



## AGROALIMENTA

Percorsi di gusto e di emozioni

### Venerdì 22 novembre 2019

9:30 **Inaugurazione della Fiera e presentazione dei buyer esteri**

**Sala Workshop**

Padiglione 2

10:00-13:00

**Meeting BtoB** (prima parte)

Sala convegni Padiglione 2



14.30-18.00

**Meeting BtoB** (seconda parte)

Sala convegni Padiglione 2

15.30-17.00

**Convegno**

**"La Tutela civile e penale del marchio e del prodotto tipico locale"**

a cura dell'Ordine degli Avvocati di Lanciano

programma:

Saluti

**Avv. Franco Ferrante**, Presidente LancianoFiera,

**Dott. Mario Pupillo**, Sindaco Comune di Lanciano

**Avv. Antonella F. Fantini**, Segretario Ordine Avvocati Lanciano

Relatori:

**Avv. Danilo Iasci**,

**Avv. Luca Scarcaciottoli**

L'evento formativo è accreditato dal C.O.A. Lanciano con n. 3 crediti formativi



17.30 - 19.30

**Presentazione Progetto Integrato di Filiera (PIF)**

Filiera Ortofrutticola - INNORT 3.0 a cura di COVALPA Abruzzo

Coordinamento scientifico: CREA-Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Bologna

Sala Workshop

Padiglione 2

### Sabato 23 novembre 2019

10.00 - 11.30

**Convegno "Dieta Mediterranea, frutta e salute"**

In collaborazione con l'Istituto Agrario "C. Ridolfi" di Scerni

Relatori:

**Prof. Mario Di Pardo**,

**Prof. Carmine Cinalli**

Rivolto alle scuole medie; verranno analizzati e discussi i vantaggi della Dieta Mediterranea e l'importanza del consumo di frutta e ortaggi nell'alimentazione.

Saranno discusse le LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA ed il progetto "5 color day" rivolto al consumo di frutta nella popolazione. Verranno analizzate caratteristiche e proprietà salutistiche dei principali frutti e ortaggi tipici del Mediterraneo.



Sala Workshop

Padiglione 2

11.30 -13.00

**Convegno "Pane e cuore - la panificazione ieri e domani"**

Promosso da Assopanificatori e Fiesa Assopanificatori di Confesercenti

Programma:

Saluti del Presidente di LancianoFiera **Avv. Franco Ferrante**

Interventi:

**Dott. Vincenzo Ruccolo**, Presidente Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti

**Dott. Corrado Pierantoni**, Specialista in Endocrinologia e Malattie del Ricambio e Nutrizionista clinico

**Dott. Antonio Pacella**, Medico e Nutrizionista

**Prof. Dino Mastrocola**, Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo - Rettore Università degli Studi di Teramo

**Dott. Fabrizio Nistri** - Esperto in Tecnologie della Panificazione e Consulente in Ricerca e Sviluppo di Prodotti da Forno

Moderatore: **Dott. Angelo Pellegrino**, Direttore della Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti

### seguirà degustazione

Sala Convegni

Padiglione 2

15:30-16:30

**Laboratorio del gusto**

Degustazione guidata di miele a cura della Azienda Apistica "ad Opera d'Api"



Sala Workshop

Padiglione 2

15:30-16:30

**Laboratorio del gusto**

Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



Stand ONAV

16:30-17:30

**Laboratorio del gusto**

Degustazione guidata di birre a cura del birrificio Alkibia



Sala Workshop

Padiglione 2

17:30-18:30

**Laboratorio del gusto**

Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



Stand ONAV

18:30-19:30

**La Narrazione del gusto**

Racconti di vino e formaggio

Racconti di vino e salumi

a cura di Jenny Gomez, giornalista enogastronomica

Sala Workshop

Padiglione 2



### Domenica 24 novembre 2019

11.30 -13.00

**Convegno: "Lo sdijuno: longevità abruzzese"**

**Lo sdijuno, il pranzo abbondante delle 11 del mattino,**

**è il segreto dell'Abruzzo per vivere cent'anni.**



con il patrocinio di Confrantoiani

programma:

Saluti del Presidente di LancianoFiera **Avv. Franco Ferrante**

Interventi:

