SETTIMANA DELL'APULIAN LIFESTYLE

- THE APULIAN LIFESTYLE PER UNA LUNGA VITA FELICE -

81^ FIERA DEL LEVANTE

Bari, 9 - 17 settembre 2017

sabato 9 settembre

15.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia

19,00 - 19,45 |Sala conferenze

Premiazione del contest "Nonostante la xylella" con Margherita Buy, madrina dell'evento

domenica 10 settembre

10.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici "*Impariamo facendo*" sul tema "*L'arcobaleno della dieta mediterranea*" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia - "*La fava di Carpino, un legume spaziale*" Masseria Didattica Agricannarozzi di Carpino (Foggia)

10.00 – 14.00 | Meeting Point

Workshop "Alimentazione mediterranea pugliese un'ulteriore opportunità per lo sviluppo del mare" a cura di A.Re.S.S., ORFS, HealthMarketplace

19.00 – 20.00 | Sala Conferenze

Workshop "Impariamo a degustare" a cura dell'AIS Puglia

lunedì 11 settembre

10.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici "*Impariamo facendo*" sul tema "*L'arcobaleno della dieta mediterranea*" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia - "*I salumi dei Monti Dauni, una storia da raccontare*" Masseria Didattica La Cerasola, Monteleone di Puglia (FG) - "*Gli insaccati dell'Alta Murgia tra tradizione e innovazione*" Masseria Didattica Madonna dell'Assunta, Altamura (Ba)

12.00 – 14.00 | Sala Conferenze

Convegno "Le politiche nazionali e regionali per la competitività agroalimentare" a cura del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale

saluti istituzionali

Leonardo DI GIOIA, Assessore all'Agricoltura e alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

interventi

Luigi TROTTA, Dirigente Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari della Regione Puglia

Domenico CAMPANILE, Dirigente Sezione Attuazione dei Programmi Comunitari per l'Agricoltura e la Pesca della Regione Puglia

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

conclusioni

Francesco Saverio ABATE, Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica MIPAAF

a seguire

Tavola rotonda con le associazioni di categoria. Competitività in agricoltura: quali i fabbisogni?

modera

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

15.00 – 16.30 | Sala Conferenze

Convegno "Le opportunità del FEAMP" a cura del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale

saluti istituzionali

Leonardo DI GIOIA, Assessore all'Agricoltura e alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

Interventi

Aldo DI MOLA, Dirigente Servizio Programma FEAMP Regione Puglia

Domenico CAMPANILE, Dirigente Sezione Attuazione dei Programmi Comunitari per l'agricoltura e la Pesca della Regione Puglia

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

conclusioni

Riccardo RIGILLO, Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura MIPAAF

17.00 – 18.30 | Sala Conferenze

Seminario "Gli interventi formativi e informativi previsti dal PSR Puglia 2014-2020" a cura del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale

saluti istituzionali

Leonardo DI GIOIA, Assessore all'Agricoltura e alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

Interventi

Filomena PICCA, *Responsabile Misura 1 del PSR Puglia 2014-2020*

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

19.00 – 20.00 | Sala Conferenze

Workshop "Abbiniamo il cibo e il vino" a cura dell'AIS Puglia

martedì 12 settembre

10.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici "*Impariamo facendo*" sul tema "*L'arcobaleno della dieta mediterranea*" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia - "*L'allevamento del Pesce Azzurro: una bontà tutta da scoprire*" Masseria Didattica Porto Vento, Torre San Giovanni di Ugento (Le)

10.00 – 11.30 | Sala Conferenze

Seminario "Gli interventi del PSR Puglia 2014-2020 per le aree forestali" a cura del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale

Introducono

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

Domenico CAMPANILE, Dirigente Sezione Attuazione dei Programmi Comunitari per l'agricoltura e la Pesca della Regione Puglia

interventi

Massimo MONTELEONE, Docente di Ecologia Agraria, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente - Università di Foggia "I sistemi "agroforestry" come strumento di sviluppo rurale. Le opportunità della Sottomisura 8.2 nel quadro del PSR Puglia"

Giovanni SANESI, Docente di Selvicoltura, Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - Università degli studi di Bari Aldo Moro - "Il fuoco bussa alle porte delle nostre case: la gestione degli incendi di interfaccia in Puglia"

Patrizia TARTARINO, Docente di Assestamento forestale e Dendrometria, Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - Università degli Studi di Bari Aldo Moro "I boschi e le foreste delle Puglie: aspetti selvicolturali e gestionali"

Domenico PIERANGELI, Docente di Selvicoltura e Principi di gestione forestale, Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi della Basilicata "Concetti e applicazioni delle azioni forestali legate alle misure di imboschimento e arboricoltura da legno nella PAC"

