA Venezia
Arrigo CIPRIANI Scrittore ed Imprenditore Veneziano
Bruno BERNARDI Professore Università Cà Foscari Venezia
A seguire incontri tra Imprese, opportunità, interscambio, business...

Ore 15:00 chiusura degli stand