**Dott. Vincenzo Ruccolo**, Presidente Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti

**Dott. Antonio Pacella**, Medico e Nutrizionista

**Prof. Leonardo Seghetti**, oleologo, wine maker, giornalista e docente IIS "C.Ulpiani" agrario, Ascoli Piceno

Moderatore:

**Dott. Angelo Pellegrino**, Direttore della Fiesa Regionale Abruzzo di Confesercenti

**seguirà degustazione**

Sala Convegni Padiglione 2

**11.00-13.00**  
**Show Cooking**  
gli studenti dell'Istituto Alberghiero IPSSAR Giovanni Marchitelli di Villa Santa Maria prepareranno il “menù natalizio della tradizione”  
I piatti realizzati saranno illustrati in un percorso guidato con degustazione finale  
**seguirà degustazione**



Stand Istituto Alberghiero IPSSAR  
**15:30-16:30**  
**Laboratorio del gusto**  
Degustazione guidata di miele a cura della Azienda Apistica “ad Opera d’Api”



Sala Workshop  
Padiglione 2  
**15:30-16:30**  
**Laboratorio del gusto**  
Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



Stand ONAV  
**16:30-17:30**  
**Laboratorio del gusto**  
**“Conoscere l’Extravergine di qualità”**  
a cura di **Bruno Scaglione**, Agronomo esperto di olio extravergine d’oliva



Sala Workshop  
Padiglione 2  
**16:30 - 18.00**  
**Workshop:**  
**“Piante spontanee mangerecce, storie, curiosità, ricette”**  
**Dott. Agr. Silverio Pachioli** - ITA “C. Ridolfi”, Scerni  
Saranno illustrate, anche mediante piante dal vero, le caratteristiche di numerose piante spontanee di possibile utilizzo alimentare. Verranno approfonditi aspetti di botanica, storie, curiosità e ricette.  
Sarà presentato il volume: **“Piante spontanee mangerecce. Gastronomia povera, miseria di ingredienti, ricchezza di sapori”**



Sala Convegni - Padiglione 2  
**17:30-18:30**  
**Laboratorio del gusto**  
Degustazione guidata di birre a cura del birificio Alkibia



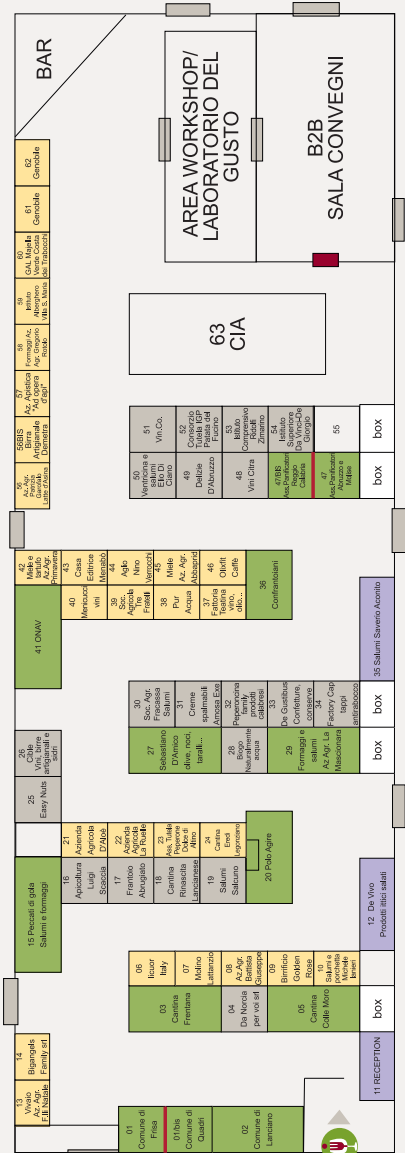
Sala Workshop - Padiglione 2  
**17:30-18:30**  
**Laboratorio del gusto**  
Corso di avvicinamento al vino a cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



Stand ONAV  
**18:30-19:30**  
**Workshop**  
**“Il maiale... vita, morte e... il miracolo della porchetta”**  
a cura di  
Nicola Genobile  
Mimmo D’Alessio, Accademia Italiana della Cucina  
**seguirà degustazione**



Sala Workshop - Padiglione 2  
**20.00** **Chiusura della XX Edizione di Agroalimenta**



INGRESSO