

mercoledì 3 novembre 2021

Comunicato Stampa:

FIET VENEZIA dal 13 al 16 Novembre 2021
C/o l'Hotel Monaco e Gran Canal

L'evento è Patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

PROGRAMMA delle ATTIVITA' DINAMICHE PREVISTE

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:

Ospiti previsti:

- **Il Sottosegretario alla Sanità Andrea COSTA**
- **Il Sottosegretario alle Politiche Agricole Gian Marco CENTINAIO**
- **Sindaco di Venezia Luigi BRUGNARO**
- **Sindaco di Trieste Roberto DIPIAZZA**
- **Sindaco e Presidente dell'Unione dei Cinque Reali Siti Umberto DI MICHELE**
- **Chef esperto di cucina e sana alimentazione Alessandro CIRCIELLO**
- **Biologa Valentina FERRARO**
- **General Manager SOLUTIONGROUPS Daniele CIRCIELLO**

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."**

Ore 15:30 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"**

Ore 16:30 Presentazione del Libro "La Cucina Terrazzana di Capitanata" Tutti i Tratturi Portano a Foggia e Ripartono;

- Editore ITALIA EDITRICE, Autore CHEF PATRON Nicola RUSSO Ristorante al Primo Piano di Foggia

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:

- o Avv. Adalgisa LA TORRE Sindaco di ORDONA
- o Dott.ssa Luciana STELLA Resp. Progetti Mira
- o 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:

Ospiti previsti:

- **Il Sottosegretario alla Sanità Andrea COSTA**
- **Il Sottosegretario alle Politiche Agricole Gian Marco CENTINAIO**
- **Sindaco di Venezia Luigi BRUGNARO**
- **Sindaco di Trieste Roberto DIPIAZZA**
- **Chef esperto di cucina e sana alimentazione Alessandro CIRCIELLO**
- **Adalgisa LA TORRE**
- **Mara GHEZZA**
- **Rocco CALAMITA**
- **Massimo COLIA**
- **Pres. Associazione SAPORI E SAPERI ACCADEMY Daniele CIRCIELLO**

A seguire, incontri tra Imprese, opportunità, interscambio, business...

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"**

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 e del Comune di STORNARA gemellato" La rete tra i piccoli borghi: la cultura e le nuove frontiere del turismo"**

Interverranno:

- o **Leonardo CASTIGLIOLA** Assessore città di Procida
- o **Rocco CALAMITA** Sindaco di Stornara FG
- o **Lino LOMBARDI** Presidente Stornara Life APS
- o **Luigi PASQUALINOTTO** Presidente Consorzio VENICE SANDS

A seguire, incontri tra Imprese, opportunità, interscambio, business...

Ore 14:30 **Talk/dibattito "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;

A seguire, incontri tra Imprese, opportunità, interscambio, business...

Ore 16:30 Show Cooking a cura dell'Associazione HORECA di Martina Franca, si esibirà

- **lo Chef Presidente Gianfranco Palmisano Due Forchette 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:

- Pres. Nazionale SKÅL **Armando BALLARIN**
- Direttore Associazione AVA Venezia **Claudio SCARPA**
- Scrittore ed Imprenditore Veneziano **Arrigo CIPRIANI**
- Professore Università Cà Foscari Venezia **Bruno BERNARDI**

A seguire incontri tra Imprese, opportunità, interscambio, business...

Ore 15:00 chiusura degli stand

Programma a cura dell'Associazione Nazionale SAPORI E SAPERI ACCADEMY

INGRESSO GRATUITO

Per info e prenotazioni www.fiet.World

#fietexhibition #fietvenezia #fiet