Vincenzo DI CANIO, Funzionario Regione Puglia - Sezione Gestione Sostenibile e Tutela delle Risorse Forestali e Naturali A.P. Raccordo Politiche Forestali "Attuazione delle misure forestali del PSR 2014 - 2020 - Novità procedurali"

conclusioni

Leonardo DI GIOIA, Assessore all'Agricoltura e alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

11.30 – 13.00 | Area Enoteca

Workshop "Come si presenta e si serve un vino a tavola" a cura dell'AIS Puglia

12.00 – 14.00 | Sala Conferenze

Convegno "La cultura del cibo e l'enogastronomia, connubio vincente per un turismo di qualità nelle Masserie Didattiche" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia

saluti istituzionali

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

Luigi TROTTA, Dirigente Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari della Regione Puglia

interventi

Giovanna D'ALESSANDRO, Responsabile Sottomisura16.3.2 del PSR Puglia 2014-2020

Roberta GARIBALDI, esperta di Turismo Enogastronomico Università di Bergamo

Rocky MALATESTA, referente Puglia Promozione

Giuseppe FINOCCHIARO, manager della Rete di Imprese Eccellenza Dono di Natura Catania

Case History

Fattoria didattica Az. Agr. La Masseria - Massa Lubrense (Na)

Fattoria didattica Az. Agr. Turina Rossana - Bricherasio, Pinerolo (To)

Masseria Didattica Masseria Storica Pilapalucci -Toritto (Ba)

conclusioni

Leonardo DI GIOIA, Assessore all'Agricoltura e alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

modera

Antonio Stornaiolo

15.00 – 16.30 | Sala Conferenze

Seminario "Gli interventi di diversificazione in agricoltura previsti dal PSR Puglia 2014-2020" a cura del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale

saluti istituzionali

Leonardo DI GIOIA, Assessore all'Agricoltura e alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

Interventi

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

Domenico CAMPANILE, Dirigente Sezione Attuazione dei Programmi Comunitari per l'agricoltura e la Pesca della Regione Puglia

Luigi TROTTA, Dirigente Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari della Regione Puglia

Manuel MATTEO, referente CON. F.A.T. (Consorzio Forestale Ambiente e Territorio)

Gioacchino RUGGIERI, Responsabile Sottomisura 6.4 del PSR Puglia 2014-2020

Angelica ANGLANI, Responsabile Educazione Alimentare e Masserie Didattiche

interventi dei rappresentanti del Terzo Settore Puglia

15.30 – 19.30 | Area Masserie Didattiche

Workshop "Scuola Children's Farm" VI edizione a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia

Mercoledì 13 settembre

10.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici "Impariamo facendo sul tema "L'arcobaleno della dieta mediterranea" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia - "*Viaggio di un chicco di grano…facciamo insieme i taralli*" Masseria Didattica Borgo Scaringella, Gravina in Puglia (Ba) - "*Le bombe dei semi e la biodiversità in campagna*" Masseria Didattica I Monelli, Conversano (Ba) – "*I cereali e le farine: tipologia, caratteristiche fisiche, proprietà, usi*" Masseria Didattica Chimienti, Cassano delle Murge (Ba)

10.00 – 17.30 | Sala Conferenze

Convegno "La ricerca partecipativa nell'ambito agroalimentare e i suoi riflessi salutistici" a cura di Rete Pon Ricerca&innovazione

16.00 – 19.00 | Sala Conferenze

Convegno "La ristorazione collettiva e il biologico" a cura di A.Re.S.S., ORFS, HealthMarketplace

19.00 – 20.00 |Sala Conferenze

Workshop "Bianca di Puglia in Fiera" a cura dell'AIS Puglia

Giovedì 14 settembre

10.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici "Impariamo facendo sul tema "L'arcobaleno della dieta mediterranea" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia - "*La vendemmia in masseria*" Masseria Didattica Lama Balice, Bitonto (Ba) – "*La macedonia e la crema di frutta di stagione*" Masseria Didattica Montepaolo, Conversano (Ba) – "*L'arcobaleno degli ortaggi*" Masseria Didattica Agrilarosa, Trani (BT) – "*La confettura di frutta di stagione*" Masseria Didattica Monte Preisi, Orsara di Puglia (Fg)

10.00 – 17.30 | Sala Conferenze

Convegno "Programma di formazione sulla dieta mediterranea sostenibile pugliese" a cura di A.Re.S.S., ORFS, HealthMarketplace

12.00 | Centro Direzionale

Commissione Politiche Agricole della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome

19.00 – 20.00 | Sala Conferenze

Workshop "Charme in rosa" a cura dell'AIS Puglia

Venerdì 15 settembre

10.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici "Impariamo facendo sul tema "L'arcobaleno della dieta mediterranea" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia - "*La ferula, l'argilla e i muretti a secco: laboratorio di artigianato sul mondo agropastorale*" Masseria Didattica Agribiologica delle Murge, Gravina in Puglia (Ba)

11.00 – 13.00 | Sala Conferenze

Convegno "La Puglia a sostegno dell'inserimento dei giovani in agricoltura" a cura del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale

saluti istituzionali

Leonardo DI GIOIA, Assessore all'Agricoltura e alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

Interventi

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale e AdG PSR Puglia 2014-2020

Domenico CAMPANILE, Dirigente Sezione Attuazione dei Programmi Comunitari per l'agricoltura e la Pesca della Regione Puglia

Vito Filippo RIPA, Responsabile di Raccordo Misure Strutturali PSR Puglia 2014-2020

Mariateresa D'ARCANGELO, Responsabile Sottomisure 4.1 B e 6.1 del PSR Puglia 2014-2020

11.00 – 12.30 | Area Parchi

Laboratori di educazione alimentare e ambientale a cura delle Riserve Naturali O.R. del Litorale Tarantino Orientale, del Parco naturale regionale Litorale di Ugento, Slow Food Alto Salento e Slow Food Manduria - Terre del Primitivo - Progetto CAP Salento (Comunità Agricoltori e Pescatori)

15.00 - 17.00 | Sala Conferenze

Convegno "Agricoltura giovane: opportunità e strumenti per i bioimprenditori del futuro" a cura del Consorzio Puglia Natura

17.00 – 18.30 | Area Parchi

Laboratori di educazione alimentare e ambientale a cura delle Riserve Naturali O.R. del Litorale Tarantino Orientale, del Parco naturale regionale Litorale di Ugento, Slow Food Alto Salento e Slow Food Manduria- Terre del Primitivo - Progetto CAP Salento (Comunità Agricoltori e Pescatori)

19.00 – 20.00 |Sala Conferenze

Workshop "Salento terra di eccellenze" a cura dell'AIS Puglia

Sabato 16 settembre

10.00 – 19.00 | Area Masserie Didattiche

Laboratorio "*Conosciamo insieme il Bosco… Didattico*" Masseria Didattica Chinunno, Altamura (Ba)

Laboratori sui boschi didattici

10.00 – 11.00 Bosco Didattico Lago Pescara – Biccari (Fg)

11.00 – 12.00 Reading "La grande Foresta a cura dell'Associazione culturale INTI

12.30 – 13.30 Masseria Didattica Chinunno, Altamura (Ba) "Parete arrampicata"

15.00 – 16.00 Tenute Musardo – San Donaci (Br)

16.30 – 17.30 Selva Reale – Ruvo di Puglia (Ba) "Alberi in città"

18.00 – 19.00 Ciuchino Birichino – Ostuni (Br) "Il Maestro Bosco e i suoi abitanti"

10.00 – 14.00 | Area Parchi

Convegno "Con il Parco Lama Balice la natura è alle porte della città" a cura del Parco naturale regionale Lama Balice

10.00 – 13.30 | Sala Conferenze

Convegno "Cooperazione tra Università e Pubblica Amministrazione per lo sviluppo del settore agroalimentare" a cura di SIDEA, SIEA e Università degli Studi di Foggia

19.00 – 20.00 |Sala Conferenze

Workshop "Daunia, Castel del Monte e Murgia" a cura dell'AIS Puglia

Domenica 17 settembre

10.00 – 17.30 | Area Masserie Didattiche

Laboratori didattici "L'arcobaleno della dieta mediterranea" a cura della Rete delle Masserie Didattiche di Puglia "*I segreti e i tesori delle api, del miele e degli altri prodotti dell'alveare come toccasana nell'alimentazione della mamma e del bambino*" Masseria Didattica redenta, Altamura (Ba)

10.00 – 14.30 | Sala Conferenze

Convegno "L'Olio Extra Vergine d'Oliva: alimento nutraceutico" a cura di A.Re.S.S., ORFS, HealthMarketplace

19.00 – 20.00 |Sala conferenze

Workshop "Vino e salute" a cura dell'AIS Puglia

TUTTI I GIORNI

Area Sensoriale

Percorso sensoriale dedicato agli alimenti più rappresentativi della dieta mediterranea sostenibile pugliese

Area Enoteca

Degustazioni guidate a cura dell'AIS Puglia alle 10.00, 14.30, 19. 30

Area Elaioteca

Degustazioni guidate a cura di A.Re.S.S., ORFS, HealthMarketplace e Direzione Amministrativa del Gabinetto

Area Showcooking

da domenica 10 a domenica 17 settembre alle ore 11.00, 18.00 e 20.00

Showcooking a cura di A.Re.S.S., ORFS, HealthMarketplace

Meeting Point

da lunedì 11 a domenica 17 settembre dalle 10.00 alle 14.00

Corso di 1 livello per aspiranti assaggiatori di olio a cura di A.Re.S.S., ORFS, HealthMarketplace e Direzione Amministrativa del Gabinetto

da domenica 10 a domenica 17 settembre dalle 16.30 alle 21.30

laboratori e degustazioni guidate di prodotti della tradizione pugliese a cura di SlowFood